

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 55 (1964)

Heft: 6

Rubrik: VII. Tätigkeitsbericht der Eidg. Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) zuhanden des Eidg. Departementes des Innern umfassend die Jahre 1962 und 1963 = VIIe rapport d'activité de la Commission fédérale de l'alimentation de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA) à l'intention du Département fédéral de l'intérieur pour le...

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

**VII. Tätigkeitsbericht
der Eidg. Kommission für Volksernährung,
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle
(EEK)**

**zuhanden des Eidg. Departementes des Innern
umfassend die Jahre 1962 und 1963**

I. Zusammensetzung der Kommission

Am Ende der Berichtsperiode setzte sich die Kommission wie folgt zusammen:

Präsident: Minister Dr. E. Feisst, Brissago

- | | |
|---|--|
| a) Gruppe Wissenschaft | Prof. Dr. H. Aebi, Bern Prof. Dr. M. Demole, Genève Prof. Dr. O. Högl, Bern Prof. Dr. H. Kapp, Basel Prof. Dr. E. Läubli, Bern Prof. Dr. B. Mäglin, Basel Prof. Dr. G. Riva, Bern Prof. Dr. M. Schär, Zürich Dr. phil. II M. Staub, Zürich |
| b) Gruppe Produktion und Lebensmittelindustrie | |
| Zentralverband schweiz. Milch- produzenten, Bern | Dr. D. Stüssi, Bern |
| Schweiz. Obstverband, Zug | |
| Union des organisations de producteurs de vins suisses, Lausanne | vakant |
| Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister- Verband, Bern | |
| Schweiz. Konditorenmeisterverband, Zürich | Direktor E. Vogt, Luzern Dr. H. Wehrli, Zürich |
| Verband schweiz. Müller, Zürich | |
| Verband schweiz. Teigwaren- Fabrikanten, Bern | Fürsprech M. Hodler, Bern |

Vereinigung schweiz. Konservenfabrikanten, Bern

Verband schweiz. Markenartikel-fabrikanten, Zürich

Zentralverband der schweiz. Fett-industrie, Bern

Verband schweiz. Schokolade-Fabrikanten, Bern

Schweiz. Metzgermeisterverband

Schweiz. Suppenfabrikantenverband

Fürsprech M. Hodler, Bern

Direktor Dr. C. del Boca, Vevey
Nationalrat G. Rutishauser,
Gümligen

Dir. J. C. Weilenmann, Schaffhausen

c) Gruppe Handel und Konsumenten

Vereinigung des schweiz. Import- und Großhandels, Basel

Verband schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel

Migros-Genossenschaftsbund, Zürich

Union schweiz. Einkaufsgesellschaften (Usego), Olten

Verband schweiz. Spezereihändler, Bern

Bund schweiz. Frauenvereine (Schweiz. Frauensekretariat), Zürich

Schweiz. Verband Volksdienst, Zürich

Schweiz. Gewerkschaftsbund, Bern

Dr. W. Adam, Basel

Dr. H. Hadorn, Chef-Chemiker, Basel
P. Arnold, ing. agr., Zürich

Direktor A. Job, Olten

Frl. Dr. E. Rikli, Zürich

Frau A. Kull-Oettli, Bolligen-Station

Frl. I. Herren, Bern

J. Elsener, a. Zentralsekretär
des VHTL, Zürich

Christliche Sozialbewegung der Schweiz,
St. Gallen

Verband der Genossenschaften
«Konkordia», Zürich

Schweiz. Wirteverein, Zürich

Schweiz. Hotelierverein, Basel

Union Helvetia, Schweiz. Zentral-
verband der Hotel- und Restaurant-
Angestellten, Luzern

L. Müller, Winterthur

P. Derron, Präsident des schweiz.
Wirtevereins, Solothurn

G. Hüni, Zürich

d) Eidg. Amtsstellen

Eidg. Alkoholverwaltung

Eidg. Gesundheitsamt

Eidg. Getreideverwaltung

Abteilung für Landwirtschaft

Oberkriegskommissariat

Abteilung für Sanität

Eidg. Veterinäramt

Dr. V. J. Steiger, Bern

Dr. A. Sauter, Direktor, Bern

J. Ruffy, Ing.-Chem., Bern

Direktor H. P. Keller, Bern

Dr. A. Kauter, Vize-Direktor, Bern

Oberst H. Meßmer, Bern

Oberstbrigadier R. Kaeser, Bern

Dr. R. Könz, Bern

Mutationen

Im Laufe der Berichtsperiode sind folgende neue Mitglieder in die EEK ernannt worden:

| | |
|----------------------|--------|
| Frl. I. Herren, | Bern |
| G. Hüni, | Zürich |
| Prof. Dr. H. Kapp, | Basel |
| Prof. Dr. B. Mäglin, | Basel |
| Frl. Dr. E. Rikli, | Zürich |
| Prof. Dr. M. Schär, | Zürich |

Die folgenden Persönlichkeiten haben die Altersgrenze erreicht und sind deshalb zurückgetreten:

| | |
|---------------------------|----------|
| Prof. Dr. A. Fleisch, | Lausanne |
| Prof. Dr. W. Gloor-Meyer, | Zürich |

Die EEK wird inskünftig leider auf die wertvollen Ratschläge dieser beiden hervorragenden Mitglieder verzichten müssen.

Zufolge seiner Demission als Chef der Lebensmittelkontrolle vertritt Prof. O. Högl nicht mehr von Amtes wegen das Eidg. Gesundheitsamt. Er wurde jedoch ad personam zum Mitglied der Kommission ernannt. Sein Nachfolger, Herr J. Ruffy, Ing.-Chem., löst ihn als Vertreter des Eidg. Gesundheitsamtes ab.

Aufteilung der EEK in Sub-, Spezial- und Expertenkommissionen:

1. Wissenschaftliche Subkommission Präsident: Prof. Dr. H. Aebi, Bern
2. Subkommission für Diätetik · Präsident: vakant
3. Subkommission für Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle Präsident: Dr. W. Adam, Basel
4. Expertenkommission zum Studium der Lebensmittelfarben Präsident: Prof. Dr. O. Högl, Bern
5. Technischer Ausschuss für die Fluorfrage Präsident: Prof. Dr. A. J. Held, Genf
6. Presse-Ausschuss Präsident: Minister Dr. E. Feisst, Brissago
7. Kriegsausschuss Präsident: Minister Dr. E. Feisst, Brissago
8. Subkommission für die Prüfung des Gesundheits- und Ernährungszustandes der Gebirgsbevölkerung, genannt: Subkommission für die Bergbevölkerung Präsident: Prof. Dr. F. Verzár, Basel

II. Auftrag

Der Rahmen des der Kommission erteilten Auftrages wurde so weit bemessen, daß er trotz der eingetretenen Entwicklung nicht abgeändert werden mußte.

III. Kriegsausschuß

Der Kriegsausschuß der EEK setzt sich aus Wissenschaftern, Vertreterinnen der Frauenorganisationen und Vertretern der Behörden zusammen. Falls es sich im Zusammenhang mit der Entwicklung der internationalen Lage als notwendig erweisen sollte, kriegswirtschaftliche Maßnahmen zu ergreifen, hätte er die Funktionen der früheren Kriegsernährungskommission zu übernehmen.

Da einige Mitglieder des Kriegsausschusses aus verschiedenen Gründen ausgeschieden sind, ist vorgesehen, sie zu ersetzen und den Mitgliederkreis noch zu erweitern, um eine Vertretung aller interessierten Kreise zu gewährleisten.

IV. Die wichtigsten in der Berichtsperiode behandelten Probleme

1. Brot

Obwohl die Kommission in der Berichtsperiode keine Fragen zu behandeln hatte, die direkt das Brot betrafen, verfolgte sie aufmerksam die Entwicklung auf diesem für die menschliche Ernährung so wichtigen Gebiet. Es sei erwähnt, daß leider der Ausstoß an Weißmehl gestiegen ist, während derjenige an Ruchmehl immer geringer wird.

In der Frage des Salzgehaltes von Brot wurde festgestellt, daß in vielen Ländern dieses Hauptnahrungsmittel weniger gesalzen wird als in der Schweiz. Irgendwelche Gefahren werden darin jedoch nicht erblickt, so daß die Kommission keinen Grund sieht, dieser allgemeinen Geschmacksrichtung in unserem Lande entgegenzutreten.

2. Milch und Milchprodukte

Die in bezug auf die Tuberkulosesanierung des Rindviehbestandes erzielten bemerkenswerten Ergebnisse sind zur unwiderleglichen Tatsache geworden, deren sich der Konsument freuen dürfte.

Auch der Rinderabortus Bang wurde erfolgreich bekämpft. Diese Krankheit ist in stetem Rückgang begriffen, so daß Ende 1963 99,6 % des Rindviehbestandes als saniert galten. Die folgende Aufstellung zeigt, welche große Anzahl von Tieren ausgeschieden werden mußte, um zu diesem Ergebnis zu gelangen:

| Jahr | ausgeschiedene Tiere |
|------|----------------------|
| 1961 | 6232 |
| 1962 | 6231 |
| 1963 | 5033 |

Gesamthaft wurden von 1954 bis 1963 63 724 kranke Tiere ausgeschieden.

3. Zusätze zu Lebensmitteln

Die Frage der absichtlichen Zusätze zu Lebensmitteln beschäftigte sowohl die Gesamtkommission, als auch — und in erster Linie — die wissenschaftliche Subkommission. Insbesondere war zu verschiedenen Anträgen Stellung zu beziehen, die dahin gingen, neue Substanzen als Lebensmittelzusätze in der Schweiz zuzulassen. Als erstes Land hat die Schweiz bereits im Jahre 1926 in die Eidg. Lebensmittelverordnung das Prinzip der sog. «positiven Listen» eingeführt, wonach nur diejenigen fremden Beimischungen zulässig sind, die ausdrücklich in der Verordnung in diesem Sinne erwähnt werden. Sie müssen geprüft und durch Bundesratsbeschluß bewilligt sein. Als beratende Kommission des Eidg. Gesundheitsamtes hat sich die EEK mit dieser wichtigen Frage zu befassen. In den Berichtsjahren war dies in recht ausgedehntem Maße der Fall.

A. Bewilligungen konnten in mehreren Fällen befürwortet werden:

a) Zum Antrag, den Zusatz gewisser *Carotinoide* zum Futter von Legehennen zuzulassen, konnte unter Befürwortung Stellung genommen werden, da die Carotinoide zu lebensnotwendigen Stoffen in enger Beziehung stehen, unschädlich sind und für die Qualität der Nahrung Vorteile bieten.

b) Der Vorschlag, *Xylit*, einen Zuckeralkohol, als unschädliches Zuckerersatzmittel für Diabetiker zu gebrauchen, konnte ebenfalls befürwortet werden.

c) Längere Zeit war *Isopropylalkohol* als Träger von Riechstoffen und als Zusatz zu kosmetischen Mitteln verboten. Da in neuerer Zeit die toxischen Eigenschaften dieses Alkohols überprüft wurden, wobei sich die Toxizität bei dem erwähnten Gebrauch als sehr gering erwies, konnte die Kommission der Aufhebung des Verbotes zustimmen.

d) *Cumarin*, der natürliche Aromastoff zahlreicher Pflanzen, hat sich auf Grund eingehender toxikologischer Studien in größerer Menge als relativ toxisch erwiesen. Ein Verbot des Zusatzes reinen Cumarins zu Lebensmitteln erscheint daher gegeben. Es erhob sich die Frage, ob eine Aromatisierung von Tabak mit verschiedenen Pflanzenprodukten, wie z. B. der sog. *Folia liatrix*, die cumarinhaltig ist, auch verboten werden müsse. In Anbetracht dessen, daß beim Rauchen nur ein Teil des Cumarins in den Rauch gelangt, und diese Pflanzenteile nur einen geringen Prozentsatz des Tabaks ausmachen, so daß also nur wenige Prozente Cumarin vorhanden sind, waren gegen die kleinen, effektiv resorbierten Mengen beim Rauchen keine Bedenken zu erheben.

e) *Chinin* wird in zunehmendem Maße als Bitterstoff den alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken beigegeben. Kleine Mengen, die genossen werden, sind als unschädlich zu betrachten. Da immerhin die Überempfindlichkeit gegen Chinin nicht allzu selten ist, müssen Gefäße, die chininhaltige Getränke enthalten, stets mit einer entsprechenden Deklaration versehen werden. Der Vertrieb sollte aber auch nicht in großen (Liter-) Flaschen, sondern nur in solchen zu 2—3 Dezilitern erfolgen, da sonst die Gefahr der Aufnahme einer zu großen Dosis dieses Stoffes besteht.

B. In einigen weiteren Fällen konnte die Kommission Zusätze nur teilweise bejahen. Es betraf dies:

a) Die Begasung von Früchten mit verschiedenen gasförmigen Stoffen, die die Reifung beschleunigen sollen. Gegen kleine Mengen *Aethylengas*, das auch natürlicherweise von Früchten bei der Reifung gebildet wird, war nichts einzuwenden. Die Anwendung anderer Gase oder auch das Versprühen synthetischer Produkte auf die Früchte wurde dagegen zurückhaltend beurteilt. Es müssen für einen endgültigen Entscheid weitere Unterlagen beschafft werden.

b) Einstimmig war die Kommission der Meinung, daß ein Zusatz von *Antibiotica* direkt zu Lebensmitteln weiterhin verboten bleiben müsse. Das habe auch für das sog. Nisin zu gelten. Demgegenüber ist der Zusatz geringer Mengen von Antibiotica zum Tierfutter unter einem andern Gesichtspunkt zu betrachten. Bei korrekter Verwendung gelangen in diesem Falle keine Antibiotica in die menschliche Nahrung, so daß auch keine nachteiligen Wirkungen zu befürchten sind. Eine sehr scharfe Kontrolle der Antibiotica sollte dagegen bei veterinär-medizinischer Anwendung (Rezepturpflicht) verlangt werden.

C. Antrag auf Ablehnung der Gesuche erfolgte in nachfolgenden Fällen:

a) *Salizylanilid* zum Schutze von importierten Bananen gegen Schimmelfall. Die beigebrachten Unterlagen erwiesen sich als ungenügend. Doch auch die Notwendigkeit einer Anwendung schien nicht zwingend zu sein.

b) *Benzyladenin* wurde als Mittel gegen das Welken der Gemüse vorgeschlagen. Die Stellungnahme der EEK war ebenfalls ablehnend, unter gleichen Überlegungen wie bei a).

c) *Glyzerinmonostearat* soll als Zusatz zur Verfestigung von Teigwaren wirksam sein. Obwohl die Substanz nicht als irgendwie schädlich zu betrachten ist, kann eine Zugabe weder als absolut notwendig, noch als erwünscht betrachtet werden, da eine bessere Qualität der Teigwaren durch diesen Zusatz vorgetäuscht wird.

d) Der Antrag, *Arsanilsäure* und ähnliche arsenhaltige organische Präparate als Beimischung zum Futter von Mastgeflügel zu verwenden, wurde einhellig ablehnend beurteilt. Obwohl die Ausscheidung solcher organischer Arsenpräparate relativ rasch erfolgt, ist jede Verwendung von Arsenverbindungen in der normalen Tierfütterung als durchaus unerwünscht zu betrachten. Zudem ist eine absolute Notwendigkeit nicht bewiesen.

4. Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln

Die EEK befaßte sich mehrfach und sehr eingehend mit dem weitschichtigen Problem der Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Lebensmitteln. Sie begrüßt die weltweiten Bestrebungen verschiedenster Organisationen, wie der FAO und WHO, des Europarates usw., die zum Ziele haben, den Verbrauch hoch toxischer Produkte soweit als möglich zu reduzieren. Bei einer bewegten Aussprache, an welcher die Befürworter und die Gegner der Anwendung solcher Mittel zu Worte kamen, wurde der dringende Wunsch geäußert, daß die Forschung über die Rückstände solcher Stoffe auch in der Schweiz gefördert werden sollte. Die amt-

lichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle sollten ihrerseits in ihren Bestrebungen, die laufende Kontrolle auszubauen, wo immer möglich von Bundesseite unterstützt werden.

In bezug auf die Verwendung von chlorierten Kohlenwasserstoffen wie DDT, HCH usw. zum Schutz von Cerealien wurde festgestellt, daß den gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Meldung einer solchen Behandlung an den zuständigen Amtschemiker strikte nachgelebt werden muß.

Ferner wurde beschlossen, zur Orientierung einer weiteren Öffentlichkeit ein Symposium über Fremdstoffe in Lebensmitteln im Frühjahr 1965 in Luzern abzuhalten.

5. Konservierung durch Tiefkühlung

Nach Prüfung verschiedener Konservierungsmethoden gab die EEK ihrer Meinung dahin Ausdruck, daß das Tiefkühlverfahren zweifellos das schonendste Procedere bilde.

6. Erhebungen über die Ernährung und den Gesundheitszustand der Bergbevölkerung

Wie schon im VI. Tätigkeitsbericht erwähnt, erschien der Bericht über diese Erhebungen Ende 1962. Sein Vertrieb erfolgte in sehr ausgedehnter Weise. Er wurde nicht nur an alle interessierten Kreise der Schweiz verteilt, sondern ist auch den in Frage kommenden Instituten des Auslandes übermittelt worden. Der Bericht scheint auf das Interesse der Ernährungsfachleute gestoßen zu sein. In bezug auf die Durchführung der in der Zusammenfassung vorgeschlagenen Maßnahmen ist zu erwähnen, daß die Parlamentarische Gruppe der Bundesversammlung zur Wahrung der Interessen der Bergbevölkerung sich in ihrer Sitzung vom 13. Dezember 1962 mit dem Bericht von Prof. Verzár befaßt hat. Auch das BIGA und das Eidg. Gesundheitsamt verfolgen die Angelegenheit.

7. Die Radioaktivität und ihre Auswirkungen auf die Lebensmittel

Da diese Frage sehr aktuell ist, scheint es angebracht, sie in diesem Bericht zu erwähnen. Die nachstehenden Angaben wurden uns freundlicherweise von der Arbeitsgemeinschaft zur Überwachung der Radioaktivität der Lebensmittel zur Verfügung gestellt.

Im Laufe des Jahres 1963 erreichte die Radioaktivität der Lebensmittel die größte Konzentration seit Beginn der Atomtestexplosionen. Diese Zunahme wurde in sämtlichen Lebensmitteln festgestellt. Auf Grund der vom «Federal Radiation Council» als zulässig erklärten Dosen, die auch vom Gesundheitsdepartement der USA anerkannt wurden, besteht für die Bevölkerung unseres Landes keine Gefahr. Die Zunahme der Verseuchung im Jahre 1963 ist in erster Linie auf die im Jahre 1962 durchgeführten Explosionen zurückzuführen. Auch die Versuche von Ende 1961 haben zu der im Jahre 1963 festgestellten Zunahme der Gesamtaktivität beigetragen. Durch das im gleichen Jahr unterzeichnete Abkommen über

die Einstellung der Atomversuche kann der Zukunft mit mehr Zuversicht als zu Beginn des Jahres 1963 entgegengesehen werden. Die Arbeitsgemeinschaft zur Überwachung der Radioaktivität der Lebensmittel benützt diesen Unterbruch, um die Methoden, insbesondere jene für die Bestimmung des Strontiums-90 in der Milch zu vervollkommen. Es ist vorgesehen, diese Messungen auch weiterhin durchzuführen. Vermehrte Aufmerksamkeit werden die Kontrollmaßnahmen über die zukünftige friedliche Anwendung der Atomenergie benötigen, und es wird abzuklären sein, welche Maßnahmen im Falle von Unfällen in den Reaktoren und Atomzentralen zu ergreifen sind.

Die nachfolgende Aufstellung vermittelt ein Bild über die Entwicklung seit 1954:

| Jahr | Bernener Molkerei (BM) | | | Mürren (Mü) | | | Waadt (VD) | | |
|------|------------------------|-----|-----|-------------|----|-------|--------------|----|-------|
| | Oxalat-Aktivität | | | | | | Strontium-90 | | |
| | pC*/l | | | pC*/l | | | | | |
| | BM | Mü | VD | BM | Mü | VD | BM | Mü | VD |
| 1954 | — | — | 6 | — | — | 2 | — | — | 2 |
| 1955 | — | — | — | — | — | 2,4 | — | — | 2,4 |
| 1956 | — | — | 24 | — | — | 8 | — | — | 8 |
| 1957 | — | — | 97 | — | — | 14*** | — | — | 14*** |
| 1958 | 120** | — | 50 | 14 | — | 15*** | — | — | 15*** |
| 1959 | 55 | 90 | 50 | 15 | 29 | 13,5 | 15 | 29 | 13,5 |
| 1960 | 23 | 56 | 30 | 11 | 27 | 10,5 | 11 | 27 | 10,5 |
| 1961 | 64 | 62 | 54 | 10 | 22 | 9,6 | 10 | 22 | 9,6 |
| 1962 | 67 | 93 | 59 | 16 | 33 | 14,3 | 16 | 33 | 14,3 |
| 1963 | 117 | 187 | 114 | 36 | 70 | 33,2 | 36 | 70 | 33,2 |

* pC = picocurie = 10^{-12} curie.

** Die Anwesenheit von sehr jungen Spaltprodukten in einigen Proben hat wahrscheinlich dieses Jahresmittel in außerordentlichem Maße erhöht.

*** Neue Mittelwerte.

Die Bestimmung der Aktivität des Oxalatniederschlages führt zu einer raschen ersten Beurteilung der Kontamination und erlaubt, ihre Entwicklung ziemlich genau zu verfolgen.

Bei dieser Übersicht kann es sich lediglich um eine kurze Orientierung über ein ebenso weitschichtiges wie schwieriges Gebiet handeln, dem die EEK die ihm gebührende Aufmerksamkeit schenkt.

8. Codex alimentarius

Die EEK ist durch ihren Präsidenten und einzelne Mitglieder im Nationalen Komitee des Codex alimentarius vertreten und wurde aus diesem Grunde über die Entwicklung orientiert. Die im letzten Tätigkeitsbericht erwähnten Unterhandlungen mit der FAO und WHO wurden fortgesetzt. An der konstituierenden Sitzung der universellen FAO/WHO-Konferenz über Lebensmittelnormen, die in

Genf vom 1.—5. Oktober 1962 stattfand, wurden die Grundlagen für eine weltweite Zusammenarbeit aufgestellt. 46 Länder und verschiedene Organisationen nahmen an dieser Konferenz teil. Ihr folgte in Rom am Sitz der FAO im Juni/Juli 1963 die erste Sitzung der Weltkommission. Nach mühevollen Verhandlungen wurde die Geschäftsordnung für die Weltkommission provisorisch angenommen. Diese Geschäftsordnung muß noch überarbeitet werden, um eine wirklich fruchtbare Arbeit im Sinne einer größeren regionalen Autonomie zu gewährleisten.

Selbstverständlich sind die Staaten, die an der Idee eines Codex alimentarius interessiert sind, nicht untätig geblieben. Sie haben praktische Arbeiten in Angriff genommen, wie die Richtlinien für Kakaoprodukte und Schokolade, Speisefette und -öle, Zuckerarten, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Marmeladen und Fruchtkonserven usw.

Die praktischen Arbeiten beweisen eindeutig, daß die Ausarbeitung eines Codex alimentarius einer Notwendigkeit der heutigen Zeit entspricht.

9. Revisionen

Am 20. Dezember 1963 wurde durch Bundesratsbeschluß verschiedene Artikel der eidgenössischen Lebensmittelverordnung einer Revision unterzogen. Insbesondere wurde die Abgabe von Lebensmitteln durch Automaten reglementiert (Art. 31^{bis}) und die Bestimmungen für ultrahoch erhitzte Milch festgelegt (Art. 73, Abs. 10). Weiterhin sind die Vorschriften betreffend Färbung von Eidottern mit Carotinoiden (Art. 171, Abs. 2), diejenigen für alkoholhaltige Schokoladewaren (Art. 314) und Whisky (Art. 393, Abs. 1, lit. m) revidiert worden.

V. Schlußbemerkungen

Der aktiven Mitarbeit der Mitglieder und Experten der Kommission ist es zu verdanken, daß die von der EEK in Angriff genommenen Arbeiten zu einem guten Ende geführt werden konnten. Wir freuen uns, ihnen für die große geleistete Arbeit unseren Dank aussprechen zu können.

Die praktische Arbeit wurde in erster Linie in den Subkommissionen geleistet, während sich die Plenarkommission eher mit der Prüfung grundsätzlicher Fragen befaßte.

Durch die bereitwillige Unterstützung des Eidg. Gesundheitsamtes und der andern Amtsstellen wurde der EEK ermöglicht, die ihr übertragenen Arbeiten zu bewältigen. Deshalb möchten wir auch ihnen aufrichtig danken.

Für die Eidgenössische Kommission für Volksernährung,
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle

Der Präsident: Dr. E. Feisst

Der Sekretär: P. Bolle

VII^e Rapport d'activité
de la Commission fédérale de l'alimentation
de la législation et du contrôle des denrées alimentaires
(CFA)

à l'intention du Département fédéral de l'intérieur
pour les années 1962 et 1963

I. Composition de la Commission

A la fin de la période relatée, la Commission était composée de la manière suivante:

- | | |
|---|--|
| Président: | M. le Ministre E. Feisst, Brissago |
| a) Groupe scientifique | M. le Prof. Dr. H. Aebi, Berne M. le Prof. Dr. M. Demole, Genève M. le Prof. Dr. O. Högl, Berne M. le Prof. Dr. H. Kapp, Bâle M. le Prof. Dr. E. Läubli, Berne M. le Prof. Dr. B. Mäglin, Bâle M. le Prof. Dr. G. Riva, Berne M. le Prof. Dr. M. Schär, Zurich Dr. phil. II M. Staub, Zurich |
| b) Groupe de la production et de l'industrie des denrées alimentaires | |
| Union centrale des producteurs suisses de lait, Berne | M. le Dr. D. Stüssi, Berne |
| Fruit Union, Zoug | |
| Union des organisations de producteurs de vins suisses, Lausanne | vacant |
| Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries, Berne | |
| Union suisse des patrons confiseurs-pâtisseries-glaciers, Zurich | M. E. Vogt, directeur, Lucerne |
| Union des meuniers suisses, Zurich | M. le Dr. H. Wehrli, Zurich |
| Union des fabricants suisses de pâtes alimentaires | |
| Union des fabricants suisses d'articles de marque, Zurich | Me M. Hodler, avocat, Berne |

| | |
|---|--|
| Association suisse des fabriques de conserves, Berne | |
| Union centrale de l'industrie suisse des graisses, Berne | Me M. Hodler, avocat, Berne |
| Union des fabricants suisses de chocolat, Berne | M. le Dr. C. del Boca, directeur, Vevey |
| Union suisse des maîtres-bouchers | M. le Conseiller national G. Rutishauser, Gümligen |
| Association des fabricants suisses de potages | M. J. C. Weilenmann, directeur, Schaffhouse |
| c) Groupe du commerce et des consommateurs | |
| Fédération suisse des importateurs et du commerce de gros (V. S. O. G.), Bâle | M. le Dr. W. Adam, Bâle |
| Union suisse des coopératives de consommation (U. S. C.), Bâle | M. le Dr. H. Hadorn, chef-chimiste, Bâle |
| Fédération des sociétés coopératives Migros, Zurich | M. P. Arnold, ing. agr., Zurich |
| Union Usego société suisse d'achat, Olten | |
| Association des épiciers suisses, Berne | M. A. Job, directeur, Olten |
| Alliance des sociétés féminines suisses (Secrétariat féminin suisse), Zurich | Mme A. Kull-Oettli, Bolligen |
| Association suisse, Volksdienst, Zurich | Mlle Dr. E. Rikli, Zurich |
| Union syndicale suisse, Berne | Mlle I. Herren, Berne |
| | M. J. Elsener, a. secrétaire général, Zurich |
| Mouvement chrétien social suisse, St-Gall | |
| Fédération des sociétés coopératives «Concordia» de la Suisse, Zurich | M. L. Müller, Winterthour |
| Société suisse des cafetiers et restaurateurs, Zurich | |
| Société suisse des hôteliers, Bâle | M. P. Derron, Soleure |
| Union Helvetia, Société centrale des employés d'hôtel et de restaurant, Lucerne | M. G. Hüni, Zurich |
| d) Offices fédéraux | |
| Régie fédérale des alcools | M. Dr. V. J. Steiger, Berne |
| Service fédéral de l'hygiène publique | M. Dr. A. Sauter, directeur, Berne |
| | M. J. Ruffy, Ing.-Chim., Berne |
| Administration fédérale des blés | M. H. P. Keller, directeur, Berne |
| Division de l'agriculture | M. Dr. A. Kauter, vice-dir., Berne |
| Commissariat central des guerres | M. le Colonel H. Messmer, Berne |
| Service de santé du DMF | M. le Colonel-Brig. R. Kaeser, Berne |
| Office vétérinaire fédéral | M. Dr. R. Könz, Berne |

Mutations

Au cours de la période relatée, les nouveaux membres suivants ont été nommés au sein de la CFA:

| | |
|---------------------------|--------|
| Mlle I. Herren | Berne |
| M. G. Hüni | Zurich |
| M. le Prof. Dr. H. Kapp | Bâle |
| M. le Prof. Dr. B. Mäglin | Bâle |
| Mlle Dr. E. Rikli | Zurich |
| M. le Prof. Dr. M. Schär | Zurich |

Atteintes par la limite d'âge, les personnalités suivantes ont présenté leur démission:

| | |
|--------------------------------|----------|
| M. le Prof. Dr. A. Fleisch | Lausanne |
| M. le Prof. Dr. W. Gloor-Meyer | Zurich |

La CFA est consciente de la très grande perte qu'elle a subi en se privant des conseils de ces deux membres éminents.

Par suite de sa démission en qualité de chef du contrôle des denrées alimentaires, M. le Prof. O. Högl ne représente plus d'office le Service fédéral de l'hygiène publique. Il a cependant été nommé membre de la commission à titre personnel. Son successeur, M. J. Ruffy, Ing.-Chim., le remplace comme représentant du Service fédéral de l'hygiène publique.

Division de la CFA en sous-commissions, commissions spéciales et commissions d'experts:

- | | |
|---|---|
| 1. Sous-commission scientifique | Président: Prof. Dr. H. Aebi, Berne |
| 2. Sous-commission de diététique | Président: vacant |
| 3. Sous-commission de la législation et du contrôle des denrées alimentaires | Président: Dr. W. Adam, Bâle |
| 4. Commission d'experts pour l'étude des colorants pour denrées alimentaires | Président: Prof. Dr. O. Högl, Berne |
| 5. Comité technique pour la question du fluor | Président: Prof. Dr. A. J. Held, Genève |
| 6. Comité de presse | Président: Ministre Dr. E. Feisst, Brissago |
| 7. Comité de guerre | Président: Ministre Dr. E. Feisst, Brissago |
| 8. Sous-commission pour l'examen de l'alimentation et l'état de santé des populations montagnardes-, dite Sous-commission pour les populations de la montagne | Président: Prof. Dr. F. Verzár, Bâle |

II. Mandat

Le cadre du mandat imparti à la commission a été défini d'une façon suffisamment large, pour qu'il n'ait pas été nécessaire de le modifier malgré l'évolution de la situation.

III. Comité de guerre

Le comité de guerre de la CFA est une organisation composée de personnalités scientifiques, de représentantes d'organisations féminines et de représentants des autorités. Il serait chargé des fonctions de l'ancienne Commission pour l'alimentation de guerre au cas où il s'avèrerait nécessaire de prendre des mesures d'économie de guerre en relation avec le développement de la situation internationale.

Etant donné que plusieurs membres de ce comité se sont retirés pour des raisons diverses, il est prévu non seulement de les remplacer, mais encore d'augmenter leur nombre, de façon que la représentation des différents milieux intéressés soit plus complète.

IV. Les problèmes importants traités pendant la période relatée

1. Le pain

Quoique la commission n'ait pas eu à examiner de questions concrètes concernant le problème du pain dans la période relatée, il n'en demeure pas moins qu'elle suit toujours d'un oeil attentif l'évolution dans ce secteur si important de l'alimentation humaine. Il faut relever à ce sujet que la consommation de farine fleur a augmenté tandis que celle de la farine bise diminue constamment.

Quant à la teneur en sel du pain, il a été constaté que dans d'autres pays cet aliment essentiel était moins salé qu'en Suisse. Etant donné que cette tendance particulière à notre pays n'avait rien d'alarmant, la commission a été d'avis qu'il n'y avait pas lieu d'intervenir à ce sujet.

2. Le lait et les produits laitiers

Les remarquables résultats de l'assainissement du cheptel bovin au point de vue de la tuberculose sont maintenant un fait acquis dont le consommateur doit se réjouir.

Une ombre demeurant au tableau dans ce domaine était la maladie de Bang ou avortement épizootique du bétail. Cette maladie est en recul constant et à fin 1963 le 99,6 % du cheptel suisse en était exempt. Pour obtenir ce résultat, il a fallu éliminer un grand nombre de bêtes, ce dont le tableau ci-dessous donnera une idée:

| année | têtes de bétail éliminées |
|-------|---------------------------|
| 1961 | 6232 |
| 1962 | 6231 |
| 1963 | 5033 |

De 1954 à 1963 au total 63 724 bêtes malades ont été abattues.

3. Les additions aux denrées alimentaires

La question des additions intentionnelles aux denrées alimentaires a été traitée par la commission plénière et surtout par la sous-commission scientifique. Il s'est agi, en particulier, de prendre position au sujet de propositions tendant à autoriser l'emploi d'additifs nouveaux. Déjà en 1926, la Suisse a introduit comme premier pays dans son ordonnance sur les denrées alimentaires le principe des listes dites positives, de sorte que seuls les additifs nommés expressément dans l'ordonnance peuvent être utilisés à des fins déterminées. Ces additifs doivent être soigneusement examinés et sont, le cas échéant, autorisés par un arrêté du Conseil fédéral. En sa qualité de commission consultative du Service fédéral de l'hygiène publique, la CFA est, entre autres, chargée de cette tâche. Au cours de la période relatée, elle a eu à se prononcer sur de nombreux cas.

A) L'autorisation a pu être recommandée dans plusieurs cas:

a) Ainsi la demande d'autoriser l'adjonction de certains *caroténoïdes* au fourrage des poules pondeuses a pu être appuyée, ces caroténoïdes étant inoffensifs et améliorant la qualité des œufs; ils sont en outre en relation étroite avec des substances essentielles de l'alimentation humaine.

b) Il a également pu être donné suite à la proposition d'utiliser le polyol *xylite* comme succédané de sucre pour les diabétiques.

c) Pendant assez longtemps *l'alcool isopropylique* a été interdit comme véhicule pour des substances odorantes dans des produits cosmétiques. En ce qui concerne l'emploi mentionné, des essais effectués assez récemment ont démontré que la toxicité de cet alcool était si minime que la commission a été à même d'approuver l'abrogation de cette interdiction.

d) *La coumarine*, une substance aromatique de nombreuses plantes, a fait l'objet d'études toxicologiques approfondies qui ont démontré qu'elle était relativement toxique. L'interdiction d'ajouter de la coumarine pure aux denrées alimentaires semble donc fondée. La commission avait à se prononcer sur la question de l'aromatisation du tabac avec des substances végétales, comme par exemple la «*Folia liatrix*» qui contient de la coumarine. Il a été établi qu'une partie seulement de la coumarine passe dans la fumée et que ces substances végétales ne représentent qu'un faible pourcentage du tabac. Etant donné de ce fait que les quantités de coumarine effectivement résorbées sont infimes, cette aromatisation du tabac a pu être admise.

e) De plus en plus on a tendance à ajouter de *la quinine* aux boissons alcooliques et sans alcool pour leur conférer une saveur amère. De faibles quantités peuvent être considérées comme inoffensives. Comme toutefois l'allergie à la quinine est assez répandue, les boissons contenant cette substance doivent être clairement désignées comme telles. Ces boissons ne devraient pas non plus être vendues en bouteilles d'un litre, ce qui favorise une absorption de quinine en trop forte dose, mais seulement en flacons de 2 à 3 décilitres.

B) Les adjonctions n'ont pu être approuvées que partiellement dans les cas suivants:

a) Le traitement de fruits avec différents gaz pour en accélérer la maturation. De petites quantités d'éthylène peuvent être employées sans crainte, car ce gaz est également dégagé par les fruits eux-mêmes lors de leur maturation. L'application d'autres gaz ou le traitement avec des produits synthétiques ont par contre été jugés avec une certaine réserve. Pour une prise de position définitive, des indications supplémentaires devraient être apportées.

b) Unaniment, la commission a été d'avis que l'addition d'antibiotiques aux denrées alimentaires devait rester interdite. Cette mesure s'applique également à la substance dite «nisine». Par contre, l'addition de petites quantités d'antibiotiques aux fourrages doit être considérée sous un autre angle. Lors d'un usage correct, ces antibiotiques n'entrent pas dans l'alimentation humaine, de sorte que des effets indésirables ne sont pas à craindre. Un contrôle très strict devrait cependant être exigé pour l'application en médecine-vétérinaire (remise contre ordonnance).

C) Les propositions suivantes n'ont pas pu être prises en considération:

a) *L'anilide salicylique* pour le traitement des bananes contre la moisissure. La documentation fournie s'est avérée insuffisante et la nécessité d'une telle application n'a pas paru suffisamment prouvée.

b) *La benzyladénine* a été proposée pour le traitement des légumes contre la flétrissure. La prise de position de la CFA a été négative en alléguant les mêmes motifs que ceux indiqués sous a).

c) L'addition de *monostéarate de glycérine* rendrait soi-disant les pâtes alimentaires plus fermes. Bien que cette substance ne soit nullement nocive, l'addition en n'est ni absolument nécessaire ni désirable, car elle donnerait à des pâtes d'une qualité moindre l'apparence d'une meilleure qualité.

d) La proposition d'ajouter de *l'acide arsanilique* au fourrage de la volaille a unanimement été jugée inopportune. Bien que l'élimination de telles préparations organo-arséniées soit relativement rapide, l'emploi de combinaisons de l'arsenic n'est nullement désirable dans l'affouragement usuel. De plus, la nécessité d'une telle adjonction n'est nullement démontrée.

4. Les résidus de produits antiparasitaires

La CFA s'est occupée à plusieurs reprises d'une manière approfondie du problème très complexe des résidus d'insecticides dans les denrées alimentaires. Elle approuve les efforts de diverses organisations mondiales, telles que la FAO et l'OMS, le Conseil de l'Europe, etc. tendant à réduire dans la mesure du possible l'emploi de produits hautement toxiques. Lors d'une discussion très animée, les partisans et les adversaires de l'application de tels produits ont eu l'occasion d'exposer leurs points de vue et ont fait valoir la nécessité d'activer également en Suisse la recherche concernant les résidus d'insecticides. Les efforts des laboratoires officiels

pour développer le contrôle courant des denrées alimentaires dans ce domaine devraient être soutenus autant que possible par la Confédération.

Quant aux hydrocarbures, tels que le DDT, le HCH, etc. employés pour protéger les céréales, il a été retenu que les prescriptions légales concernant l'information préalable des laboratoires officiels devaient être strictement observées.

En outre, il a été décidé d'organiser à titre d'information d'un plus vaste public un symposium sur les additifs alimentaires qui aura lieu au printemps 1965 à Lucerne.

5. La conservation par le froid

Après avoir examiné plusieurs moyens de conservations, la commission est d'avis que la surgélation est certainement le moyen de conservation le plus inoffensif.

6. Enquêtes sur l'alimentation et l'état de santé des populations de la montagne

Comme cela a déjà été mentionné dans le VI^e rapport d'activité, le rapport final relatif à ces enquêtes a paru à la fin de l'année 1962. Sa diffusion a été très complète. Il a en effet été distribué non seulement à tous les milieux intéressés de Suisse, mais encore à l'étranger. Il semble avoir suscité l'intérêt des spécialistes de ces questions. Quant aux réalisations pratiques des propositions figurant dans les conclusions de ce rapport, il y a lieu de mentionner notamment que le groupe parlementaire de l'assemblée fédérale chargé des intérêts de la population des montagnes a examiné attentivement le rapport du Prof. Verzár lors de sa séance du 13 décembre 1962. L'OFIAMT et le Service fédéral de l'hygiène publique continuent de s'occuper de cette question.

7. La radioactivité et ses incidences sur les denrées alimentaires

Etant donné l'actualité de cette question, il semble judicieux de donner dans le présent rapport quelques commentaires sur ce problème qui nous ont été aimablement exposés par la Communauté de surveillance de la radioactivité des denrées alimentaires.

Au cours de l'année 1963 la contamination radioactive des denrées alimentaires s'est élevée à un niveau encore jamais atteint depuis le début des essais nucléaires. L'augmentation de la radioactivité a été constatée dans l'ensemble des denrées alimentaires. Il n'en est cependant résulté aucun danger pour la population de notre pays, si l'on se base sur les doses reconnues comme tolérables par le «Federal Radiation Council» des USA, admises également par le département de la santé publique des USA. L'augmentation de la contamination en 1963 a été provoquée principalement par les essais nucléaires effectués en 1962. Les essais nucléaires de fin 1961 toutefois ont également contribué à l'augmentation générale de la contamination radioactive constatée en 1963. L'accord intervenu, en cette même année, pour mettre fin aux essais nucléaires dans l'atmosphère permet d'envisager aujourd'hui l'avenir avec plus de tranquillité qu'au début 1963. La Communauté de sur-

veillance de la radioactivité des denrées alimentaires a déjà pu profiter du répit qui lui a été ainsi donné pour perfectionner et mettre au point les méthodes utilisées, notamment celles qui concernent le dosage du strontium-90 dans le lait. Ces travaux seront poursuivis. Une attention accrue sera portée sur les contrôles que nécessitera à l'avenir l'utilisation pacifiques de l'énergie nucléaire et sur les mesures à effectuer en cas d'accidents dans les réacteurs et les centres nucléaires.

Le tableau récapitulatif suivant donne un aperçu d'ensemble de la situation dans notre pays depuis 1954.

| Année | Bernese Molkerei (BM) | | | Mürren (Mü) | | | Vaud (VD) | | |
|-------|-----------------------|-----|-----|-------------|----|-------|--------------|----|-------|
| | Activité des oxalates | | | | | | Strontium-90 | | |
| | pC*/l | | | pC*/l | | | | | |
| | BM | Mü | VD | BM | Mü | VD | BM | Mü | VD |
| 1954 | — | — | 6 | — | — | 2 | — | — | 2 |
| 1955 | — | — | — | — | — | 2,4 | — | — | 2,4 |
| 1956 | — | — | 24 | — | — | 8 | — | — | 8 |
| 1957 | — | — | 97 | — | — | 14*** | — | — | 14*** |
| 1958 | 120** | — | 50 | 14 | — | 15*** | — | — | 15*** |
| 1959 | 55 | 90 | 50 | 15 | 29 | 13,5 | 15 | 29 | 13,5 |
| 1960 | 23 | 56 | 30 | 11 | 27 | 10,5 | 11 | 27 | 10,5 |
| 1961 | 64 | 62 | 54 | 10 | 22 | 9,6 | 10 | 22 | 9,6 |
| 1962 | 67 | 93 | 59 | 16 | 33 | 14,3 | 16 | 33 | 14,3 |
| 1963 | 117 | 187 | 114 | 36 | 70 | 33,2 | 36 | 70 | 33,2 |

* pC = picocurie = 10^{-12} curie.

** La présence de produits de fission d'origine très récente dans quelques échantillons a probablement élevé cette moyenne annuelle dans une proportion exceptionnelle qui ne se retrouve pas dans les autres cas.

*** Nouvelles moyennes.

La détermination de l'activité des oxalates se prête bien à l'évaluation du degré de contamination radioactive, et elle permet de suivre son évolution de manière relativement précise.

Ces quelques lignes ne sont d'ailleurs qu'une orientation très succincte sur un problème aussi vaste que complexe, auquel la CFA ne manquera pas d'accorder toute l'attention qu'il exige.

8. Codex alimentarius

Etant donné que la CFA est représentée par son président et quelques-uns de ces membres au sein du Comité national du Codex alimentarius elle a été renseignée sur son développement. Les pourparlers menés avec les deux organisations mondiales FAO et OMS qui avaient déjà été relatés dans le précédent rapport d'activité ont continué. La séance constitutive de la conférence universelle FAO/OMS sur les normes alimentaires a eu lieu à Genève du 1^{er} au 5 octobre 1962. C'est au cours de celle-ci que les bases d'une collaboration mondiale dans le domaine de la législation des denrées alimentaires ont été établies. 46 pays et diverses organi-

sations ont pris part à cette conférence. Celle-ci a été suivie en juin/juillet 1963 de la première séance de la commission mondiale. Elle a eu lieu à Rome au siège de la FAO. Après de laborieuses négociations, un projet de règlement intérieur pour la commission mondiale a été adopté provisoirement. Il devra cependant être remanié pour permettre un travail véritablement efficace dans le sens d'une plus large autonomie régionale.

Il va sans dire que les Etats qui s'intéressent à l'idée d'un Codex alimentarius ne sont pas demeurés inactifs. Ils ont abordé des problèmes pratiques tels que la réglementation sur les produits cacaotés et le chocolat, les graisses et les huiles comestibles, les agents conservateurs, les colorants, les marmelades et les conserves de fruits, etc.

Les travaux pratiques démontrent clairement que l'instauration d'un Codex alimentarius est une nécessité de l'ère moderne.

9. Revisions

En date du 20 décembre 1963 le Conseil fédéral a pris un arrêté modifiant divers articles de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires. Ont été notamment réglementés ou révisés, la vente de denrées alimentaires au moyen d'automates (art. 31bis), les dispositions relatives à des procédés de chauffage à très haute température du lait (art. 73, 10e al.), les prescriptions relatives à la coloration de jaunes d'œufs au moyen de caroténoïdes (art. 171, 2e al.), les produits de chocolat contenant de l'alcool (art. 314). l'âge du whisky (art. 393, 1er al. lettre m).

V. Remarques finales

Si les travaux que la CFA a entrepris ont été menés à bonne fin, c'est grâce à l'active collaboration des membres et des experts de cette commission. Nous nous faisons un plaisir de réitérer ici à eux tous nos très sincères remerciements pour le grand travail qu'ils ont fourni.

Les travaux pratiques ont particulièrement été effectués au sein des sous-commissions, les séances plénières étant plus spécialement consacrées à l'étude des questions de principe.

Il va sans dire que c'est grâce à l'appui du Service fédéral de l'hygiène publique ainsi que des autres administrations intéressées que la CFA a pu mener à chef les travaux dont elle était chargée. C'est pourquoi nous leur adressons également nos vifs remerciements pour leur précieuse collaboration.

Au nom de la Commission fédérale de l'alimentation,
de la législation et du contrôle des denrées alimentaires

Le Président: Dr. E. Feisst

Le Secrétaire: P. Bolle