

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1966 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1966

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **58 (1967)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—)
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)
Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

Band — Vol. 58

1967

Heft — Fasc. 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1966

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1966

I. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes Unterabteilung Lebensmittelkontrolle

(Chef: Ing.-Chem. J. Ruffy)

A. Gesetzgebung und Allgemeines

Am 26. Januar hat der Bundesrat einem Beschluß des Regierungsrates des Kantons Zürich vom 6. Januar 1966 auf Aenderung von § 9 der Vollziehungsverordnung vom 27. September 1956 betreffend Bewilligungserteilung an Kleiderreinigungsbetriebe in Anwendung von Artikel 56 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen (vom 8. Dezember 1905) und Artikel 488 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung die Genehmigung erteilt.

Mit Beschluß des Bundesrates vom 18. März wurde durch Aufnahme eines Artikels 475bis in die Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen (LMV) das Inverkehrbringen von Zündhölzchen als Verbrauchsgegenstand geregelt. Diese Bestimmungen waren bisher im Bundesgesetz vom 2. November 1888 betreffend die Fabrikation und den Vertrieb von Zündhölzchen enthalten, das mit dem Inkrafttreten des Arbeitsgesetzes vom 13. März 1964 aufgehoben wurde.

Einem vom Staatsrat des Kantons Wallis am 29. April 1966 gefaßten Beschluß betreffend den Schutz der Bezeichnungen «Fendant» und «Johannisberg» für Walliser Weine hat der Bundesrat am 9. Mai seine Genehmigung erteilt.

Am 24. Mai hat der Bundesrat eine neue Verordnung über die kantonalen und städtischen Lebensmittelinspektoren erlassen, wodurch diejenige vom 29. April 1952 aufgehoben worden ist, und am 25. Mai wurde vom Departement des Innern, gestützt auf die Bestimmungen der neuen Verordnung, ein Reglement über die Gebühren für die Prüfung von Lebensmittelinspektoren und die Entschädigung für die Prüfungsexperten sowie die Instruktionen der Fortbildungskurse aufgestellt, die am 1. Juni in Kraft getreten ist.

Schließlich wurde am 27. Juni einem vom Großen Rat des Kantons Wallis am 13. Mai 1966 erlassenen Dekret betreffend die Vollziehungsverordnung des Bundesgesetzes vom 8. Dezember 1905 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und seine hierüber erlassenen Verordnungen die bundesrätliche Genehmigung erteilt.

Wie in Artikel 337 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vorgesehen, veröffentlichte das Departement des Innern im Handelsamtsblatt vom 10. November 1966 die von den Kantonen beschlossenen Maßnahmen über den Verschnitt der Inlandweine. Die Weine mit Ursprungs- oder Sortenbezeichnung der Kantone Bern, Basel-Stadt, Basel-Land, St. Gallen, Graubünden und des Fürstentums Liechtenstein durften nicht mit Weinen anderen Ursprungs verschnitten werden. Der Kanton Waadt verbot den Verschnitt seiner Weißweine, gestattete jedoch denjenigen der Rotweine, den «Salvagnin» inbegriffen. Der Kanton Wallis gestattete den Verschnitt des Rotweines «Goron», untersagte ihn dagegen für alle übrigen Weine. Der Kanton Neuenburg verbot nur den Verschnitt der Rotweine (Blauburgunder), währenddem der Kanton Tessin lediglich den Verschnitt der Merlot-Weine untersagte.

Von Amtes wegen nahm der Chef der Lebensmittelkontrolle wie üblich an den Sitzungen des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker, der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, der Eidgenössischen Ernährungscommission, der Schweizerischen Milchkommission, der Eidgenössischen Weinhandelskommission und des Nationalen Codex-Komitees teil.

Als Mitglied des letzteren wurde er auch an die Sitzungen verschiedener Codex-Subkomitees delegiert, so an diejenigen die sich mit Kakao und Schokolade, mit diätetischen Lebensmitteln, mit Zusatzstoffen zu Lebensmitteln, mit Mineralwasser und mit Fragen der Etikettierung von Lebensmitteln befassen. Da letzteres Komitee unter dem Vorsitz von Kanada sich in Ottawa versammelt, war eine

Teilnahme nur dank der Unterstützung der an den zur Behandlung gelangenden Fragen interessierten Firmen und Industrien möglich. Desgleichen nahm er an der im November in Rom sich versammelnden Universellen Codex-Kommission teil. Er war auch Mitglied einer kleinen Kommission, die im Rahmen der EFTA sich mit Fragen einer gewissen Angleichung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften innerhalb der EFTA und im Verhältnis zur EWG befaßte. Schließlich war er in einem Experten-Komitee des Europarates tätig, das beauftragt war, eine Konvention über die Produktion und den Handel mit Wein und Spirituosen vorzubereiten und ferner in einem Sub-Komitee des «Accord partiel» des Europarates, das sich mit Fragen der Lebensmittelkontrolle befaßt. In einer Arbeitsgruppe über Aromastoffe dieses Sub-Komitees vertrat wiederum Herr Dr. *Mottier* unser Land. Herr Dr. *Mottier* vertrat auch weiterhin unser Amt in der vom Eidg. Departement des Innern eingesetzten Detergentien-Kommission.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung der Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden den amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle 52 (45) Zirkulare zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:

	1966	1965
— Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	28	21
— Bewilligungen von Lebensmitteln mit Vitaminanpreisungen (Stand am 31. Dezember 1966)	503	477
— Bewilligungen von diätetischen Lebensmitteln	56	40
— Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	60	38
— Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	29	35
— Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidgenössische Lebensmittelverordnung	33	14
— Diverses	11	11

Im Personalbestand der Unterabteilung Lebensmittelkontrolle waren folgende Mutationen zu verzeichnen:

Auf den 1. August 1966 ist Herr Edmondo Gianinazzi als Sekretär eingetreten und der Sektion für administrative Kontrollen und Bewilligungen zugeteilt worden. Fr. *E. Jucker*, Kanzlistin, hat die Altersgrenze erreicht und ist am 31. Dezember 1966 in den Ruhestand getreten.

B. Wissenschaftliche Tätigkeit

(im Sinne von Art. 25, Ziff. 3 des eidg. Lebensmittelgesetzes)

Die Tätigkeit der wissenschaftlichen Sektion war auch während dem Berichtsjahr größtenteils den Arbeiten am schweizerischen Lebensmittelbuch gewidmet, dessen Erscheinen den Einsatz zahlreicher Mitarbeiter erfordert.

Außerdem wurden die Arbeiten über die Radioaktivität der Lebensmittel weitergeführt. Ferner wurden die ersten Ergebnisse der Untersuchung von Aromastoffen mittels Gaschromatographie und der Ausarbeitung einer neuen Methode zur Identifizierung und Bestimmung der Verdickungsmittel in Lebensmitteln in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» publiziert. Der papierchromatographische Nachweis und die vereinfachte approximative Bestimmung von Metallspuren in Farben für Lebensmittel konnten als abgeschlossen betrachtet werden und waren ebenfalls Gegenstand einer Publikation in den «Mitteilungen».

Der Chef der wissenschaftlichen Sektion, Herr Dr. *Miserez*, nahm regelmäßig an den Sitzungen der eidgenössischen Kommission zur Ueberwachung der Radioaktivität und denjenigen des Alarmausschusses teil, ferner als Sekretär an den Sitzungen des Vorstandes der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie und als Vertreter des Eidgenössischen Departementes des Innern an den Beratungen des Technischen Ausschusses für die praktische Anwendung ionisierender Strahlen (Bestrahlung der Lebensmittel). Er leitete außerdem die Tätigkeit der Arbeitsgemeinschaft zur Ueberwachung der Radioaktivität in Lebensmitteln, in welcher 6 amtliche Laboratorien mitarbeiten.

In den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» erschienen 17 Originalarbeiten und Referate aus den verschiedensten Gebieten der Lebensmittelchemie in deutscher, französischer und englischer Sprache, was belegt, daß auch ausländische Autoren die Veröffentlichung ihrer Arbeiten in den «Mitteilungen» schätzen. Aufschlußreich sind ebenfalls die Berichte der Eidg. Ernährungskommission (1964/1965), der Radioaktivitätsbericht und der Bericht über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle im Jahre 1965.

C. Lebensmittelchemikerprüfungen

Ein Kandidat (*J. Oertly*, Zürich-Kanton) legte mit Erfolg die Ergänzungsprüfung in Geologie ab. Zwei Kandidaten (*F. Arendt*, Luxemburg/Bern und Dr. *I. Schiller*, Basel), bestanden ebenfalls mit Erfolg die gleiche Prüfung in Geologie und Botanik. Drei Kandidaten (Dr. *A. Hofstetter*, Zürich, *E. Merk*, Frauenfeld und *J. Tiercy*, Genève) absolvierten die Fachprüfung und erhielten das Lebensmittelchemikerdiplom.

D. Kontrolltätigkeit

1. Am Eidgenössischen Gesundheitsamt

Aus der Aenderung eines einzigen Artikels der Lebensmittelverordnung im Berichtsjahr darf nicht der Schluß gezogen werden, die Kontrolltätigkeit des Amtes hätte eine entsprechende Reduktion erfahren. Hervorgerufen durch oftmals entstehende Schwierigkeiten bei der Bearbeitung neuer Gesuche und Fälle zeichnen sich mitunter Ausstrahlungen auf kommende Aenderungen der Lebensmittelvorschriften ab. Dann sind es aber auch die ständig zentral zu erfüllenden Aufgaben, die neben den durch die Entwicklungstätigkeit der Industrie sich stets neu stellenden Probleme, bearbeitet und erledigt werden müssen. Zahlreiche Probleme zeigen erfahrungsgemäß erst im Laufe der Bearbeitung ihre Häkchen, so daß deren Lösung nicht selten auch konsultativ über die Expertenkommission der Kantonschemiker, den Verband der Kantons- und Stadtchemiker und sogar über die Eidg. Ernährungskommission gesucht werden muß.

Die tabellarische Uebersicht unter «Allgemeines und Gesetzgebung» weist auf den Umfang und die Gliederung der Kontrolltätigkeit hin, ohne jedoch über die zeitliche Beanspruchung im Einzelfalle zu orientieren. Sie belegt aber, daß die Ergebnisse und erteilten Bewilligungen für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ebenfalls den amtlichen Laboratorien zur Kenntnis gebracht werden. Der Vollständigkeit halber sei daraus hervorgehoben, daß 28 Bewilligungen für in der Lebensmittelverordnung nicht erwähnte Produkte (Art. 5/2), 56 für diätetische Nahrungsmittel und 42 für Lebensmittel mit Vitaminanpreisungen nach Abschluß des Verfahrens neu erteilt wurden. Zeitlich beschränkte Zulassung für Testverkäufe neuer Lebensmittel, vorwiegend ausländischer Herkunft, erfolgen meist im Einvernehmen mit dem Amt unter Verantwortlichkeit des Amtschemikers.

2. In den Kantonen

a) Auf Ende 1966 traten Herr Dr. *F. Ackermann* und Herr Dr. *E. Hefti* von ihren Posten als Kantonschemiker in Neuenburg und Glarus zurück. Es sei ihnen auch an dieser Stelle für ihre langjährige, wertvolle Tätigkeit im Dienste der Allgemeinheit der beste Dank ausgesprochen. In Neuenburg tritt (auf Mitte Januar 1967 vorgesehen) Herr Dr. *H. Sollberger* die Nachfolge an, während in Glarus Herr Dr. *Hefti* halbamtlich die Geschicke des kantonalen Laboratoriums leitet, da sein Nachfolger Herr Dr. *Hauser* ihn erst um Mitte 1967 wird ablösen können.

b) Von 9 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 5 Fällen die Beanstandung bestätigt, in 1 Fall nicht; 3 Fälle sind noch pendent.

Von der Bundesanwaltschaft und von amtlichen Laboratorien sind uns im Berichtsjahr 734 (411) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bußen von Fr. 5.— bis

Fr. 2 800.— (Fr. 5.— bis Fr. 1 500.—) im Gesamtbetrag von Fr. 46 815.— (Fr. 34 539.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 31 (38) Fällen von 10 bis 270 Tagen (5 bis 150 Tagen), total 1589 Tage (1277 Tage) ausgesprochen worden.

3. In den Vitamin-Instituten von Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 549 (446) Produkte in 722 (712) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 51 (61) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mußten. 58 (54) Untersuchungen wurden auf biologischem, 664 (658) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	A	B ₁	B ₂	B ₆	PP	B ₁₂	C	D	E	Carrot.	Pant. S	P	Fols.
Basel	31	97	59	8	36	8	142	46	34	1	5	2	1
Lausanne	29	84	40	5	24	2	53	12	1	—	1	—	1
Total	60	181	99	13	60	10	195	58	35	1	6	2	2

4. Durch die Eidgenössische Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen

Während der Berichtsperiode haben die kantonalen Bewilligungsbehörden der Eidgenössischen Weinhandelskommission 81 (99) Gesuche um Erteilung der Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung übermittelt. Zu diesen kamen 70 (56) hängige Fälle aus dem Vorjahr, so daß gesamthaft 151 Gesuche (155) zu behandeln waren. Von diesen entfallen 87 Gesuche auf bisherige Firmen, die rechtlich umgestaltet wurden oder welche infolge eines Wechsels in der verantwortlichen Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Uebernahme einer bestehenden Firma, ein Gesuch einreichen mußten. Nur in 64 Fällen handelte es sich um eigentliche Neugründungen.

Von den 151 Gesuchen konnten im Berichtsjahr 68 den kantonalen Behörden zur Genehmigung unterbreitet werden. In 5 Fällen erfolgte ein Antrag auf Ablehnung, da die Voraussetzungen für die Erteilung der Bewilligung nicht erfüllt waren. 6 Gesuche wurden vor Ablauf des Verfahrens zurückgezogen, während in 72 Fällen Ende des Berichtsjahres die Verhältnisse noch näher abzuklären waren. Ueber die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Berichtsjahres orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		151
Erteilte Bewilligungen, inbegriffen Firmaänderungen	68	
Verzicht, Abgänge	21	
Beantragte Ablehnungen	5	
Unerledigte Gesuche	72	166

— 15

Es ergibt sich somit aus der vorliegenden Darstellung, daß die Zahl der Bewilligungsinhaber im Berichtsjahr wiederum um 15 abgenommen hat, so daß Ende 1966 noch 1509 (1524) Firmen im Besitz der Weinhandelsbewilligung waren.

Auf Grund der Publikation im schweizerischen Handelsamtsblatt und der Feststellungen unserer Inspektoren anlässlich der Kontrollen, wurde in 32 Fällen geprüft, ob die Voraussetzungen für die Unterstellung unter die Weinhandelsbewilligung gegeben waren. Im Zusammenhang mit diesen Abklärungen mußten 30 Betriebe ein Gesuch um die Erteilung der Weinhandelsbewilligung einreichen.

b) Buch- und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren insgesamt 823 (875) Kontrollen durch, nämlich 749 (801) Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 74 (74) Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Spezialerhebungen usw.). Mit den Pendenzen aus dem Vorjahr (Normal- und Sonderkontrollen) waren somit 908 (933) Inspektionsberichte zu behandeln, von denen 831 (844) im Berichtsjahr wie folgt erledigt werden konnten:

	Anzahl	
a) Keine Beanstandung		583
b) Geringfügige Beanstandungen		
1. Ungenügende Sortenkartenführung	61	
2. Ungenaue Bezeichnungen (Preislisten, Jahrgänge, Etiketten usw.)	63	
3. Verschiedene geringfügige Beanstandungen (Ursprungszeugnisse, Fakturierung, Ernteatteste usw.)	31	
4. Aufforderung zur Einreichung neuer Bewilligungsgesuche	44	199
c) Beanstandung mit administrativer Ahndung oder mit Strafverfolgung		
1. Verletzung der Bezeichnungsvorschriften	24	
2. Verletzung der Verschnittbestimmungen	7	
3. Verschiedenes	1	32
d) Weinhandel ohne Bewilligung		17
		<u>831</u>

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4027 (3815) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3820 (3595) Sendungen von Lebensmitteln, 76 (71) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 131 (149) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 165 (112) Sendungen Lebensmittel im Ge-

samtgewicht von 816 463 (434 631) kg, von 4 (1) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 5 (12) Sendungen von Gebrauchsgegenständen.

Die Spezifikation der importierten Lebensmittel, der Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln sowie der Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände ist in Tabelle 3 ersichtlich.

Gegenüber dem Vorjahr sind bei den drei Kategorien bei der Zahl der gemeldeten und beanstandeten Sendungen kaum wesentliche Verschiebungen zu verzeichnen. Die stark erhöhte Menge (Gewicht) der Beanstandungen ist relativ und nicht unbedingt bestimmend, da allein aufgrund des Rapportes für die vorliegende Statistik nicht mit Sicherheit festzustellen ist, ob jeweils die ganze Partie oder nur ein Teil davon effektiv der Beanstandung unterworfen wurde. Erhöhte Beanstandungsgewichte resultieren namentlich bei Kaffee und Wein, was aber nicht bedeutet, daß diese Lebensmittel nachträglich durch zweckentsprechende Behandlung nicht doch in einen verordnungskonformen und somit verkehrstauglichen Zustand gebracht werden können. Beim Kaffee erfolgt diese namentlich durch Triage (Entfernung der Einlage) und beim Wein eventuell durch Kellerbehandlung und Lagerung.

Aus der Fülle der Beanstandungsmöglichkeiten seien diesmal zwei Typen von alkoholfreien Getränken herausgegriffen, nämlich die aus Fruchtfleisch und Pulpe, gezuckerten und mit Wasser verdünnten «Nektare», die wegen Fehlens des Hinweises auf die Verdünnung oft nicht entsprechen; im weiteren Getränke, die als «alkoholfreie Bitter» bezeichnet zur Einfuhr gelangen, wofür bislang aber die Bezeichnung mangels gesetzlicher Grundlage gewissen Schwierigkeiten begegnete, da «Bitter» nur für alkoholhaltige Produkte verwendet werden durfte. Die Aenderung der Lebensmittelverordnung ist vorgesehen.

Im Frühjahr 1966 wurde wiederum ein Instruktionskurs für die mit der Ausübung der Lebensmittelkontrolle betrauten Zollbeamten durchgeführt, welcher ein reges Interesse zu wecken vermochte und von den Beteiligten geschätzt wurde. Es nahmen 20 Zollbeamte am Kurs, der vom 28. Februar bis 2. März dauerte, teil.

E. Bundessubventionen

Der Aufwand für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle sowie die entsprechenden Subventionen sind der Tabelle 4 zu entnehmen.

Im Berichtsjahr wurden an Bauten und Einrichtungen von amtlichen Laboratorien insgesamt Fr. 36 889.— ausgerichtet.

Tabelle 1
Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen
und städtischen Untersuchungsanstalten

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstan- dungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs- anstalten	Von Zoll- ämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Priva- ten	Zu- sammen	Zahl	%
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	249	21 210	831	22 290	1 164	5,2
Zürich, Stadt	Zürich	575	9 802	8 996	19 373	1 211	6,3
Bern	Bern	507	6 698	2 646	9 851	3 045	30,9
Luzern	Luzern	151	38 288	486	38 925	1 556	4,0
Uri	} Brunnen	4	618	203	825	190	23,0
Schwyz		24	4 974	796	5 794	1 156	20,0
Obwalden		5	1 388	118	1 511	157	10,4
Nidwalden		2	819	202	1 023	138	13,5
Glarus	Glarus	6	1 957	22	1 985	58	2,9
Zug	Zug	26	4 460	432	4 918	620	12,6
Fribourg	Fribourg	34	3 340	525	3 899	494	12,7
Solothurn	Solothurn	106	4 561	509	5 176	369	7,1
Basel-Stadt	} Basel	343	6 432	1336	8 111	675	8,3
Basel-Land		150	97	73	320	41	12,8
Schaffhausen	Schaffhausen	27	3 163	45	3 235	278	8,5
Appenzell AR	} St. Gallen	3	234	63	300	165	55,0
Appenzell IR		1	99	52	152	82	53,9
St. Gallen*		202	13 466	906	14 574	2 004	13,8
Graubünden	Chur	106	4 992	807	5 905	1 081	18,3
Aargau	Aarau	162	8 418	855	9 435	512	5,4
Thurgau	Frauenfeld	190	6 638	765	7 593	572	7,5
Tessin	Lugano	390	2 870	662	3 922	633	16,1
Vaud	Lausanne	540	10 524	1 358	12 422	698	5,6
Valais	Sion	21	6 250	2 509	8 780	1 006	11,5
Neuchâtel	Neuchâtel	123	4 032	143	4 298	157	3,7
Genève	Genève	161	6 159	515	6 835	842	12,3
Total Schweiz		4 108	171 489	25 855	201 452	18 904	9,4

* inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2
Uebersicht der in den amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle
untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warengattung geordnet

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a) Lebensmittel</i>			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsft und deren Konzentrate	86	6	7,0
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	189	46	24,3
3	Backpulver und Preßhefe	48	4	8,3
4	Bier	263	6	2,6
5	Brot und Backwaren	277	70	25,3
6	Butter	605	180	29,8
7	Diätetische Nahrungsmittel	388	50	12,9
8	Eier und Eiernkonserven	766	111	14,5
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	51	3	5,9
10	Fleisch und Fleischwaren	928	174	18,8
11	Fruchtsäfte, außer den Säften gemäß Nr. 1	314	15	4,8
12	Gemüse und Obst, frisch	933	80	8,6
13	Gemüse und Obst, konserviert	140	90	12,2
14	Gewürze, ohne Kochsalz	403	56	13,9
15	Honig	254	35	13,8
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	203	9	4,4
17	Kaffee	135	32	23,7
18	Kaffee-Ersatzmittel	26	3	11,5
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	84	15	17,9
20	Käse	537	139	25,9
21	Kochsalz	67	8	11,9
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	23	—	—
23	Konditorei- und Zuckerwaren	1 236	370	29,9
24	Konfitüren und Gelees	55	10	18,2
25	Kunsthonig	8	—	—
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	215	24	11,2
27	Milch	140 212	6 879	4,9
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	2 396	623	26,0
29	Mineralwasser	486	64	13,2
30	Obstwein, Obstschäumwein und Beerenobstwein	28	—	—
	Übertrag	151 356	9 102	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	151 356	9 102	—
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	55	19	34,5
32	Pilze, frische	171	1	0,6
33	Pilze, gedörrte und Konserven	231	14	6,1
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	67	18	26,9
35	Schokolade	174	28	16,1
36	Sirupe	71	12	16,9
37	Speisefette und Margarine	216	25	11,6
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	270	31	11,5
39	Spirituosen	1 452	266	18,3
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	369	23	6,2
41	Süßstoffe, künstliche	13	3	23,1
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	119	2	1,7
43	Tee und Mate	28	2	7,1
44	Teigwaren	506	110	21,7
45	Trinkwasser, Eis	37 327	8 077	21,6
46	Weinmost, Wein, Süßwein, Wermut usw.	6 155	494	8,0
47	Zuckerarten	60	5	8,3
48	Verschiedene andere Lebensmittel	865	142	16,4
	Zusammen Lebensmittel	199 505	18 374	9,2

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	71	9	12,7
2	Kellerbehandlungsmittel	30	9	30,0
3	Konservierungsmittel	64	3	4,7
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	165	21	12,7
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	24	2	8,3
2	Garne, Gespinste und Gewebe	86	1	1,2
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	248	58	23,4
4	Kosmetische Mittel	201	29	14,4
5	Mal- und Anstrichfarben	40	4	10,0
6	Petroleum und Benzin	32	7	21,9
7	Spielwaren	44	4	9,1
8	Umhüllungs- und Packmaterial	164	21	12,8
9	Wasch- und Reinigungsmittel	94	13	13,8
10	Zinn zum Löten	3	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	146	30	20,5
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 082	169	15,6
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	199 505	18 374	9,2
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	165	21	12,7
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 082	169	15,6
	Zusammen	200 752	18 564	9,2

Tabelle 3

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen
 Probesendungen und Meldungen gemäß Art. 28 und 33 und Rückweisungen
 gemäß Art. 35 des Lebensmittelgesetzes

Nr.	Warengattungen	Ein- gelangte Sen- dungen		Davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen	kg	
	a) <i>Lebensmittel</i>						
1	Butter	1	—	—	—	—	
2	Eier	34	1	10 000	—	—	
3	Eierkonserven	224	9	54 725	—	—	
4	Fruchtsäfte	81	4	13 445	—	—	
5	Gemüse, Pilze und Konserven	454	9	29 398	—	—	
6	Gewürze	41	4	5 881	—	—	
7	Honig	124	8	62 156	—	—	
8	Kaffee	33	14	206 814	—	—	
9	Kakao, Schokolade, usw.	58	2	12 555	—	—	
10	Käse	223	7	12 199	—	—	
11	Obst und Obstkonserven	456	11	78 016	1	14 761	
12	Speisefette ohne Butter	22	3	28	—	—	
13	Speiseöle	59	2	10 795	—	—	
14	Spirituosen	82	4	1 168	—	—	
15	Tee	3	1	1 277	—	—	
16	Teigwaren	66	9	10 157	—	—	
17	Wein	1 266	43	243 908	—	—	
18	Zuckerarten	9	—	—	—	—	
19	Verschiedene andere Lebensmittel	584	34	63 941	—	—	
	Zusammen Lebensmittel	3 820	165	816 463	1	14 761	
	b) <i>Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	76	4	408	—	—	
	c) <i>Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>						
	1. Kosmetische Mittel	40	1	68	—	—	
	2. Spielwaren	15	—	—	—	—	
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	76	4	1 056	—	—	
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	131	5	1 124	—	—	

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1966

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto Ausgaben	Bundes- Beitrag	Beiträge an die Vitamin- unter- suchungs- anstalten
	Betriebs- kosten der Laboratorien	Besoldungen des Labor- Personals und d. Lebensm.- Inspektoren	Reisespesen	Kosten d. kant. In- struktionsk.	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	117 771.30	661 979.05	27 569.40	7 029.65	814 349.40	140 966.75	673 382.65	42 066.65	
Zürich (Stadt)	190 220.80	877 251.75	5 813.10		1 073 285.65	220 078.50	853 207.15	37 967.45	
Bern	140 357.65	368 462.35	21 983.15	1 142.10	531 945.25	150 748.95	381 196.30	62 045.20	
Luzern	49 948.90	193 762.15	6 536.80		250 247.85	151 766.60	98 481.25	16 580.80	
Uri	44 348.15	213 155.—	5 879.70		263 382.85	91 859.40	171 523.45	19 126.20	
Glarus	12 253.35	78 336.30	4 474.80		95 064.45	2 799.60	92 264.85	6 427.65	
Zug	35 943.—	108 372.55	4 814.45		149 130.—	35 786.20	113 343.80	10 774.80	
Fribourg	15 177.85	123 791.45	8 310.10		147 279.40	19 276.75	128 002.65	8 943.15	
Solothurn	31 698.15	186 286.25	8 900.10	1 645.95	228 530.45	22 090.90	206 439.55	10 188.95	
Basel-Stadt	164 296.50	497 861.40	2 625.10		664 783.—	159 296.10	505 486.90	35 121.70	—.—
Baselland	26 257.95	140 856.80	7 289.30	505.70	174 909.75	51 414.25	123 495.50	8 469.45	
Schaffhausen	73 920.65	127 599.10	6 367.50		207 887.25	17 545.45	190 341.80	22 582.05	
Appenzell A. Rh.	10 382.05	7 800.—	1 993.90		20 175.95	649.90	19 526.05	824.90	
Appenzell I. Rh.	4 283.30	3 000.—	372.20		7 655.50	994.25	6 661.25	355.25	
St. Gallen	80 639.40	401 953.50	4 606.80		487 199.70	123 260.60	363 939.10	30 776.85	
Graubünden	39 093.05	176 809.20	6 734.15		222 636.40	33 930.70	188 705.70	19 572.85	
Aargau	48 971.50	253 766.—	8 307.80	10 639.60	321 684.90	156 769.45	164 915.45	15 269.20	
Thurgau	64 949.85	239 213.45	9 493.65		313 656.95	64 978.75	248 678.20	25 963.55	
Ticino	97 623.65	344 538.45	27 305.15		469 467.25	63 063.95	406 403.30	46 296.80	
Vaud	68 189.80	421 752.25	20 277.75		510 219.80	94 515.95	415 703.85	31 615.15	1 905.10
Valais	31 399.65	214 678.80	9 289.25		255 367.70	50 842.10	204 525.60	18 656.80	
Neuchâtel	97 460.80	294 391.95	15 737.80		407 590.55	16 242.85	391 347.70	29 683.95	
Genève	117 104.75	259 850.60	5 030.25		381 985.60	49 348.15	332 637.45	35 414.30	
Zusammen	1 562 292.05	6 195 468.60	219 712.20	20 963.—	7 998 435.60	1 718 226.10	6 280 209.50	534 623.55	1 905.10
1965	1 501 379.55	5 169 660.25	225 606.10	15 330.15	6 911 976.05	1 403 102.15	5 508 873.90	512 372.80	—.—
1964	1 370 723.40	4 764 438.85	195 454.30	8 011.20	6 338 627.75	1 191 911.40	5 146 716.35	436 197.55	5 745.30
1963	1 154 191.70	4 079 750.90	172 690.60	463.70	5 407 096.90	1 021 676.—	4 385 420.90	372 547.95	2 599.15

II. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden,
amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate

Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance,
des laboratoires de contrôle
et des inspectorats des denrées alimentaires

Milch — Lait

Ganze Schweiz — Suisse entière. Untersuchte Proben — Echantillons contrôlés: 140 212

Folgende Gründe führten zu Beanstandungen — Les motifs suivants donnèrent lieu à contestations:

	Beanstandete Proben Echantillons contestés
Wässerung — mouillage	389
Entrahmung — écrémage	244
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	3
Fettgehalt ungenügend — teneur en graisse insuffisante	654
Von kranken Tieren stammend — provenant de vaches malades	1173
Schmutzmilch — lait souillé	2005
Ungenügend haltbar — conservation insuffisante	1775
Andere Gründe — autres motifs	636
Total	<u>6879</u>

(EGA)

	1966	1965
Zahl der untersuchten Proben	17 097	15 890
Zahl der beanstandeten Proben	343	321
Grund der Beanstandung:		
Wässerung von 2—18 ‰	23 Fälle	29 Fälle
Entrahmung	21 Fälle	31 Fälle
Wässerung und Entrahmung	— Fälle	— Fälle
Gehalt ungenügend	19 Fälle	13 Fälle
von kranken Tieren stammend	10 Fälle	17 Fälle
ranzige Milch	5 Fälle	8 Fälle
verschmutzt	265 Fälle	219 Fälle
andere Gründe	31 Fälle	4 Fälle
	<u>374 Fälle</u>	<u>321 Fälle</u>
Ferner bakteriologisch untersucht	145 Proben	116 Proben
hievon beanstandet	30 Proben	14 Proben
	(1 Past. Milch gewässert 69 ‰)	

Untersuchungstätigkeit des Gesundheitsamtes der Stadt Winterthur:

Im Laboratorium der Stadt Winterthur wurden 1 412 Proben untersucht, von denen 66 beanstandet werden mußten. 419 Milchproben von ca. 1 200 Kühen aus 156 Betrieben wurden dem kantonalen Veterinäramt überwiesen. Wegen Abortus Bang mußte *keine* Probe beanstandet werden.

An das veterinär-bakteriologische Institut der Universität überwiesen wir 14 908 Milchproben. Die Milch von 3 Kühen enthielt Brucellen. Letztes Jahr waren es 7 Ausscheiderinnen. Total sind uns 5 Bangfälle gemeldet worden.

Die Wässerungen und Entrahmungen haben gegenüber dem Vorjahr etwas abgenommen. Interessanterweise wurde der Großteil dieser Beanstandungen in der zweiten Hälfte des Jahres ermittelt. Prozentual sind kauzige Junggesellen am stärksten vertreten. Aufgeteilt auf die untersuchten Gefäße ergeben sich folgende prozentuale Wässerungen:

Gefäße	% Wasser
4	2— 4
12	5— 6
8	7— 8
2	9—10
2	11
1	17
1	18

Eine Pastmilch enthielt 69 % Wasser. Es handelte sich um Wasser, mit welchem die Restmilch aus dem Pasteur ausgestoßen wurde.

Die Zahl der verschmutzten Proben hat von 1,37 % Beanstandungen im Jahre 1965 auf 1,55 % zugenommen. Meistens sind daran kleine Betriebe beteiligt.

Ein Bauer fütterte Knoblauch gegen die Maul- und Klauenseuche. Die Milch stank fürchterlich, aber nicht mehr spezifisch nach dem Ausgangsprodukt.

Eine Hausfrau, die einen vorbildlichen Haushalt zu führen vermeinte, bezog direkt von einem Bauern Milch, die eines Tages «Würmer» enthielt. Die Dinger kamen aber nicht vom Bauern, sondern waren Bandwurmglieder von der Hausfrau eigener Katze. Dies zeigt deutlich genug, daß Haustiere in Wirtschaftsküchen usw. nichts zu suchen haben. (Zürich-Kanton)

Die Freigabe der Pastmilch im Jahre 1965 hatte eine Konsumsteigerung dieser Milchart zur Folge. Dies veranlaßte verschiedene kleinere Sennereien aus unserem Kontrollgebiet Apparate zum Pasteurisieren und Abfüllen von Milch anzuschaffen. Leider fehlt aber oft beim bedienenden Personal das richtige Verständnis für sauberes und möglichst keimarmes Schaffen oder es wird der Reinigung und Wartung der Apparate nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Dementsprechend sah denn auch das Ergebnis der 62 Pastmilchproben aus, die wir im Verlauf des Jahres in verschiedenen Sennereien erhoben haben. Davon mußten 36 aus folgenden Gründen beanstandet werden:

Bakteriologisch nicht in Ordnung:	25
Datum verfallen:	4
Beschriftung unvollständig:	10
Phosphatase positiv:	1

In 2 Fällen konnten wir 50 000 und mehr coliforme Keime nachweisen. Die Gesamtkeimzahl einer untersuchten Milch betrug über 1 000 000.

Diejenigen Betriebe, deren Pastmilch auf Grund der Kontrolle nicht den Vorschriften entsprach, wurden einige Zeit später erneut in bezug auf dieses Produkt überprüft. Trotz Warnung und Orientierung unsererseits brachten einige Sennereien weiterhin bakteriologisch verunreinigte oder unvollständig beschriftete Pastmilchen in den Verkehr. Sollte auch die zweite Warnung ohne Erfolg sein, so kommt nur ein Verbot der Herstellung von Pastmilch für die fehlbaren Betriebe in Frage. (Urkantone)

Die Beanstandungen wegen schlechter Haltbarkeit sind wie im Vorjahre bei 6,9 % geblieben. Bei einzelnen Milchlieferanten sind die Verwarnungen deswegen innert kurzer Zeit auf vier angestiegen, so daß das kantonale Laboratorium sich gezwungen sah, in vier Fällen die Milchablieferung solange zu sperren, bis vom betreffenden Landwirt der Beweis für die Abgabe von Qualitätsmilch erbracht werden konnte. Der kantonale Milchinspektor, der über längere Zeit krank war, hat auf Grund unserer Verwarnungen bezüglich Haltbarkeit 224 Viertelgemelksproben dem veterinär-bakteriologischen Institut der Universität Zürich eingesandt, von denen 218 (97 %) durch Galtstreptokokken, Pyokokken oder Saprokokken infiziert waren.

Die Verwendung der Melkmaschine hat es leider mit sich gebracht, daß infolge schlechter Reinigung und ungenügender Euterkontrolle die Zitzenbecher die Eitererreger von Kuh zu Kuh weiterverschleppen. Die Folgen sind Rückgang der Milchleistung und oft langwierige Euterbehandlungen durch den Tierarzt. (Zug)

Lors des sondages effectués par le Laboratoire cantonal, il a été constaté trop de négligence en ce qui concerne l'entretien et le nettoyage des ustensiles à lait.

Il a été décelé dans seulement 0,1 cm³ d'un lait pasteurisé plus de 1000 coliformes, alors que l'on ne devrait pas pouvoir en déceler dans une si petite quantité. Dans un autre lait pasteurisé, environ 60 coliformes ont été décelés dans 0,1 cm³ de lait, et plus de deux millions de germes dans 1 cm³ de lait. Ces laits avaient bien été pasteurisés, mais avaient subi par la suite une réinfection. Après les avertissements donnés, les résultats des analyses ont été par la suite normaux. (Fribourg)

Zahl der untersuchten Proben	4198
davon pasteurisierte, uperisierte und Vorzugsmilch	27
hiervon beanstandet	total 73

Grund der Beanstandung:

Wässerung	1
Entrahmung	5
von kranken Kühen stammend	4
den bakteriologischen Anforderungen nicht genügend	4
andere Gründe	59

Auch dieses Jahr wurden alle Milchproben serologisch auf Abortus Bang geprüft. An Hand dieser Untersuchungen konnten 11 Reagenten festgestellt werden.
(Solothurn)

Durch die Tatsache, daß im Kanton Schaffhausen *jeder* Milchgewinnungsbetrieb jährlich einer zweimaligen analytischen Kontrolle unterzogen wird, wobei die Erhebungsdaten bewußt variiert werden, sind die eigentlichen Milchfälschungen eine Rarität geworden. Aber auch die hygienischen Aspekte der Milchgewinnung scheinen immer mehr auf Beachtung und Verständnis von der Seite der Bauern zu stoßen.

Im vergangenen Jahr wurde vor allem der Detailverkauf von pasteurisierter Milch verschiedener Provenienz kontrolliert.

Dabei wurden den «Milch-Bars», wo pasteurisierte Milch aus Kannen direkt via Milchpumpe ins Glas des Konsumenten gelangt, besondere Beachtung geschenkt, da die Resultate der bakteriologischen Untersuchung von Milch, wie sie dem Konsumenten und Gast vorgesetzt wird, als katastrophal bezeichnet werden mußte. Die vorgenommene bakteriologische Stufenkontrolle vom Erzeugerbetrieb bis zum Konsumenten brachte verschiedene Unzulänglichkeiten wie ungenügende Abkühlung nach dem Pasteurisationsprozeß, langer Transportweg der Kannen mit entsprechender Erwärmung, mangelhafte Kühlung der Kannen im Gastbetrieb und ungenügende Reinigung und Desinfektion der Milchpumpe ans Tageslicht. Durch entsprechende Betriebskontrolle und Aufklärung der Beteiligten konnten diese Mängel weitgehend behoben werden, wobei einschränkend festgehalten sei, daß das Problem der durchgehenden Kühlkette vom Erzeuger bis zum Konsumenten für die Sommerzeit noch nicht gelöst ist.
(Schaffhausen)

In der nachfolgenden Tabelle sind die Untersuchungsarten, denen die 10 789 Milchproben unterworfen worden sind, zusammengestellt. Es wurden geprüft auf:

Reellität	8 495 Milchproben
Gesundheitszustand	10 278 Milchproben
Schmutzgehalt	8 201 Milchproben
Haltbarkeit	2 732 Milchproben
Antibiotika	26 Milchproben
Käsereitauglichkeit	22 Milchproben
Sinnenprüfung	3 Milchproben

Insgesamt 38 Milchproben von 29 Lieferanten erwiesen sich als gewässert und mußten beanstandet werden. Seit Jahren wurde diese Anzahl nie erreicht. In

einem Fall wurde sowohl Wasserzusatz und Fettentzug festgestellt. Dies kam deshalb zustande, weil der mit der Melkmaschine gewonnenen Milch, die sich als gewässert erwies, das fettreiche Nachgemelk nicht beigegeben wurde. Die Fälle, bei denen angeblich Spülwasser «aus Versehen» im Geschirr zurückblieb, mehrten sich. Es scheint dies eine beliebte Ausrede zu sein.

Bei 30 Milchproben wurde ein erhebliches Fettmanko (über 15 %) festgestellt. Wir haben jeweils Stallproben nicht nur dann angefordert, wenn der Fettgehalt weniger als 3 % betrug, sondern auch in jenen Fällen, bei denen der festgestellte Fettgehalt wesentlich unter dem Durchschnitt aller in der Hütte abgelieferten Milch lag. In vielen Fällen betraf dies Melkmaschinenbetriebe, welche das fettreiche Nachgemelk vorschriftswidrig der Gesamtmilch nicht beifügten, sondern zurückbehielten.

Die aus den Gemeinden des Kantons St. Gallen (ohne Stadt St. Gallen) untersuchten 10 707 Milchproben mußten außer der Reellität aus folgenden Gründen beanstandet werden:

von 8201 Proben wegen zu starker Verschmutzung	266 = 3,2 %
von 2732 Proben wegen ungenügender Haltbarkeit	268 = 9,8 %

Die Beanstandungen wegen zu starker Verschmutzung (Schmutznoten 4 und 5) bewegten sich im Rahmen des Vorjahres. Wegen ungenügender Haltbarkeit müssen immer noch relativ viele Lieferantenproben bemängelt werden.

Bei der Untersuchung auf den Gesundheitszustand waren von 8284 Lieferantenmilchproben 202 entsprechend 2,4 % zu beanstanden. Von den 2149 Einzelgemelkproben erwiesen sich in der Folge 377 = 17,5 % als sekretionsgestört. Gegenüber dem Vorjahr ist eine leichte Zunahme festzustellen. Bei 164 Fällen = 43,5 % handelte es sich um die Erkrankung an Gelbem Galt (*Streptococcus agalactiae*), bei 52 Proben waren andere pathogene Streptokokken, bei 56 Proben pathogene Staphylokokken die Ursache der Störung.

Bei 105 Proben handelte es sich um mehr oder weniger banale Euterkatarrhe.

Es zeigte sich auch diesmal wieder, daß in einem Stall mit einem euterkranken Tier praktisch auch ein Keimträger steht, dessen Milch an sich nicht verändert ist. Wir empfehlen jeweils, solche Kühe zuletzt zu melken und vor dem Ergalten behandeln zu lassen, um eine vollständige Sanierung euterkranker Bestände nicht in Frage zu stellen, da solche Tiere immer eine Infektionsquelle darstellen. Dagegen ist eine Behandlung von Keimträgern, die in voller Laktation stehen, nicht ratsam, da wie die Erfahrung zeigte, Komplikationen auftreten können.

In 4 Fällen wurden Bestandesuntersuchungen vorgenommen, nachdem in diesen Beständen jeweils ein Milchtier an Q-fever erkrankt war und verworfen hatte. In allen 4 Fällen war ein serologisch positiv reagierendes Tier vorhanden. Die Milch einer dieser Kühe wurde im Tierversuch auf Ausscheidung von Rickettsien getestet. Der Befund fiel indessen negativ aus, das Tier schied in jenem Moment diese Krankheitserreger nicht aus. Das bedeutet aber nicht, daß dem immer so sein muß. Bei einem positiven Befund im Tierversuch muß die Ablieferung der Milch des betreffenden Tieres gesperrt werden. Die Milch eines großen Bestandes,

in welchem im Vorjahr 30 Kühe serologisch positiv reagierten und 5 Kühe Rickettsien ausschieden, wurde mit dem Capillar-Agglutinationstest erneut auf Q-fever-Befall kontrolliert. Der Befund war erfreulicherweise negativ. Die Vorzugsmilch wird ebenfalls regelmäßig auf Q-fever-Antigene untersucht.

Fadenziehende Milch mußte bei 47 Proben festgestellt werden. In einem Fall zeigten praktisch alle Lieferanten einer Milchgenossenschaft diesen Fehler. Als Ursache konnte die Infektionsquelle in der Käserei eruiert werden, da dort die Reinigung der Kannen und Tansen mit einem Waschwasser ohne Zusatz eines Reinigungsmittels erfolgte.

Eine Ausmeßmilch erwies sich als ranzig, was zu Reklamationen seitens der Konsumenten eines ganzen Quartiers Anlaß gab.

Eine Milch zeigte einen ausgesprochenen Silagegeruch. Wiederum wurden in einer Lieferantenmilch Antibiotika festgestellt, welche eine schwerwiegende Käseerüstörung verursachten. (St. Gallen)

Bei den gewässerten Proben betrug der Wasserzusatz zu 100 Teilen Milch:

1—10 Teile	in 18 Fällen
11—20 Teile	in 4 Fällen
21—30 Teile	in 4 Fällen
31—40 Teile	in 2 Fällen
49 Teile	in 1 Fall

Die 29 Fälle von Milchwässerung verteilen sich auf 20 Landwirte, von denen einer 3 und 7 Landwirte je 2 Tansen Milch besaßen. In einem Fall gelang es dem Landwirt in Anwesenheit der Gesundheitskommission der Stallmilch Wasser zuzusetzen, eine Handlungsweise, die für die Beurteilung des Vergehens erschwerend wirkt. Es ist bedauerlich, daß die Anzahl der Milchfälscher nicht zurückgeht, obwohl jeder Landwirt weiß, daß sein Vergehen früher oder später aufgedeckt wird. Wir sind der Auffassung, daß die Gerichte diese Vergehen zu milde beurteilen. (Thurgau)

Da notare il notevole aumento delle contestazioni per latti annacquati o sporchi. Gli annacquamenti sono stati in massima parte praticati dai produttori sul latte consegnato ai posti di raccolta; peraltro, in quattro casi particolarmente gravi l'annacquamento venne effettuato da gerenti di posti di raccolta (2 casi) oppure da dettaglianti (fino al 33 % di acqua aggiunta). Si tratta qui di un fenomeno preoccupante e certamente più frequente di quanto permetta di ritenerlo il successo dei controlli; questi ultimi saranno intensificati in quanto l'annacquamento praticato dai dettaglianti si ripercuote molto di più a danno diretto dei consumatori, di quello effettuato sul latte consegnato ai posti di raccolta, dai piccoli e medii produttori.

Molti piccoli produttori ignorano ancora le più elementari precauzioni da osservare nella mungitura e fanno assegnamento sull'impiego abusivo di filtri per «rendere pulito» il latte da consegnare. Si constata purtroppo che in moltissime

aziende le bovine da latte sono quasi sempre tenute rinchiusse in stalla e quasi mai lasciate pascolare all'aria libera ed alla luce solare diretta (ciò spiega tra l'altro anche la quasi totale mancanza di vitamina D 3, antirachitica per eccellenza, constatata dagli Istituti specializzati nel latte di certe regioni del nostro paese). (Ticino)

Le pourcentage du *mouillage* pour les 12 échantillons contestés a varié de 3,5 à 47 %.

A relever que chez le même producteur 5 échantillons ont révélé une addition d'eau dans les proportions suivantes: 16, 21, 36 et 47 % (2 fois).

Quant aux *écrémages par traites fractionnées*, ils présentaient des déficits de matière grasse de 20 à 64 %.

Dans 76 échantillons (14 cas), les résultats analytiques ont démontré une déficience pathologique du bétail. Tous ces cas ont été signalés au Vétérinaire cantonal.

32 producteurs ont fait l'objet d'un avertissement pour matériel défectueux.

A 23 reprises le remplacement d'ustensiles non conformes a été exigé.

A la suite de l'autorisation accordée en 1964 pour mise dans le commerce de «lait spécial», le Service vétérinaire cantonal a poursuivi les contrôles bactériologiques du lait admis comme tel.

Tous ces examens n'ont rien révélé d'anormal.

Sur 21 échantillons de *lait pasteurisé*, analysés tant au point de vue chimique que bactériologique, 7 ont fait l'objet d'une dénonciation pour teneurs en germes variant de 57 000 à 6 300 000 ainsi que délai de péremption dépassé. (Vaud)

Un lait pasteurisé qui contenait trop de bactéries et qui, au surplus, était souillé par du Coli, a obligé les organes du contrôle à inspecter de plus près les boilles à lait, ce qui a eu pour conséquence de nombreuses contestations.

(Neuchâtel)

La recherche des antibiotiques a été effectuée sur un certain nombre de laits. Certains contenaient de la chlortétracycline (0,003 g/l). (Genève)

Milchprodukte — Produits laitiers

Yoghurt-Proben mußten wegen unrichtiger Sachbezeichnung, starkem Mißgeschmack und zu hohem Säuregrad beanstandet werden. Der Säuregrad betrug bei einer Yoghurtprobe 111,0. (Glarus)

Magermilchpulver zeigten eine normale bakteriologische Beschaffenheit, dagegen einen etwas erhöhten Feuchtigkeitsgehalt. Die Löslichkeit der einen Probe in Wasser war ungenügend. Als löslich gilt eine pulverisierte Trockenmilch, wenn 9 g derselben mit 91 ml Wasser in Emulsion gebracht ein übliches Papierfaltenfilter leicht passieren. (Basel-Stadt)

Von 100 untersuchten Yoghurtproben gaben 9 zur Beanstandung Anlaß. Ein Yoghurt «nature» enthielt zu wenig Fett, insbesondere lag der Beanstandungsgrund in einer starken Verunreinigung mit Hefezellen und Schimmelpilzen.

Bei einer Betriebsstörung in der Yoghurtfabrikation eines größeren Betriebes war eine eingehende Kontrolle notwendig, um die Ursache der gehäuft auftretenden Blähungserscheinungen zu eruieren. Diese wurde auf Grund einer stufenweise vorgenommenen bakteriologischen Untersuchung in einer Hefeinfektion durch den Abfüllapparat aufgefunden. (St. Gallen)

Rahm — Crème

Il a été possible de déceler dans deux crèmes pasteurisées respectivement dans l'une plus de 1000 coliformes et dans l'autre plusieurs milliers de coliformes dans seulement 0,1 g de crème. Il y avait en outre dans l'une de ces crèmes environ un million de germes dans 1 gramme de crème. Ces crèmes avaient bien été pasteurisées, mais avaient subi par la suite une réinfection. (Fribourg)

In mehreren Cafés erhobene Rahmproben gaben bei der Untersuchung im Kantonalen Laboratorium wegen der hohen Keimgehalte, zu Beanstandung Anlaß. In all diesen Fällen hat es sich gezeigt, daß der Sauberhaltung der Rahmbläser am Buffet zu wenig Beachtung geschenkt wird.

In einem Restaurant ist das Wiederverwenden von Kaffeerahm und Milch in Crémehäfelis festgestellt worden. Die Restaurateure dürfen saubere und gebrauchte Crémehäfelis nicht zusammen am gleichen Ort aufbewahren. Die Sauberkeit der Zuckerdosen auf den Wirtschaftstischen ließ oft zu wünschen übrig. (Basel-Stadt)

Auch bei diesem Milchprodukt interessierte vor allem der bakteriologische Zustand im Moment, wo pasteurisierter Vollrahm in verarbeiteter Form dem Konsumenten vorgesetzt wird. Zu diesem Zweck wurden in 24 Gastbetrieben aus den vorhandenen Rahmbläsern Proben entnommen und bakteriologisch untersucht. Das Resultat dieser Untersuchungen muß als katastrophal und niederschmetternd bezeichnet werden. Keimzahlen von einigen zehn Millionen und coliforme Keime über hunderttausend pro Gramm waren keine Seltenheit. Die sofort eingesetzte Betriebsberatung und Aufklärung über hygienische Aspekte bei der Verwendung von Rahmbläsern wurde wirksam ergänzt durch das im Laufe des Jahres erschienene Merkblatt der Hygienisch-bakteriologischen Kommission, das in vervielfältigter Form an sämtliche Gastbetriebe im Kanton verschickt wurde. (Schaffhausen)

Die meisten Beanstandungen mußten wegen des ungenügenden bakteriologischen Befundes beanstandet werden. Bei in Fläschchen oder Bechern abgegebenem pasteurisierten Rahm liegt in den meisten Fällen eine Sekundärverunreinigung vor. So wurde in einem Fall bei Rahm, welcher direkt beim Pasteur entnommen wurde, eine Keimzahl von 8000/ml und ein negativer Befund an coliformen Keimen festgestellt, während der in Bechern abgefüllte, zum Verkauf gelangte Rahm eine

Keimzahl von 5 Mio/ml und über 100 000 coliforme Bakterien enthielt. Derartige Fälle wurden auch festgestellt, wenn einwandfrei pasteurisierter Rahm mit normalem bakteriologischem Befund in den Gaststätten in Krüge und Kännlein umgefüllt worden ist. Der offene Verkauf von pasteurisiertem Rahm ist und bleibt ein Sorgenkind, da die Infektionsmöglichkeiten viel zu groß sind. Der größte Teil des Kaffeerahms kommt in sterilem Zustand in den Handel. Auch unter diesen Proben erwiesen sich einige wenige als nicht steril. Offenbar muß auch bei dieser Fabrikation mit einem geringen Prozentsatz an Ausfällen gerechnet werden, ähnlich wie in der Konservenindustrie, nur mit dem Unterschied, daß bei letzterer sich dieser Ausschuß noch im Lager bemerkbar macht und die nicht sterilen Dosen vor dem Inverkehrbringen eliminiert werden können. (St. Gallen)

Proben von Schlagrahm wiesen Keimzahlen von 445 600, 915 000, 1 600 000, 2 050 000, 3 620 000, 5 900 000, 61 000 000 und 450 000 000 pro ml auf. Kaffeerahm aus einer angebrochenen Flasche wies ca. 2 000 000 Schimmelpilze pro ml auf. (Graubünden)

Sur 73 crèmes et demi-crèmes prélevées dans des établissements publics, 18 échantillons ont été contestés pour nombre de germes trop élevé. (Valais)

Kaffeerahm — Crèmes à café

soit:

Nombre d'échantillons prélevés	319
dont reconnus non conformes	89
phosphatase positive	17
matière grasse inférieure à 15 %	51
ou les deux à la fois	21

Les responsables ont été amendés par la Préfecture.

De plus, 15 avertissements ont été donnés pour matière grasse à la limite tolérée (14,5 %), avec paiement des frais d'analyse. (Vaud)

Rahmeis und Speiseeis — Crème glacée et glace

Von den aus dem Verkehr erhobenen 33 Proben gaben deren 8 zu Beanstandung Anlaß. Bei diesen gab der bakteriologische Befund Grund zu einer Bemängelung. 17 Proben wurden in privatem Auftrage untersucht im Zusammenhang mit einer Betriebsstörung. Bei einem Kleinbetrieb wurde durch eine Betriebskontrolle mit stufenweise durchgeführter Untersuchung die Infektionsquelle eruiert. Die Behälter wurden jeweils nach einwandfreier Reinigung und Entkeimung mit einem scheinbar sauberen Tuch ausgetrocknet, wodurch eine erneute bakteriologische Verunreinigung induziert worden ist. (St. Gallen)

Le contestazioni si riferiscono a gelati, prelevati da catene di produzione, i quali hanno denotato indici di insudiciamento (numero elevato di germi, presenza di batteri del gruppo Coli e di stafilococchi in concentrazioni nettamente superiori ai limiti tollerati) a causa di reinfezioni. (Ticino)

Käse — Fromage

Nach dem Genuß von Gorgonzola traten bei einigen Personen Verdauungsbeschwerden auf. Die bakteriologische Untersuchung des beim Händler noch vorhandenen Restes des Käses ergab folgende Resultate:

Keimzahl auf PC-Agar in 1 g	11 800 000
Coliforme Keime auf VRB-Agar in 1 g	44 000
Staphylokokken, plasmakoagulierende in 1 g	198 000
Salmonellen	nicht nachweisbar

Zwei beim Importeur erhobene Proben ergaben Keimzahlen von 10,5 Mio und 34 Mio in 1 g, Coli-keime 10 und 50 000 in 1 g, sowie 100 bis 900 000 plasmakoagulierende Staphylokokken in 1 g.

Zu Vergleichszwecken erhobene Proben anderer Provenienz wiesen alle unter 10 plasmakoagulierende Staphylokokken auf. Dies gab uns Veranlassung den noch vorhandenen Vorrat von 550 kg zu beschlagnahmen. (Zürich-Stadt)

Durch einen Kollegen wurden wir darauf aufmerksam gemacht, daß die Schachtelkäsefabrikanten entgegen den klaren Bestimmungen von Art. 16 LMV und denjenigen des Stresa-Abkommens ihre Schmelzkäse brutto für netto verkaufen, d. h. inklusive Alu-Folie und Etikette. Unsere Nachkontrolle ergab ein durchschnittliches und systematisches Mindergewicht von 2 % des Nettogewichtes. (Bern)

Ein Käsehändler ließ durch uns amtliche Proben von 6 Laiben Emmentalerkäse erheben. Beim Anschnitt war dieser Käse normal, doch nahm er an der Luft langsam eine grün-blaue Farbe an. Die Ursache dieser Verfärbung wurde in einem zu hohen Kupfergehalt gefunden. Im untersuchten Muster wurden 12,6 mg Cu pro 100 g Käse bestimmt. Ohne dadurch gesundheitsgefährlich zu sein, kam der direkte Verkauf des betreffenden Käses aus Gründen des ungewohnten Aussehens nicht in Frage. Es wurde empfohlen, den Posten vermischt mit anderem Käse zu Schmelzkäse zu verarbeiten oder als Tierfutter zu verwenden. (Urkantone)

Die Schachtelkäsefabrikanten erweisen sich als sehr findig im Verschwindenlassen der Bezeichnung «Schmelzkäse». (Zürich-Kanton)

Bei dem aus Oesterreich importierten Emmentalerkäse liegt der Fettgehalt an der unteren, für vollfetten Käse fixierten Grenze von 45 % i. T. Es mag auch solche darunter haben, welche diesen Minimalfettgehalt nicht ganz erreichen. Es

ist aber unmöglich, jeden einzelnen Laib daraufhin zu kontrollieren, sondern man muß sich auf ein Durchschnittsmuster von mehreren Laiben beschränken. Es ist zu bedauern, daß die aus Oesterreich importierten Emmentalerkäse nicht als solche gekennzeichnet sind. Wenn auch der Importeur dieselben unter der richtigen Bezeichnung weiterverkauft und fakturiert, besitzen wir keine Gewähr dafür, daß die ausländische Herkunft des Käses im Detailhandel noch in Erscheinung tritt. Die Organe der Lebensmittelkontrolle sollten in vermehrtem Maße Einsichtnahme in die Fakturen nehmen. (St. Gallen)

Ancora ripetute volte, in relazione a segnalazione di casi di intossicazioni a decorso peraltro benigno dopo consumo di formaggelle caprine d'alpe, abbiamo constatato l'inquinamento massiccio delle formaggelle incriminate con stafilococchi od enterococchi; le infezioni dei formaggi sono state riferite, sia alla mancanza di pulizia nella produzione, sia al fatto che le capre erano state colpite da affezioni purulente alle mammelle. Una notevole partita di tali formaggi ha dovuto essere eliminata dal commercio. Nel settore della produzione casearia d'alpe devono essere intensificati ed appoggiati gli sforzi dei circoli competenti per il miglioramento igienico di tale produzione. Dal canto nostro riteniamo assolutamente necessaria la pratica, ancora troppo poco seguita, di preventivamente riscaldare il latte a 65—70 gradi, onde rendere inattivi i germi infettivi e le loro tossine. (Ticino)

A la suite d'une intoxication d'origine alimentaire, nous avons été amenés à effectuer l'analyse d'un vacherin «Mont d'Or». Il s'est avéré que ce dernier contenait de nombreux germes pathogènes, à savoir: coli, staphylococcus aureus et proteus.

Pour ce faire, nous avons pratiqué le test à la soude sur chacun des laits destinés à la fabrication, et ceci pour chacun des producteurs livrant à l'une ou à l'autre des six laiteries en cause. Nous n'avons trouvé aucune anomalie d'origine mammaire, aussi nous en avons conclu que l'infection avait lieu dans les locaux mêmes de l'affineur. La visite des installations a confirmé notre hypothèse. En effet, nous avons remarqué dans le local de réception une fuite dans l'écoulement des W. C. situés à l'étage supérieur. D'autre part, dans le cave, les rayons étaient dans un état de vétusté très prononcé. Ce qui nous a cependant le plus frappés, c'est le manque d'attention que le fabricant prêtait au problème bactériologique. (Vaud)

Les fromages râpés, même emballés dans des sachets en plastique, accusent des déchets de poids allant jusqu'à 27 %.

On constate dans de nombreux commerces un stock trop important de fromages fondus en boîtes par rapport au débit. Les dates limites de vente étant largement dépassées, une partie de cette marchandise a été retournée aux fournisseurs, les fromages avariés ont été détruits. (Neuchâtel)

Un fromage étranger contenait de l'acide sorbique non seulement dans la croûte comme mentionné, mais surtout dans la pâte.

Un fromage frais contenait de faibles quantités d'acide sorbique et d'acide benzoïque.

Un fromage étranger contenait 28 mg/kg d'acide benzoïque. (Genève)

Butter — Beurre

Eine Kräuterbutter vom gleichen Lieferanten war zweimal hintereinander trotz der ersten Beanstandung mit ca. 10 Prozent Margarine gestreckt. Dem gleichen Hersteller wurde auch die Verwendung von Kochbutter für Kräuterbutter untersagt. (Zürich-Kanton)

22 échantillons ont été prélevés officiellement. 8 ont été contestés pour pasteurisation insuffisante. (Vaud)

Sur 58 échantillons analysés, 13 ont dû être contestés, soit pour souillures, soit pour des déchets de poids allant jusqu'à 13,4 %. (Neuchâtel)

Speisefette, Speiseöle — Graisses et huiles comestibles

Das Backöl einer großen Kartoffel-Chips-Anlage wurde wöchentlich degustativ beurteilt.

Friteuseöl einer Großbäckerei und von zwei Restaurants wurde wegen zu langem Gebrauch als verdorben beanstandet.

Ein Zollimport von Fett bestand aus gehärtetem Material mit einem Schmelzpunkt von ca. 50 ° C. Das Fett wird zum Backen von Pommes frites verwendet. Wir finden, daß ein derart hochschmelzendes Fett für die Verdauung als äußerst nachteilig angesehen werden muß. (Zürich-Kanton)

Als «naturbelassen» oder «extra vierge» bezeichnete Speiseöle waren raffiniert. Bemerkenswert ist, daß wegen des «Fettsäure-Rummels» das früher als Medikament verwendete Öl der Färberdistel (Safloröl) nun als Speiseöl in den Verkehr gebracht wird. Es wurde beantragt, daß die eidgenössische Ernährungskommission prüfe, ob dieses Öl mit sehr hohem Gehalt an ungesättigten Fettsäuren unbedenklich sei*. (Solothurn)

Ein gelbliches Blätterteigfett mit an Butter erinnerndem Geruch wies 1,12 mg Diacetyl, das künstlich zugesetzt worden war, in 1 kg Fett auf. Im fraglichen Produkt war Butter bzw. Milchfett nicht vorhanden, sodaß es gemäß Artikel 9 der Eidg.

* In einer Sitzung vom 13. Oktober 1966 hat sich die Wissenschaftliche Subkommission der Eidg. Ernährungskommission zur Verwendung dieses Oeles zur Aufwertung anderer Fette und Oele im positiven Sinne geäußert.

Lebensmittelverordnung beanstandet werden müßte. — Tetradecensäure, Pentadecensäure, Palmitoleinsäure. Hexadecadinsäure und Margarinsäure, d. h. die Fettsäuren C-14=, C-15, C-16=, C-16²= und C-17 sind für tierische Fette charakteristisch, obwohl sie darin nur in kleinen Anteilen vorkommen. Eine als unbehandeltes Sonnenblumenöl bezeichnete Speiseölprobe enthielt neben etwa 50 % Sonnenblumenöl ca. 50 % Rindsfett bzw. anderes tierisches Fett, wie aus den gaschromatographisch für die entsprechenden Fettsäuren eruierten Werten hervorging. (Basel-Stadt)

2 verschiedene Fette mußten wegen unangenehmen Geruches beanstandet werden. Aus dem Datumstempel ersah man, daß die Fette über 1½ Jahre alt waren. Die Proben wurden in einem Geschäft gefunden, das sich durch eine unglaubliche Unordnung auszeichnete. Die Fette lagen z. B. in einer Schachtel, die zum Teil mit Reis und ausgeschütteten Teigwaren gefüllt war. Zudem lagen in der gleichen Schublade ungeordnet noch andere Lebensmittel, die zum Verkauf bestimmt waren. Die restlichen Fette, die laut Datumstempel für einen Verkauf nicht mehr in Frage kamen, wurden von uns beschlagnahmt. (Thurgau)

Nous avons procédé à l'analyse de toutes les graisses beurrées à 10 % de beurre dans le commerce. Sur les divers échantillons prélevés, un présentait une teneur en graisse de beurre de 8 % seulement. (Vaud)

Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viandes

Rund 80 Proben Wurstwaren überprüfte man auf den verbotenen Zusatz von Magermilchpulver. Diesbezüglich wurden 30 Proben beanstandet. Keine dieser Proben enthielt aber mehr als ein Prozent Magermilchpulver. Es handelte sich somit um leichtere Vergehen. Rund 20 Proben analysierte man gleichzeitig auf den Phosphatgehalt, wobei nichts Abnormales festgestellt werden konnte. Zwei Hersteller erhoben Einsprache. Darauf überprüfte man ihre Würzmittel, die dann auch Lactose enthielten. Nach Meldung an das Eidg. Veterinäramt wurden die betreffenden Mittel in der Folge ohne Lactose hergestellt.

Eine Probe «Bauernschübli» und eine Probe Salami wurden wegen zu starker Talgig-Ranzigkeit als verdorben taxiert. Der Säuregrad war bei beiden Fetten stark erhöht (Zürich-Kanton)

In einem alten unbewohnten Bauernhaus wurden gleichzeitig Fleischwaren im Werte von über Fr. 10 000.— geräuchert und in den Stuben nebenan Dinitro-o-Kresol gewerblich in Kleinverpackungen abgefüllt. Der Staub dieses Abbrennmittels für Kartoffelstauden verfärbte die gesamte Menge an Fleischwaren z. T. intensiv gelb. Wir konnten das DNPC dünnschichtchromatographisch nachweisen und beanstandeten die Fleischwaren.

Ein Metzger, der letztes Jahr wegen künstlicher Färbung von Würsten angezeigt worden war, behauptete, die künstliche Färbung könne nur von einem handelsüblichen Würz-Zusatz zu Sägemehl als Raucherzeuger herkommen. Tat-

sächlich enthielt das bei ihm erhobene Räucherpulver erhebliche Mengen der Farbstoffe Ponceau und Tartrazin. Die eingehenden Abklärungen durch die Organe der Fleischschau ergaben, daß der Metzger die Farbstoffe zum Zwecke der Ausrede dem Räucherpulver selbst beigemischt haben mußte. Auf keinen Fall können bei der Verschwelung die genannten Farbstoffe in das Räuchergut gelangen, wie dies Laborversuche deutlich gezeigt haben. (Bern)

Mehrere Mitglieder einer ausländischen Reisegesellschaft wurden einige Stunden nach der Einnahme eines Mittagessens in einem Restaurant von starken Brechanfällen und Durchfall geplagt und mußten sich zum Teil in ärztliche Behandlung begeben. Die Ursache der Beschwerden wurde im Genuß von überlagerten Brätschnitzeln gefunden.

Anfangs Jahr traten im Kanton Uri einige Lebensmittelvergiftungsfälle durch *Salmonella typhi murium* auf. Da Personen aus mehreren Gemeinden davon betroffen wurden, ohne daß unter ihnen eine Beziehung gefunden werden konnte, erwies sich die Ermittlung der Ursache als sehr schwer. Von unserem Laboratorium wurden mehrere Lebensmittel, besonders Wurstwaren erhoben und untersucht. In einer Mettwurst konnten Salmonellen nachgewiesen werden. Die Herstellerin der betreffenden Mettwurst, eine größere Firma, wurde unverzüglich benachrichtigt. Sie zog sofort alle Mettwürste der verdächtigen Fabrikation, soweit sie noch greifbar waren zurück und ordnete eine gründliche Reinigung und Desinfektion ihrer Metzgereiräumlichkeiten sowie eine ärztliche Kontrolle ihres Personals an. Bei den durchgeführten Stuhluntersuchungen konnten aber keine Salmonellen-Ausscheider ermittelt werden. Ferner wurden in keinen weiteren Proben der genannten Firma Salmonellen nachgewiesen.

Ein Zusammenhang zwischen den inkriminierten Wurstwaren und den Vergiftungsfällen ist auf Grund der obigen Ausführungen als sehr unwahrscheinlich zu betrachten. Die Epidemie brach nach kurzer Zeit von selbst wieder ab.

(Urkantone)

Unzulässigerweise war in einer Probe Hackfleisch Natriumsulfit als Rötungsmittel verwendet worden; die festgestellte schweflige Säure betrug 150 mg SO_2 auf 1 kg Hackfleisch.

In einem Räucherpulver zur Fleisch- und Wurstbehandlung waren die verbotenen künstlichen Farbstoffe Tartrazin und Ponceau 4 R enthalten.

(Basel-Stadt)

Im Berichtsjahr wurde mit der systematischen bakteriologischen Kontrolle des in den Verkehr gelangenden Hackfleisches begonnen. Die erhaltenen Resultate waren erschreckend! Obwohl in keiner der untersuchten Proben Salmonellen (in 20 g) festzustellen waren, bewegten sich die gefundenen Zahlen für Gesamtkeimzahl, coliforme Keime und Staphylokokken zum Teil in schwindelnder Höhe.

Von den untersuchten 12 Wurstproben enthielt eine Probe verbotene Polyphosphate in hoher Konzentration.

Eine andere Wurstprobe war durch Zusatz von Magermilchpulver verfälscht worden, was durch den erhöhten Lactosegehalt eindeutig nachgewiesen werden konnte. (Schaffhausen)

Aufschnitt in Vakuumpackung war verfärbt und in Säuerung begriffen. Obwohl diese vakuumverpackten Wurstwaren nur beschränkt haltbar sind und kühl aufbewahrt und rasch abgesetzt werden müssen, wird dieser Forderung seitens der Wareninhaber noch oft zu wenig Beachtung geschenkt (St. Gallen)

Gebratene Rindfleischplätzli, die vorgängig mit Essig behandelt worden waren, wiesen im innern rot verfärbte Partien auf. Wir hatten in den vorhergehenden Jahren wiederholt Gelegenheit solche Verfärbungen bei gekochtem Rindfleisch zu beobachten. Die fraglichen Plätzli wiesen ca. 50 mg Natriumnitrat (Natronsalpeter) und 8 mg Natriumnitrit pro kg auf. Danach dürfte die beobachtete Verfärbung des Fleisches darauf zurückzuführen sein, daß es mit gepökeltm Fleisch oder mit Pökellake in Berührung gekommen ist, wobei sich aus dem Nitrat durch Bakterientätigkeit Nitrit gebildet haben muß, das sich mit dem natürlichen Farbstoff des Muskelfleisches zu rotem, beständigem Stickstoffoxydmyoglobin umgesetzt hat. Das Einlegen des Fleisches in Essig dürfte diese Umsetzung noch begünstigt haben. Da dieser Farbstoff bei höherer Temperatur beständig ist, verschwindet er nicht beim Braten des Fleisches. (Graubünden)

Eine Cervelat enthielt Magermilch. Merkwürdigerweise war dieser Zusatz dem Metzger vom Fleischschauer gestattet worden, da in der Fleischschauverordnung nur von Magermilchpulver die Rede ist. Die beiden übersahen, daß in Art. 64 der Fleischschauverordnung nur die erlaubten Zusätze zu Fleischwaren genau umschreiben sind, unter welchen die Magermilch nicht figuriert. (Thurgau)

La recherche de polyphosphates et de lactose dans un jambonneau et du pâté de foie pur porc s'est révélée négative.

Par contre, dans 2 échantillons de viande hâchée, la présence de nitrates a été constatée alors qu'une telle addition est interdite. (Vaud)

La surveillance du stock étant toujours insuffisante par les commerçants, on constate de nombreuses boîtes bombées. (Neuchâtel)

Suppen und Speisewürzen — Préparations pour corser les potages et les aliments

Das Fett einer Kräuterbutter bestand zu 22 % aus anderen Fetten. (Aargau)

Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte — Céréales et légumineuses, farines

In einer Mühle traten in den Silos Ungeziefer auf, zu deren Bekämpfung wir gemäß Art. 21 LMV Phosphorwasserstoff bewilligten. Dieses Gas wird aus Alu-

miniumphosphid durch Einwirkung der Luftfeuchtigkeit entwickelt («Délizia»-Beutel). Die Substanz wurde in Form von Beuteln in das von Schädlingen befallene Gut verteilt und während ca 2 Monaten einwirken gelassen. Schwierigkeiten bot die Entfernung der Beutel, da sie bei der Entleerung der Silos durch einen Schneckengang z. T. zerrissen wurden und das entstandene $\text{Al}(\text{OH})_3$ somit mit dem Getreide vermischt wurde. In Anbetracht der Ungiftigkeit des Rückstandes und der Tatsache, daß das Getreide vor der Verarbeitung eine zweckentsprechende Reinigung erfährt, konnten mindestens gegen die einmalige Verwendung dieses Verfahrens keine Einwände erhoben werden. (Bern)

Die bakteriologische Untersuchung eines Reissalates ergab in 1 g 83 Millionen Keime, die vorwiegend aus Milchsäurebakterien bestanden; ebenfalls in 1 g 90 000 Oidien und Hefen sowie 34 coliforme Bakterien. Reissalat ist einer der besten Nährböden für Bakterien und sollte deshalb täglich frisch zubereitet werden. In Maisstärkepulvern wurden folgende Gehalte an schwefliger Säure (SO_2) in mg pro kg bestimmt:

Prot. Nr.	Provenienz	Schweflige Säure in mg/kg
A 1605	unbekannt	15, 17
A 1606	unbekannt	16, 20
A 1661	Frankreich	23
A 1662	Holland	8
A 1663	Westdeutschland	2
A 1664	Holland	24
A 1665	Westdeutschland	21
A 1666	Belgien	43
A 1667	Holland	53
A 1668	Westdeutschland	0
A 1669	Frankreich	98, 100
P 720	Frankreich	33, 34
P 721	unbekannt	0

Die Befunde sind als unterschiedlich zu werten. Mengen bis zu 35 mg/kg SO_2 können als Rückstände einer technischen Behandlung aufgefaßt und noch toleriert werden, darüber hinaus nicht mehr. (Basel-Stadt)

Brot- und Backwaren — Pain et articles de boulangerie

Die Klagen von Privaten über verschimmelte Spezialbrotschnitten mehren sich. Ein Bäcker verkaufte kurzerhand ein Diätbrot, indem er die Gehaltszahlen und die Bewilligungsnummer eines Bäckers aus dem Kanton Bern abschrieb. Die analysierten Werte stimmten nicht mit dem Aufdruck überein.

Das Aussehen von Suppenperlen mit Eiern war verbotenerweise mit dem Farbstoff Tartrazin aufgebessert worden.

Ein in beträchtlichen Mengen importierter Backhilfsstoff hatte 15 Prozent Asche enthalten, unter anderem Gips und Calciumcarbonat. Eine weitere Zollprobe eines Backhilfsstoffes war auf der unzulässigen Basis von Diglyzerinestern aufgebaut. Die dadurch ausgelöste Razzia auf ähnliche Produkte ist noch nicht abgeschlossen. (Zürich-Kanton)

Cakes mit Crèmefüllung wies einen aufdringlichen Estergeschmack auf, der gemäß unseren Erhebungen erst im Verlauf der Lagerung aufgetreten war. Wir brachten die Erscheinung mit einer mikrobiologischen Tätigkeit in Zusammenhang. U. a. ließen sich in der Crème reichlich Lipolyten nachweisen. (Luzern)

Dans des boulangeries 48 appareils, destinés à la préparation de la pâte, doivent être à nouveau étamés. Dans 8 cas, le poids du pain laissait à désirer. Un manque de propreté dans un laboratoire de boulangerie a donné lieu à un sévère avertissement.

La moitié de la matière grasse d'articles de pâtisserie déclarés «à la crème» était constituée par de la graisse n'ayant rien de commun avec celle provenant de la crème. (Fribourg)

Alljährlich werden vom Verband der Bäckermeister an speziellen Tagen Backwaren als mit reiner Butter hergestellt angepriesen (Dreikönigskuchen, 1. August-Weggen). Diese Verbandsreklame wurde nun im vergangenen Jahr stichprobenweise überprüft, wobei von 10 kontrollierten, dem Verband angeschlossenen Betrieben immerhin 2 festgestellt werden konnten, die es nicht für nötig fanden, ihre Backwaren nach dem Verbandsrezept mit Butter herzustellen. In einem Fall war der untersuchte Kuchen rezeptkonform hergestellt. Die zur Garnitur verwendeten, relativ fettreichen Sträußel dagegen enthielten lediglich Margarine, was den Butterfettgehalt des extrahierten Gesamtfettes auf rund 50 % absinken ließ. (Schaffhausen)

Teigwaren — Pâtes alimentaires

Eine Sendung von Eierhörnli wies nach dem Kochen den typischen Heueiergeruch auf. Der Import von 10 Tonnen italienischer Eierteigwaren enthielt die vorgeschriebene Menge von drei Eiern nicht und wurden vorsorglich beschlagnahmt, da auf den Packungen mehrere Eier abgebildet waren. Der Verkauf in Detailgeschäften wurde untersagt. (Zürich-Kanton)

Immer wieder findet man italienische Eierteigwaren auf dem Markt, die anstatt drei Eier bloß eines enthalten. Suppeneinlagen, die gemäß Deklaration 25 % Proteine enthalten sollten, wiesen nur 21 % auf. (Luzern)

Gestützt auf eine Meldung des veterinär-bakteriologischen Institutes in Zürich, daß in Teigwaren Salmonellen gefunden worden sind, hat unser Laboratorium eine Serie von Eierteigwaren und Suppeneinlagen verschiedener Provenienz der bakteriologischen Kontrolle unterzogen. In keinem einzigen Falle konnten Salmonellen nachgewiesen werden. Dagegen waren Teigwaren italienischer Provenienz in der Lage, sich selbständig fortzubewegen und mußten deshalb beanstandet werden. (Zug)

Wiederum mußten zwei in gelben Packungen als Eierteigwaren angepriesene Produkte italienischer Provenienz beanstandet werden, da der festgestellte Eizusatz weniger als 50 g pro kg Gries betrug. Sämtliche im Kanton lagernde Vorräte dieser Produkte wurden beschlagnahmt und unter amtlicher Aufsicht an den Importeur retourniert. (Schaffhausen)

14 Teigwaren mußten wegen ungenügendem Eigehalt beanstandet werden. Bakteriologische Untersuchungen von Eierteigwaren ergaben in 14 Proben die Anwesenheit von mehr als 1000/g pathogenen Staphylokokken, in je 1 Probe coliforme Keime, Salmonella Newport und Salmonella enteritidis. Veranlaßt durch diese Tatsache ließ eine Teigwarenfabrik nach den Ursachen forschen. Die Salmonellen sind durch ausländische Eipulver oder Gefriereeier eingeschleppt worden, die übrigen Keime gelangten während der Fabrikation in die Teigwaren. Die Infektionsherde konnten durch bakteriologische Untersuchungen der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte lokalisiert und durch Reinigung und massive Desinfektion zum größten Teil entfernt werden. Im weiteren wurden in Eierteigwaren Keime der Proteusgruppe, Bethesda Ballerup und Pseudomonas sp. nachgewiesen. (Thurgau)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs

Eine Anzahl Rekruten erlitten starke Darmbeschwerden nach dem Genuß von Omeletten. Die Ueberprüfung ergab, daß der Eierlieferant eindeutig zu alte Eier abgegeben hatte, die er bei zu hoher Temperatur in einem muffigen feuchten Keller lagerte. (Zürich-Kanton)

Ein Muster Gefriervollei wies eine stark erhöhte Keimzahl und reichlich coliforme Bakterien auf, jedoch waren keine Salmonellen nachweisbar. Die festgestellten hohen Bakteriengehalte konnten indessen nicht mehr als repräsentativ betrachtet werden, da das Muster in aufgetautem Zustande in unseren Besitz gelangte und überdies über Nacht auf der Post verblieb. Die Zollämter sollten Muster von Gefriereikonserven den Laboratorien durch Expresß-Sendung zustellen und stets so, daß dieselben gleichentags eintreffen und zum mindesten sofort in die Kühltruhe gebracht werden können. (St. Gallen)

Im Zusammenhang mit den Untersuchungen von Eierteigwaren wurden auch Gefrier- und Trockeneimuster bakteriologisch untersucht. Ein Vollei- und

1 Eiweißpulver mußten wegen zu hoher Keimzahl, 12 Guß- und Gefriereier wegen zu hoher Anzahl coliformer Keime und 1 Gußei wegen zu vielen coliformen Keimen und wegen Anwesenheit von *Salmonella enteritidis* beanstandet werden. 1 Gußei war nahezu frei von coliformen Keimen, doch konnte die Anwesenheit von *Salmonella enteritidis* nachgewiesen werden. Pathogene Staphylokokken konnten in keiner Eiprobe in zu großer Anzahl nachgewiesen werden, so daß deswegen eine Beanstandung nicht ausgesprochen werden mußte. (Thurgau)

1 cas, blanc d'œuf congelé, présenc de coli. 2 cas, jaune d'œuf congelé, trop riche en germes, présence de coliformes et staphylocoques. (Genève)

Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leurs conserves

Eine große Sendung ausländischer Tomatenkonserven war durchwegs untergewichtig. Ein Import einer Meerrettichzubereitung war ohne Bewilligung geschwefelt und mit Natriumbenzoat konserviert. Ebenfalls wurden importierte Kirschenkonserven beanstandet. Neben Erythrosin wiesen sie eine deutliche Menge an Fluoreszein auf. Nach Angaben der Schweizerfirma, die den Farbstoff geliefert hatte, war dieser von einwandfreier Beschaffenheit. Wir nehmen deshalb an, daß das Fluoreszein aus dem Erythrosin infolge Ueberhitzung oder infolge Dejodierung am Zinn der Büchse gebildet worden ist. Zitronenschalen geraspelt enthielten eine deutliche Menge an Sand, was nicht toleriert wurde. Aus einem Restaurant mußten viele überalterte, zum Teil sogar durchgerostete Konserven begutachtet werden. Die Angabe des Abpackdatums wäre hier trotz Widerstand der Fabrikanten kein Luxus, da bei der Mehrheit der Konserven über ein Jahr hinaus die einwandfreie Qualität nicht garantiert werden kann. (Zürich-Kanton)

Aus Italien importierte Kirschenkonserven wiesen einen sehr hohen Madenbefall auf. Eine Sendung von 10 Tonnen mit durchschnittlich 20 Maden auf 100 Kirschen wurde für den Verkauf gesperrt und mußte nach Italien reexportiert werden. (Solethurn)

Eine Privatperson brachte einen Pilz zur Kontrolle, welcher im Keller gefunden wurde. Es stellte sich heraus, daß es sich um den gefürchteten Hausschwamm (*Merulius Lacrymans*) handelte.

In begasten Mandeln und Haselnüssen ließen sich auch nach der zweiten Belüftung noch geringe Reste von S-Gas feststellen. In süßen Mandeln fanden wir einen Gehalt von 7 % bitteren Mandeln, was als eine gesundheitsgefährdende Verunreinigung zu bezeichnen ist. Das Gemisch mußte aus dem Verkehr zurückgezogen werden, zumal der Genuß von wenigen bitteren Mandeln u. U. zum Tode führen kann.

Der Gehalt von «Gemüse-Meerrettich» an schwefliger Säure war mit 1,0 g pro kg Ware zu hoch. In Analogie zu Tafelsenf sollte geriebener Meerrettich höchstens 0,5 g schweflige Säure auf 1 kg enthalten (Artikel 326 LMV).

Grapefruits amerikanischer Provenienz, die hinsichtlich Geschmack und Saftergiebigkeit nicht die Qualitätsstufe israelischer Zitrusfrüchte erreichten, wurden von einem Großisten unter der fälschlichen Bezeichnung «JAFFA-Grapefruits», die die Früchte aus Israel kennzeichnet, in den Handel gebracht. (Basel-Stadt)

Des haricots verts desséchés provenant d'Égypte étaient attaqués par de petits coléoptères parasites du genre Anobium, probablement Anobium Paniceum ou «Vrillette du pain». (Vaud)

Il problema della formazione di periti micologi per i controlli dei funghi messi in vendita sui mercati e negli spacci espressamente autorizzati, deve essere esaminato e risolto tenendo conto delle reali necessità di tale settore. Per quanto concerne l'attività dei raccoglitori di funghi per uso personale o comunque non a titolo di vendita, anche se la stessa non rientra fra le competenze degli organi di controllo del commercio delle derrate alimentari, l'autorità deve preoccuparsi che il pubblico dei consumatori sia informato della esistenza di specialisti riconosciuti ufficialmente ai quali fare capo per ogni informazione utile in tale delicato settore di salvaguardia della salute pubblica. (Ticino)

Deux importateurs de champignons séchés (en provenance de Yougoslavie et du Pakistan) ont été invités l'un à faire procéder — sous contrôle — à un tri des morilles et bolets avant leur mise dans les commerce pour éliminer les exemplaires moisissus ou fortement terreux, l'autre à munir les boîtes de champignons de Paris de Formose d'étiquettes portant la désignation spécifique de la marchandise en français, ou dans l'une des langues nationales, ainsi que l'indication du poids net. (Vaud)

Honig — Miel

Ein Honig war hitzegeschädigt. Ein weiterer Schweizerhonig mußte auf Grund des Pollenbildes wegen Beimischung von ausländischem Honig beanstandet werden. Die meisten untersuchten Honige enthielten 1 bis 6 % Saccharose. (Zürich-Kanton)

4 miels, de France (2), Tchécoslovaquie (1) et de Hollande (1) ont été contestés pour emballages non conformes dans 3 cas (désignation spécifique, mention «miel étranger» et poids net faisant défaut) et pour teneur en eau supérieure à 20 %. (Ce produit a été retiré du commerce). (Vaud)

Des «miel du pays garanti pur» se révélaient soit comme miel étranger, soit même comme miel artificiel. (Neuchâtel)

Zucker — Sucre

Ein interessanter Fall von Lagerschäden an einem Pflichtlager für Zucker wurde uns zur Abklärung übertragen. Unterhalb eines Stapels Zucker wurde eine erhebliche Lache von Zuckersirup entdeckt, der dadurch entstanden war, weil sich der Zucker in den Säcken bei Temperatur- und Feuchtigkeitswechsel z. T. mit Wasser beschlagen hatte und diese flüssige Phase zunächst bakteriell invertiert und alsdann am Wiederkristallisieren verhindert wurde. Das mehrmalige Unterschreiten des Taupunktes am Zucker hatte dann zur Folge, daß ein Zuckersirup abtropfte, der zur Hauptsache aus Glukose, Fruktose und Saccharose bestand. Außergewöhnlich war zudem die Anwesenheit erheblicher Mengen von Melezitose, sowie von 3 weiteren nicht identifizierten Oligosacchariden mit den Rf-Werten 0,70, 0,23 und 0,13 (bezogen auf Saccharose = 1,0), aufgetrennt nach der absteigenden papierchromatographischen Methode (Kap. Honig LMB Bd. II, V. Auflage.)

(Bern)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries

Eine Firma brachte Choco-Cracks mit 2,2 Vol.% Alkohol in den Handel, ohne den Alkohol zu deklarieren. Es brauchte einige Mühe, die Leitung von dieser Notwendigkeit zu überzeugen.

(Zürich-Kanton)

Ein Fabrikant von Nidletäfelì fügte seinem Produkt wohl die erforderliche Menge Rahm zu, ergänzte jedoch den Fettgehalt um mehr als das doppelte mit Fremdfett. Da der Konsument degustativ das Fremdfett kaum erkennen kann, wohl aber den hohen Fettgehalt, mußte dies als ausgesprochene Täuschung beanstandet werden.

(Bern)

Mehrere Soft-Ice-Proben mußten wegen hoher bakteriologischer Verunreinigung (Keimzahl bis 42 Millionen pro Gramm) beanstandet werden. Die Ursache lag stets in einer unsachgemäßen Reinigung der Glaceautomaten.

Ein unter dem Namen «Schlagcrème» in den Verkehr gebrachtes Produkt war zur Hauptsache mit Fremdfett hergestellt. Es mußte nicht nur als Nachahmung von Rahm beanstandet werden, sondern es war auch bei der Herstellung derart unsachgemäß behandelt worden, daß es pro Gramm 120 Millionen Bakterien, wovon über 20 000 Coliforme (Darmbakterien) enthielt.

(Solethurn)

Auch durch längeres Kauen von Kaugummi, der mit 0,02 % BHT = Butyliertes Hydroxytoluol konserviert worden war, gelang es nicht, das Antioxydans aus der Kaugummimasse herauszulösen. Damit wurde das von den Food and Drug Research Laboratories bekanntgegebene Resultat bestätigt.

«Vanille-Extrakt echt» ließ bei der Untersuchung an künstlichen Farbstoffen Tartrazin und Ponceau 4 R, an Konservierungsmitteln Benzoesäure bzw. p-Oxybenzoesäureester und als zugesetzten Süßstoff Sorbit erkennen. Seine Bezeichnung entsprach also nicht den Tatsachen.

(Basel-Stadt)

Des glaces de confiserie n'étaient pas d'une qualité hygiénique suffisante en ce sens qu'il était possible de déceler de 100 à 200 coliformes dans seulement 0,1 g de glaces. (Fribourg)

In einem Gasthaus einer größeren Industriegemeinde wurde sog. «Schlagcrème», hergestellt aus Margarine und Magermilch als «Café mélange» und als Meringues-Füllung verabfolgt. Da es sich um eine Täuschung der Konsumenten handelte und zudem die «Schlagcrème» als verbotene Rahmnachahmung gemäß Art. 80 LMV zu betrachten ist, wurde gegen den Betriebsinhaber das Strafverfahren eingeleitet. (St. Gallen)

Von den 18 untersuchten Proben wurden 6 beanstandet. Ausländischer Kaugummi enthielt künstliche Farbstoffe, die bei uns nicht zugelassen sind. Die Packungen trugen keine Sachbezeichnung in einer Amtssprache. Die für Lakritzenbonbons verwendete Sachbezeichnung war ungenügend. Ein Soft-Ice mit naturreiner Vanille enthielt künstliche Farbstoffe. Der Hinweis auf Naturreinheit eines seiner Bestandteile war unzulässig. Bei einer Glace, die als «mit Schokoladeüberzug» angepriesen wurde, enthielt der Ueberzug unzulässige Fremdfette. Geröstete Weizenkörner, bei denen auf die Mitverwendung von Honig hingewiesen wurde, enthielten zu wenig Honig. (Aargau)

Le fait d'avoir autorisé les crèmes pâtisseries pose un problème de contrôle pour les inspecteurs. L'obligation de les colorer n'est pas toujours respectée. Les fabricants les colorent aussi insuffisamment. Il eut été indiqué de fixer une intensité de coloration, par exemple, déterminée sur l'extrait par le nitrométhane. (Genève)

Fruchtsäfte und Konfitüren — Jus de fruits et confitures

Die Untersuchung von aus dem Ausland importierten Fruchtsäften machte deutlich, daß einige der als Natursäfte deklarierten Getränke einen Zusatz an Wasser bzw. Zucker erfahren hatten und demgemäß nach Artikel 249 der Eidg. Lebensmittelverordnung zu beanstanden waren. Die erhaltenen Zahlenwerte waren folgende:

Bestimmungen		Brom- beer- saft-	Erd- beer- saft	Heidel- beer- saft	Kirsch- saft	Quitten- saft	Schlehen- saft
Asche	g/l	3,3	3,0	1,8	4,5	4,4	5,4
Kalium, K ₂ O	g/l	1,6	1,6	1,0	2,5	2,4	3,3
bezogen auf Asche	%	48,5	53,0	55,0	55,5	54,5	61,2
Calcium, CaO	g/l	0,20	0,34	0,17	0,11	0,15	0,22
bezogen auf Asche	%	6,1	11,3	9,4	2,4	3,4	4,1
Zucker, als Invertzucker	g/l	104	95	77	91	91	84
Formolzahl		3,5	7,0	3,0	9,5	5,0	6,5

Aus den in der Literatur angegebenen durchschnittlichen Gehaltszahlen ließen sich folgende Zusätze an Wasser und Zucker berechnen:

	Brombeer- saft	Erdbeer- saft	Heidelbeer- saft	Kirsch- saft	Quitten- saft
Wasserzusatz ‰	22	11	18	7	—
Zuckerzusatz ‰	5	4	—	—	5

Sogenannte naturreine Fruchtpasten wie Zitronen-, Erdbeer-, Himbeer-, Mandarinen-, Orangenpaste erwiesen sich als künstlich gefärbt und konserviert, sodaß die Bezeichnung «Naturrein» auf Grund von Artikel 17 der Lebensmittelverordnung zu streichen war. (Basel-Stadt)

Spitzwegerich-Latwerge, die in einem Lebensmittelgeschäft erhoben worden ist, mußte beanstandet werden, da diese von der interkantonalen Kontrollstelle weder begutachtet noch bewilligt worden ist. Spitzwegerich ist eine Heilpflanze und die daraus hergestellten Produkte gelten als Heilmittel. (Thurgau)

Mineralwasser — Eaux minérales

81 échantillons ont été prélevés par les inspecteurs cantonaux, et 12 par la douane.

6 échantillons ont été contestés pour teneur en germes supérieure au maximum admis. (Neuchâtel)

Trinkwasser — Eau potable

Durch Auge und Nase wahrnehmbare Verschmutzung des Trinkwassers infolge Jauchedüngung kam in 11 Fällen vor. Häufiger noch sind jene Fälle, wo die Verunreinigung nur in der bakteriologischen Beschaffenheit zum Ausdruck kommt. Es muß deshalb immer wieder auf die große Bedeutung von Schutzzonen hingewiesen werden.

Im Einzugsgebiet dreier Quellen einer Gemeinde wurde in einer Grube Jauche deponiert. Die Jauche stammte von Schweinen, die wegen Maul- und Klauen-seuche geschlachtet werden mußten. Auf Grund dieser Sachlage veranlaßten wir die unverzügliche Ausschaltung der Quellen und deren Ueberwachung. Nachdem sich innert einem Vierteljahr kein Einfluß geltend machte, konnte das Quellwasser wieder benützt werden.

Erfreulicherweise blieben im Berichtsjahr Beeinflussungen von Grund- bzw. Quellwasser durch Mineralöl aus. Versickerungen von Benzin im Jahre 1957 und von Heizöl im Jahre 1962 müssen immer noch weiter beobachtet werden.

Im Zusammenhang mit dem Zivilschutz wurde die Möglichkeit der Lagerung von Trinkwasser in alten Weinfässern geprüft. Das eingefüllte Wasser wurde gechlort. Dabei war die Chlorzehrung derart stark, daß selbst bei sehr hohen Dosen spätestens nach 14 Tagen kein Ueberschuß mehr vorhanden war. Die bakteriologischen Anforderungen für Trinkwasser konnten nicht erreicht werden. Von der Aufbewahrung des Wassers in Fässern wurde abgeraten. Es wäre dies höchstens für Brauchzwecke möglich.

Die im Jahre 1964 begonnene Trinkwasserkontrolle auf den Zürichsee-Schiffen wurde fortgesetzt. Mit Genugtuung konnten wirksame Verbesserungen festgestellt werden, die schließlich zu einwandfreien Verhältnissen führten.

In Zusammenarbeit mit den Lebensmittelinspektoren der Kantone Basel-Stadt, Schaffhausen, Graubünden und Tessin wurden erstmals die Wasserverhältnisse in den Speisewagen überprüft. Dabei stellte sich heraus, daß das speziell für Trinkzwecke in Karaffen, Chiantiflaschen usw. mitgeführte, im Kühlschranks aufbewahrte Wasser verunreinigt war und den bakteriologischen Anforderungen für Trinkzwecke nicht entsprach. Auch das in Tanks abgefüllte, im Küchenbetrieb verwendete Wasser entsprach nur in wenigen Fällen den Anforderungen. Es mußten deshalb Sanierungsmaßnahmen verlangt werden. Im Kanton Zürich sind bei öffentlichen Trinkwasserversorgungen am Ende des Berichtsjahres 45 Entkeimungsanlagen (36 Chlor-, 7 Ozon- und 2 UV-Anlagen) in Betrieb.

Durch die Trinkwasser-Abteilung wurden 2 677 Proben erhoben. Weitere 952 sind von Auftraggebern eingesandt oder überbracht worden. Von den insgesamt 3 629 untersuchten Proben (3 413 amtliche und 216 aus Privataufträgen) entsprachen 717 = 19,75 % den Anforderungen gemäß schweizerischem Lebensmittelbuch nicht. Bei den amtlichen Proben waren es 629 = 18,4 % und denjenigen aus Privataufträgen 88 = 40,7 %.

Die Art der Untersuchung ist aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

	untersucht	den Anforderungen nicht entsprechend
Bakteriologisch	2 031	622
Chemisch	1 285	56
Bakteriologisch und chemisch	313	39
Total	3 629	717

In 187 Fällen zeigte die Fassungsanlage bauliche Mängel, ungenügende Reinlichkeit oder beides zusammen.

Bei der im letzten Jahresbericht schon erwähnten Enteisungs- und Entmanganungsanlage trat eine merkwürdige Erscheinung auf. Die Grobfilter zeigten auf den Steinen kleine weiße Lebewesen, die sich als Höhlenasseln erwiesen. Es sind dies natürliche Bewohner von Grundwasser und können in die Pumpwerke einwandern. Ihr Vorhandensein ist keineswegs bedenklich, doch wurden sie durch Chlorung bekämpft und sind seither praktisch verschwunden.

In einem Grundwasser konnten 96,5 mg/l Chloride nachgewiesen werden. Beim Pumpversuch im Jahre 1954 betrug der Chloridgehalt nur 6,8 mg/l, bei einer Kontrolle im Jahre 1961 20,4 mg/l. Die Ursache wird in einer Ablagerung von stark chloridhaltigen Industrie-Abfällen vermutet, welche ca. 2,5 km von der Fassung entfernt ist. Bei drei Laufbrunnen ergab sich im Wasser ein Nitratgehalt von 250, 275 bzw. 350 mg/l. Es wurde deren sofortige Ausschaltung verfügt.

(Zürich-Kanton)

Ein klassischer Fall einer Quellverunreinigung gemäß Art. 234 StGB wurde durch eine Kieswäscherei verursacht. Diese hatte ihr Schlammabsetzbecken wenig oberhalb einer sehr ergiebigen Quelle erstellt und es dauerte nur kurze Zeit, bis das Quellwasser trübe floß. Mittels eines Salzungsversuches konnte der Weg vom Schlammweiher bis zur Quelle eindeutig nachgewiesen werden.

(Zug)

Sur 113 échantillons d'eaux prélevés officiellement par les inspecteurs, 35 se sont révélés de mauvais aloi.

Les causes les plus fréquentes de la mauvaise qualité de l'eau sont les captages en mauvais état et les installations défectueuses.

(Fribourg)

Große Schwierigkeiten bietet die Sanierung der Trinkwasserverhältnisse der abgelegenen Gehöfte im Jura. Das geeignete Entkeimungsverfahren für lehmig getrübbtes Wasser ist für Kleinbetriebe noch nicht erfunden.

(Solothurn)

Trotz der vermehrten und intensivierten Kontrolltätigkeit fiel der prozentuale Anteil der beanstandeten Proben von 38,4 % (1965) auf 26,2 % (1966). Unter Berücksichtigung der Tatsache, daß sich der Großteil der Beanstandungen auf wenige Gemeinden mit kaum noch ohne Aufbereitungsanlagen zu rettenden Quellwasserversorgungen konzentriert, so kann an diesen Zahlen das in erfreulicher Weise zunehmende Interesse und Verständnis der Gemeindebehörden für die Beschaffung von einwandfreiem Trinkwasser abgelesen werden.

Grundwasser: Sämtliche im Kanton Schaffhausen genutzten Grundwasservorkommen mit einer einzigen Ausnahme können auf Grund unserer Untersuchungen als einwandfrei und den hygienischen Anforderungen an Trinkwasser durchaus genügend bezeichnet werden.

Bei der einzigen Ausnahme handelte es sich um eine Gemeinde im Bibertal, deren Grundwasserbrunnen seit dem niederschlagsreichen Winter 1965/66 einen durch Fäkaleinflüsse zunehmenden Verschmutzungsgrad aufwies. Die Erhebungen im Einzugsgebiet dieses Brunnens ergaben unter anderm das Vorhandensein zweier alter Jauchegruben im Umkreis von 25 m, deren baulicher Zustand über die Art der Infektionsquelle kaum noch Zweifel offen ließ. Nach Rücksprache mit einem Geologen muß leider befürchtet werden, daß dieses Grundwasser ohne Chlorierung für die Trinkwassernutzung kaum noch zu retten sein wird.

(Schaffhausen)

842 Proben, entsprechend 26,5 % (im Vorjahr 20,3 %) geben zu einer Beanstandung Anlaß, davon 809 Proben auf Grund der bakteriologischen Untersuchung allein. Diese hohe Beanstandungsquote wurde deshalb erreicht, weil ganze

Serien privater Wasserversorgungen kontrolliert werden mußten, die fast ausnahmslos ungenügende hygienisch-bakteriologische Ergebnisse zeitigten, eine Folge ungünstiger Bodenverhältnisse im Voralpengebiet.

Große Sorgen bereiten uns auch die in diesen Zonen gelegenen Quellwasserversorgungen der Gemeinden. In den landwirtschaftlich bewirtschafteten Quellgebieten treten immer wieder mehr oder weniger starke Quellverunreinigungen auf. Ueber den Molassefelsen fehlt vielfach ein tiefgründiges, gut filtrierendes Bodenmaterial. Wohl könnte durch Bildung von Schutzzonen verschiedenorts eine Verbesserung erzielt werden. Dadurch wird aber der Boden einer rationellen Bewirtschaftung entzogen, was zum mindesten finanziell abgegolten werden müßte. Die kleineren Wasserversorgungen sträuben sich jedoch, die hierfür notwendigen finanziellen Mittel zur Verfügung zu stellen oder können es nicht, weil solche fehlen und auch keine Reserven zur Verfügung stehen.

Chlorierung, Ozonbehandlung oder UV-Bestrahlung gewähren aber nur dann Sicherheit für eine hinreichende Verbesserung, wenn das zu behandelnde Quellwasser stets klar fließt und die Anlage ordnungsgemäß gewartet wird, was leider auch nicht immer der Fall ist. Treten aber zeitweise Trübungen auf, insbesondere nach stärkeren Regenfällen oder intensiver Schneeschmelze, dann genügt die Entkeimungsmittelzugabe meistens nicht mehr, um den gewünschten Erfolg zu erzielen. Vollends hoffnungslos sind die Verhältnisse dann, wenn nach Jauchedüngung im Quellgebiet starke Regenfälle oder Schneeschmelze einsetzen und die Quellen eine mehr oder weniger verdünnte Jauche führen! Es bleibt dann nur übrig, diese verunreinigten Quellen so rasch wie möglich auszuschalten. In der Regel werden aber diese extremen Verunreinigungen zu spät bemerkt, erst dann, wenn die Konsumenten sich beklagen. Reservoir und Verteilnetz sind dadurch bereits stark verschmutzt und es bleibt nur übrig, eine gründliche Reinigung und Desinfektion mit einem chlorhaltigen Präparat durchzuführen. Um solchen unangenehmen Situationen vorzubeugen, werden zweckmäßig Trübungsmeßgeräte eingebaut, die entweder einen Alarm auslösen oder, was unbedingt vorzuziehen ist, automatisch den weiteren Zufluß des verunreinigten Quellwassers ausschalten.

Bei Einzelwasserversorgungen können Haushaltfilterapparate als Lösung des Problems in Frage kommen, insbesondere wenn das Wasser stets klar fließt und nur die unerwünschten Bakterien abfiltriert werden müssen. Treten Trübungen auf, werden die Filter auch diese zurückhalten, aber auch rascher verstopfen. Wenn aber durch Düngstoffe offensichtlich verunreinigtes Wasser anfällt, werden wohl Bakterien und Trübstoffe durch derartige Keramikfilter zurückgehalten, die gelösten Stoffe, Geruch und Geschmack jedoch nicht beeinflusst.

Bei größeren Wasserversorgungen, welche auf Quellen angewiesen sind oder auf dieselben nicht verzichten können oder wollen (Zivilschutz!) bleibt nichts anderes übrig, als zeitweise trübe fließendes Quellwasser vorerst durch ein rückspülbares Schnellfilter zu filtrieren und hernach zu entkeimen. Vielfach passieren aber die feinsten, kolloidal verteilten, tonigen Trübstoffe diese relativ grobsandigen Filter, so daß sich noch die Einrichtung einer Verflockung aufdrängt.

(St. Gallen)

Ein manganhaltiges privates Grundwasser wurde, da im Leitungsnetz schwarzbräunliche Manganhydroxydausscheidungen entstanden, ozonisiert. Durch diese und weitere Maßnahmen sank der Mangangehalt wie folgt:

	Probe Nr. 1 Zapfstelle A vor der Ozonisierung	Probe Nr. 2 Zapfstelle B nach der Ozonisierung
Eisen mg/l	0,007	0,002
Mangan mg/l	0,29	0,03
		(Aargau)
Nombre d'analyses effectuées:		1 535
dont non conformes:		111

Les cas de pollution par du mazout notamment se sont multipliés ces deux dernières années avec une acuité croissante. Plusieurs distributions d'eau ont été sérieusement touchées, la pollution durable de leurs sources d'approvisionnement nécessitant des mesures coûteuses et d'une efficacité parfois limitée dans le temps.
(Vaud)

Nombre d'échantillons analysés	1 560
dont reconnus de mauvais aloi	251
	(Valais)

Nombre d'échantillons analysés	72
dont reconnus de mauvais aloi	45 = 62,5 %

L'eau de plusieurs citernes a été reconnue souillée par des particules solides déposées sur les toits servant à la récolte de l'eau de pluie; il s'agissait parfois de poussières provenant de chemins voisins, mais plus souvent de suie émise par des chauffages à mazout dont le réglage était défectueux.

Deux mauvais fonctionnements d'adoucisseurs privés d'eau de consommation ont retenu notre attention durant cette année.
(Neuchâtel)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool

Du sirop de cassis était mis dans le commerce, sirop qui n'était en réalité qu'une boisson à l'arome de cassis, donc d'une qualité bien inférieure au produit préparé avec le fruit de cassis.
(Fribourg)

La tendance à attribuer à certaines boissons sans alcool des qualités ou des propriétés qu'elles ne possèdent pas, s'est à nouveau accentuée.
(Valais)

Kaffee — Cafè

Un estratto di caffè «puro» di provenienza jugoslava, risultò contenere ca. il 75 % di surrogato di caffè. (Ticino)

Un extrait de café, désigné comme «café soluble», contenait de la chicorée. (Neuchâtel)

Kakao — Cacao

In mit einem Lindan enthaltenden Mittel vernebelten, rohen Kakaobohnen ließen sich nach Extraktion und Reinigung der Insektizidreste 0,060 bis 0,070 ppm Lindan, in ebenso behandeltem Kakaobruch 0,008 bis 0,065 ppm und in Kakao-masse 0,008 bis 0,055 ppm Lindan gaschromatographisch bestimmen. Wir konnten das Verfahren nicht empfehlen. (Basel-Stadt)

Gewürze — Epices

Eine minderwertige Qualität Muskatnüsse aus Indonesien (BWP-Qualität, = Broken, Wormy, Punctate) war stark verwurmt und verschimmelt und wurde beschlagnahmt. Eine eingehende Oberexpertise bestätigte unseren Befund. Die Ware hätte einfach vermahlen und als vollwertig in den Verkehr gebracht werden sollen. Der Wareninhaber behauptet, dies sei in der Schweiz gang und gäbe!, er sei nur ein unschuldiges Opfer und klagte uns der Willkür an. (Zürich-Kanton)

Von privater Seite wurden uns Muster von geraspelter Zitronenrinde zur Untersuchung übermittelt, die einerseits viel zu wenig ätherische Oele (extrahierte Ware) und andererseits zu viel dieser Aromastoffe enthielten (Aromaverstärkung). Beide Befunde wurden beanstandet und dem zuständigen Amtschemiker zur amtlichen Erledigung überwiesen. (Bern)

Ein als Streugewürz deklariertes Produkt bestand nur aus 1,5 % Gewürzen, der Rest war gewöhnliches Kochsalz. (Solothurn)

Wiederum wie letztes Jahr untersuchten wir zahlreiche Gewürzextrakte und andere Gewürzpräparate. Die Dünnschichtchromatographie und die Gaschromatographie bewährten sich erneut als geeignete Analysenverfahren. — Sogenannte entkeimte Gewürzmischungen zeigten Keimzahlen von 581 000 bis 1 965 000 Keimen in 1 g und coliforme Bakterien von 100 bis 150 in 1 g Gewürzmischung! (Basel-Stadt)

3 Gewürzmischungen mußten beanstandet werden, da auf der Packung die Zusammensetzung nicht angegeben war. Eine Gewürzmischung enthielt Kochsalz, was der LMV nicht entspricht. Eine andere Mischung entsprach nicht der nachträglich bekanntgegebenen Zusammensetzung. Gewürznelken mußten wegen ihrer Unansehnlichkeit beanstandet werden, da diese zu lange und unrichtig gelagert worden sind und vertrocknet waren. (Thurgau)

Nel settore dello zafferano si devono lamentare frodi consistenti nello spaccio di zafferano di debole potere colorante miscelato con coloranti artificiali od addizionato di sali minerali (ad. es. borace). (Ticino)

Traubenmost, Wein, Süßwein — Mout, vin, vins doux

Verfälscht — falsifiés	44
Unrichtig deklariert — fausse déclaration	135
Zu stark geschwefelt — trop soufrés	75
Verdorben — altérés	98
Andere Gründe — autres motifs	<u>142</u>
	494 (EGA)

Die Zahl der überschwefelten Weine ist stark zurückgegangen. Ebenso werden bei den ausländischen Weißweinen die Hinweise auf Restzucker größtenteils angebracht. Weine mit einem Gehalt von Hybridenfarbstoff wurden nicht mehr festgestellt. Mehrere hundert Hektoliter Rotwein mußten bei verschiedenen Firmen infolge zu hohem Eisengehalt blaueschönt werden.

Sämtliche Weißweinimporte wurden auf Diäthylcarbonat untersucht, das als Nebenprodukt des Pyrokohlensäureäthylesters anfällt. Letzterer ist in Deutschland zur Konservierung von Wein zugelassen. Keine Probe enthielt wesentliche Mengen an Diäthylcarbonat. Wir haben jedoch festgestellt, daß die meisten Weißweine geringe Mengen (bis höchstens 1 mg/l) Diäthylcarbonat enthalten. Wir sind daran, diesen Befund näher abzuklären.

Ein ausländischer Weißwein in 7-Deziliter-Flaschen beanstandeten wir wegen mangelnden Qualitätsmerkmalen. Es ist selten, daß ein Wein auf Grund eines Degustationsbefundes beanstandet wird. Der Wareninhaber, ein großes Handelsunternehmen, verlangte eine Dreieroberexpertise. An dieser Expertise beteiligten sich zwei ausgewiesene schweizerische Weinfachleute und ein Fachmann aus dem Ausland. Alle drei Experten konnten unseren Befund bestätigen. (Zürich-Kanton)

Ein besonderes Problem bieten die Rosé d'Anjou-Weine, die wegen ihrem hohen Restzuckergehalt in Frankreich mit Sorbinsäure haltbar gemacht werden dürfen. Da dieses Konservierungsmittel bei uns für Weine als verboten zu gelten hat, müssen auch kleinste Spuren, z. B. 2 mg/l, beanstandet werden. Es wird für die Franzosen allerdings schwierig sein, innerhalb ihrer Produktion, wo der Zusatz von Sorbinsäure erlaubt ist, für den Import in die Schweiz einen völlig sorbinsäurefreien Wein herzustellen. Zur Nachweismethode siehe «Mitt. aus der Laboratoriumspraxis». (Bern)

Bei einem uns vom Zoll zugestellten Muster italienischen Rosé-Weines fanden wir bloß 14,8 g. i. l. zuckerfreien Extrakt. Auf unsere Beanstandung hin berief sich die Lieferfirma auf das Analysen-Zeugnis eines anerkannten italienischen Laboratoriums. Bei der Prüfung des betreffenden Berichtes stellten wir fest, daß

das erwähnte Laboratorium zur Berechnung des zuckerfreien Extraktes nur einen Teil des reduzierenden Zuckers vom Gesamtextrakt abzieht. Diese Methode scheint in Italien gebräuchlich zu sein. (Urkantone)

Des vins étaient altérés, d'autres ne répondaient pas à leur désignation, et certains étaient mis dans le commerce avec uniquement des désignations de fantaisie sans les indications obligatoires d'origine. (Fribourg)

In einer Drogerie wurden 2 dl-Echtheitszeichen für Kirschwasser für Flaçons à 3,5 dl verwendet und von Hand, unerlaubterweise, dementsprechend abgeändert.

In 57 Restaurationsbetrieben mußte der Ausschank billiger Weinbrände und Eierliköre als Cognac bzw. Eiercognac und der Schaumweine (vins mousseux) als Champagner beanstandet werden. Desgleichen kam es hie und da vor, daß ein Restaurateur seinen Gästen billigen Weinbrand zum Flambieren in einer Markencognacflasche präsentierte. (Basel-Stadt)

Sono stati nuovamente constatati certi preoccupanti sviluppi peggiorativi nella genuinità di prodotti denominati «Malvasie» destinati alle fabbricazione di vermouth; tali prodotti confezionati nel traffico delle zone marittime meridionali denotavano i caratteri di preparazioni semi-artificiali. (Ticino)

Nombre d'échantillons analysés	837
dont reconnus de mauvais aloi	57

(Vaud)

Les indications «Réserve», «Sélection», etc. sur les étiquettes de vins étrangers de la classe 3, font, à nouveau, leur apparition. (Neuchâtel)

Spirituososen — Spiritueux

Ein Aperitif wies keine Sachbezeichnung auf. Die Lebensmittelverordnung definiert den Begriff als solchen immer noch nicht. Es wurde ein Kernobstbranntwein mit 68 % Alkohol beanstandet. Er war als «Vorlauf» deklariert. (Zürich-Kanton)

Un cafetier a été dénoncé à l'autorité de répression pour vente de kirsch étranger dans un emballage d'origine suisse. (Vaud)

A la suite de l'arrêté cantonal concernant le contrôle obligatoire de la récolte de poires Williams, 51 maisons se sont soumises au contrôle, soit contrôle qualitatif et quantitatif à la récolte avant la fermentation, puis contrôle analytique et dégustatif du produit distillé pour l'obtention du label de qualité.

En 1966, il a été procédé au prélèvement officiel et à l'analyse de 81 échantillons, dont 7 ont été contestés. (Valais)

Des eaux-de-vie de pruneau et de mirabelle contenaient du fer et du cuivre. (Neuchâtel)

Tabak — Tabacs

Für verschiedene Erfinder wurden wiederum Analysen zur Feststellung der Wirksamkeit von Filtern ausgeführt. Die Gaschromatographie der aerosolfreien mittleren Gasphase des Hauptstromrauches nach Prof. K. Grob wurde in unserem Laboratorium begonnen. (Zürich-Kanton)

Le Laboratoire cantonal a effectué 40 analyses de la fumée de cigarettes afin d'en déterminer la teneur en goudrons et en nicotine. Ces analyses étaient destinées soit à déterminer les quantités globales se trouvant dans la fumée, soit à déterminer l'efficacité de filtres ou de cartouches filtrantes. (Vaud)

Konservierungsmittel — Agents conservateurs

Ein Großrestaurant bezog aus dem Ausland «Kartoffelwunder» um geschälte Kartoffeln über mehr als einen Tag «haltbar» zu machen. Das Wunder bestand aus Natriumsulfit, welches beschlagnahmt wurde. (Zürich-Kanton)

Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel — Ustensiles et vases pour denrées alimentaires

Dauerformen für Schokolade aus Polystyrol enthielten zuviel flüchtige Stoffe und wurden abgelehnt. Großbehälter für Fleischwaren gaben zuviel pentanlösliche Stoffe ab. Zwei Materialien für die Auskleidung von Trinkwasserbehältern gaben zuviele Geschmackstoffe ab und hatten bereits in Wasser über 20 mg pro dm² an löslichen Stoffen. Die eingehende Prüfung von Folien für Quarkdosen ergab das Vorliegen von einwandfreiem Material. Kunststoffeinlagen für Kronkorke enthielten zuviel wasserlösliche Weichmacher. Solche Kunststoffe erweisen sich sonst über längere Zeit als gasdicht, im Gegensatz zu Korkdichtungen, bei welchen nach und nach das Kohlendioxyd entweicht. Bei blauen und roten Teetassen war der bleihaltige Dekor nach dem Einlegen in Essigsäure vollkommen abwischbar. Die Ware wurde abgelehnt. Elastische Netze aus mit Baumwollgarn umfaßten Gummifäden für Fleischwaren wurden wegen zu starker Geschmacksbeeinflussung abgelehnt. (Zürich-Kanton)

Der Belag einer mit Teflon überzogenen Bratpfanne haftete infolge eines Fabrikationsfehlers zu wenig gut an dem unterliegenden chromhaltigen Primer. Sie wurde beanstandet. Vier weitere Bratpfannen mit Teflon-Belag wurden auf Abgabe von Fluorid-Ionen an das Bratgut untersucht. Zu diesem Zwecke wurden die Pfannen mit 250 g Erdnußöl 2½ Stunden auf ca. 230 ° (210—250 °) erhitzt, ein aliquoter Teil des Oels mit Calciumoxyd bei 450 ° verascht und die Asche nach *Bäumler*, diese Mitt. 55, 250 (1964) auf Fluor untersucht. Bei keiner der vier Pfannen konnte im Oel nach dem Erhitzen ein höherer Fluorgehalt gegenüber vor dem Erhitzen festgestellt werden. (Zürich-Stadt)

Teflon-Bratpfannen sind große Mode geworden und in verschiedenen Fabri-
katen in den Geschäften erhältlich. Wir haben zahlreiche Modelle geprüft, um
festzustellen, ob sich der Teflon-Belag — eine Fluorverbindung — nach der haus-
haltmäßigen Verwendung und Erhitzung der Pfannen mit einer Holzgabel ab-
kratzen oder beschädigen läßt. Dies war erfreulicherweise nicht der Fall. Ebenso
wenig war, nach Einwirkung von 4%iger Essigsäure während 24 Stunden bei
20 ° C, Chrom aus den Teflon-Belägen herauszulösen. (Basel-Stadt)

Nous avons eu à examiner une poêle à frire à revêtement de Téflon, déposé sur
base chrome-métal et acide phosphorique; dans les conditions d'essais, choisies
aussi représentatives que possible de la pratique, il n'a pas été décelé de chrome-III
ou de chrome-VI, même en traces, dans l'huile chauffée dans la poêle, même lors
d'un essai de 30 minutes à 250 °, faisant suite à un chauffage de la poêle de 30
minutes, au four, à une température moyenne de 375 °; il en est de même si l'on
frotte le fond de la poêle bouillante quelques dizaines de fois avec une spatule de
bois.

La recherche de l'anion phosphorique, (cédé éventuellement par la couche de
fond), utilisée comme mesure de la perméabilité de la couche superficielle de
Téflon, ou de sa possible détérioration après les divers tests, montre qu'il ne passe
dans l'huile, puis l'eau, ayant servi aux essais subséquents, que des traces négli-
geables de

PO ₄ ---, soit pour l'huile	0,013 mg PO ₄ ---/dm ² ,
et pour l'eau	0,003 mg PO ₄ ---/dm ²

Cette poêle satisfait donc aux exigences hygiéniques légales. (Vaud)

Un plastique contient comme catalyseur un oxyde de chrome. Nous avons
démonstré une faible migration de cet oxyde dans le lait. De plus, nous avons
trouvé 5 mg/100 g de plomb dans ce plastique. Ce métal doit provenir de l'oxyde
de titane utilisé comme pigment. Nous n'avons pu autoriser l'utilisation de ce
plastique pour l'emballage du lait au stade distribution. Les essais se poursuivent.
(Genève)

Reinigungsmittel - Produits de nettoyage

Immer wieder tauchen neue Backofenreiniger auf dem Markte auf. Die inter-
kantonale Giftkommission hat nun festgelegt, daß Backofenreiniger in Sprayform
nicht mehr als 0,1 % freies Aetznatron enthalten dürfen. Stark alkalische Flüssig-
keiten sollten ganz allgemein nicht im rasanten Sprühstrahl aus der Dose her-
ausgespritzt werden können, sondern lediglich als Schaum aus der Dose heraus-
quellen. Nur so wird eine persönliche Gefährdung bei unachtsamer Anwendung
der Reinigungssprays eher vermieden. (Basel-Stadt)

Nous avons examiné, par chromatographie gazeuse: un détachant, un liquide
pour machine à polycopier et un carburant de briquet catalytique.

Le détachant ne contenait ni tétrachlorure de carbone, ni benzène. Il était à base de sangaiol et trichloréthylène.

Quant aux solvants de la machine à polycopier et du briquet, ils étaient essentiellement composés d'alcool méthylique. (Vaud)

Zwei Fleckenmittel, die nur gegen Giftschein hätten abgegeben werden dürfen, wurden frei verkauft. Bei einem Fleckenschutz-Imprägnierungs-Spray fehlte die nötige Warnvorschrift. Ein Fleckenwasser enthielt 8 % und ein anderes 10 % des in Reinigungsmitteln verbotenen Tetrachlorkohlenstoffs. Ein Backofen-Reinigungs-Spray enthielt 3,4 % freie Natronlauge; zudem fehlte die unbedingt nötige Warnvorschrift. Ein Glasreinigungsmittel bestand gar zu 45 % aus Fluß-Säure. (Zürich-Stadt)

Kosmetische Mittel — Cosmétiques

Ein Haarbehandlungsmittel wurde infolge zu leichter Entflammbarkeit abgelehnt. Eine bekannte Zahnpasta enthält Chloroform. Die betreffende Firma ist nun mit dem Eidg. Gesundheitsamt in Verhandlungen über die Zulassung des Stoffes*. (Zürich-Kanton)

Außerst unbefriedigend ist immer noch die Situation in bezug auf die Bestellaufnahme von Kosmetika von Haus zu Haus. In unserem Kontrollbereich werden gegenwärtig auf diese Weise Bestellungen für ein Heublumen-Schaumbad aufgenommen. Hierbei wird auf die angeblich günstige Wirkung des Bades bei Arthritis usw. hingewiesen. Ferner soll es zur Abmagerung (Abnehmen) beitragen usw. Der Käufer wird verpflichtet, für eine «Kur» sechs Flaschen zu einem Preis von Fr. 144.— abzunehmen, die den Händler einschließlich der Flaschen erwiesenermaßen auf Fr. 15.— zu stehen kommen. Gewinn 960 %. Kein schlechtes Geschäft. Besonders gravierend erscheinen uns solche Fälle, weil sich das Angebot dieser Vertreter meistens an ältere und in beschränkten Verhältnissen lebende Leute wendet. (Zürich-Stadt)

Ein Präparat für die moderne Grauhaarpflege in Form einer dickflüssigen, leicht parfümierten Emulsion enthielt 0,6 % Blei, das als Bleiacetat bzw. Bleiessig vorlag. Gemäß Artikel 467 der Lebensmittelverordnung müssen aber Haarbehandlungsmittel frei von Bleiverbindungen sein. (Basel-Stadt)

Verschiedene Gegenstände — Objets divers

4 Plasticspielwaren wurden wegen zu großer Abgabe an Geschmackstoffen abgelehnt. Ein Flaschenausgießer korrodierte stark und trübte die entsprechenden Spirituosen. 3 weitere Ausgießer wurden wegen unhygienischem Kaninchenfellbesatz am Zapfen beanstandet. Eine große Menge an Bodenbehandlungsmittel

* Gemäß Verfügung des Eidg. Departementes des Innern über kosmetische Mittel (vom 7. Dezember 1967) ist nun der Zusatz von maximum 4 % Chloroform zu Zahnpasten (nur zu Zahnpasten) zulässig.

wies einen zu tiefen Flammpunkt auf und wurde durch Verbrennen vernichtet. Bei einem Fleckenwasser fehlten die Warnvorschriften. Zwei Reinbenzine waren zu wenig klar und zwei Flugbenzine ungenügend gefärbt. Mehrere Sprays für Weihnachtsartikel enthielten Methylenchlorid ohne entsprechenden Vermerk.

(Zürich-Kanton)

Vor der Fastnacht wurden mehrere Gesichtsmasken mit leicht entflammbaren Haaren zum Verkauf angeboten. Diese wurden beschlagnahmt. Die Haare können durch Imprägnieren mit Ammonphosphat flammensicher gemacht werden.

(Solothurn)

Die bisher freiverkäuflichen Tränengassprays wurden vom hiesigen Polizeidepartement im Februar 1966 dem Waffenhandelskonkordat unterstellt, da die Sprays durchwegs Stoffe enthalten, die eine Gesundheitsschädigung der damit angesprayten Personen herbeiführen können. Der Vertrieb der Selbstschutzgeräte bleibt nunmehr den Firmen vorbehalten, die das Patent als Waffenhändler besitzen.

(Basel-Stadt)

Die Wolle von 6 Teppichen verschiedener ausländischer Provenienz enthielt in 100 g 0—10 mg Arsen. Sie war nicht zu beanstanden. 1 Kunststoffschale und 3 Kunststoffolien für Lebensmittel enthielten zuviele pentanlösliche, 1 Kunststoffolie zuviele wasserlösliche Bestandteile. Die letztere gab auch zuviele oxydierende Substanzen an Wasser ab. 1 Luftverbesserungsmittel wurde als «Desinfektor» angepriesen, 2 enthielten para-Dichlorbenzol. 2 Gesichtsmasken und 2 Perücken für den Karneval waren mit zu leicht entzündlichen Haaren versehen.

(Aargau)

Absinthverbot — Prohibition de l'absinthe

1 cas de vente d'absinthe par un restaurateur nous a été signalé par la Régie fédérale des alcools. Amende de la préfecture: Fr. 99.—.

1 cas de transport d'absinthe dénoncé par la Gendarmerie. Amende: Fr. 95.—.

1 cas de transport et détention d'apéritif anisé dont la teneur alcoolique était supérieure à 45vol.%. Amende: Fr. 300.—.

(Vaud)

Gift, Vergiftungen, Pestizide — Poison, intoxications, pesticides

Meldungen über bakteriologische Erkrankungen im Kanton Zürich inkl. Stadt Zürich.

	1966	1965	1964
Typhus	45	41	37
Paratyphus	34	8	23
Bakterielle Lebensmittelvergiftungen	209	141	227
E-Ruhr	3	13	4
Bang	4	3	1

Bei den Typhusfällen handelt es sich um 28 eingeschleppte Fälle. Ebenso sind bei den Paratyphusfällen 8 eingeschleppt worden. Einige Typhus- und Paratyphuserkrankungen traten während den Monaten April und Mai auf. Die Befragung der Erkrankten läßt mit einiger Wahrscheinlichkeit den Schluß zu, daß für die Infektionen ausländischer Kopfsalat verantwortlich gemacht werden muß. Aus der großen Varietät der festgestellten Bakterientypen kann außerdem gefolgert werden, daß konzentriertes Abwasser einer größeren Ortschaft zur Düngung des Salates eingesetzt worden ist. Zu Beginn des Jahres 1967 sind Untersuchungen von ausländischen Salaten vorgesehen. (Zürich-Kanton)

Lors d'un contrôle dans un dépôt de denrées, une présence de produits toxiques fut constatée sur une étagère placée au-dessus de denrées alimentaires. (Fribourg)

Verschiedene Holzschutzmittel waren ungenügend bezeichnet. Gifte der Gruppe 2 wurden in diesem Zusammenhang ohne besondere Formalitäten weiterverkauft. Wir sind auf diese Angelegenheit gestoßen, nachdem einige Katzen, die sich im Estrich auf behandeltem Holz aufgehalten hatten, verendet sind. Darminhalt, Körperfett und Leber enthielten toxische Mengen an Dieldrin und Lindan. (Basel-Stadt)

In den letzten Jahren wurde festgestellt, daß Schimmelarten, insbesondere wenn sie auf kohlenhydrathaltigen Lebens- oder Futtermitteln wachsen (z. B. Mahlprodukte), zur Bildung von Verbindungen führen können, welche die Gesundheit der Menschen und Tiere schädigen. Es ist deshalb angezeigt, der Ausschaltung feuchter Lagerräume und durch die Lagerung verschimmelter Lebensmittel vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. (Aargau)

Ein Stück Wurst, das in einem Garten eines Privatmannes gefunden wurde, dessen Hund mit Meta vergiftet worden ist, mußte auf dieses Gift untersucht werden. Der Nachweis von Meta verlief negativ. Es konnte aber ein flüchtiges Oel isoliert werden, das durch das Insektizidlaboratorium der Stadt Zürich als Parathion identifiziert wurde. (Thurgau)

La pratica del rilascio dei permessi d'acquisto di prodotti di alta tossicità ha permesso di disciplinare l'acquisto di antiparassitari da parte di utenti che finora ne avevano fatto uso indiscriminato e senza tener conto delle raccomandazioni del Servizio fitosanitario cantonale.

Riguardo all'impiego degli antiparassitari sottolineamo nuovamente la necessità dell'istruzione capillare dei lavoratori dell'agricoltura sui pericoli e le precauzioni a tale impiego inerenti. (Ticino)

Des vaches ayant été gravement intoxiquées sur un pâturage, une analyse de la terre et de certains débris prélevés près de l'abreuvoir a permis de déceler de la cyanamide en quantité importante, ainsi que ses produits de dégradation (dicyanodiamine, urée, ammoniacque, etc.). (Vaud)

Les contrôles se sont poursuivis, et accentués puisque 229 produits ont été examinés contre 96 en 1965.

Nous avons trouvé dans les carottes italiennes des teneurs anormales en aldrine. A ce sujet, nous avons enregistré des résultats différents avec un autre laboratoire qui procède par extraction à l'hexane.

Nous utilisons l'acétone qui possède un pouvoir pénétrant dans les cellules végétales plus élevé que les hydrocarbures. En effet, ce pesticide du fait de son imprégnation dans le sol est intimement lié à tous les tissus végétaux.

Nous avons informé les importateurs de ces teneurs anormalement élevées.

Un produit vendu comme «biologique» contenait du lindane. (Genève)

Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau

Ein Klärmeister stellte abnormale Mengen eines ölartigen Produktes im Zufluß der Kläranlage fest. In den entnommenen Proben ließ sich eine Flüssigkeit nachweisen, die verseifbar war, im Geruch aber nicht auf Speiseöl deutete. Die abfließende Menge war zudem so groß, daß es sich kaum um ein Lebensmittel handeln konnte. Die Abklärung des Falles ergab das Vorliegen eines Weichmachers, der in einem Industriebetrieb durch eine defekte Leitung auf das Dach heraus floß und von dort unbemerkt in die Kanalisation gelangte. (Urkantone)

Comme ces années précédentes, les recherches systématiques d'hydrocarbures ont été effectuées à la sortie de la station d'épuration des eaux de la raffinerie de Collombey. Résultats négatifs, ou qui n'ont pas dépassé 2,6 ppm, sauf en juin, où nous avons trouvé 5 ppm.

Dans le cadre de l'étude des eaux du lac Léman et du Rhône contre la pollution, le Laboratoire cantonal a prélevé cette année 152 échantillons d'eaux à la Porte du Scex, en 2 points au large du Bouveret, au canal Stockalper, à la Bouverette, à la Morge de St-Gingolph, aux plages de Bouveret et de St-Gingolph, pour analyses bactériologiques et chimiques complètes. (Valais)

Lors de la construction de l'oléoduc du Jura, des précautions très sévères ont été prises pour éviter toute détérioration ultérieure de la conduite par corrosion ou par accident de creusage. En cas d'anomalie sur la ligne, le refoulement du pétrole brut s'arrête automatiquement, en même temps que les pompes.

L'étude sanitaire du lac de Neuchâtel et de ses affluents, du Haut Doubs, des lac des Brenets (Chaillexon), de Moron, de St-Blaise (Loclat) et des Taillères s'est poursuivie cette année.

Cinq séries de contrôles des plages et baignades publiques ont eu lieu, aussi bien sur le littoral neuchâtelois du lac de Biemme que sur celui du lac de Neuchâtel. L'augmentation de la pollution de ces eaux nous a contraints à étendre l'interdiction de se baigner à toute la zone comprise entre la Neuveville et l'embouchure

de la Thièle dans le lac de Biemme d'une part, à celle allant de St-Blaise à Colombier sur le lac de Neuchâtel, d'autre part, exception faite d'un seul établissement de bains publics à Neuchâtel. (Neuchâtel)

L'étude de l'évolution du lac Léman se poursuit. En 1966, 828 échantillons chimiques et bactériologiques et 96 échantillons de plancton ont été prélevés par le Laboratoire cantonal. 224 échantillons particuliers ont été examinés quant à leur teneur en phosphore total.

Les observations montrent que l'évolution du lac Léman ne s'est pas ralentie. On constate à nouveau que les couches profondes s'appauvrissent en oxygène à un rythme rapide. Mais l'évolution la plus importante, et la plus grave aussi est la profonde modification du plancton lémanique. Certaines espèces d'algues disparaissent pour faire place à d'autres espèces, naguère rares ou inconnues. Ces phénomènes sont l'indice d'une profonde perturbation dans l'ensemble du lac.

Nous ne pouvons que répéter les observations de l'année dernière. Il est extrêmement urgent que des mesures soient prises pour éviter autant que possible l'arrivée au lac de substances nutritives pour les végétaux, phosphates en particulier, soit par des mesures préventives de limitation d'apport de phosphates, soit conjointement par un renforcement de l'épuration des eaux par l'introduction du stade chimique de traitement.

Le Laboratoire cantonal étant chargé de la synthèse de l'ensemble des analyses physico-chimiques faites par les laboratoires français, genevois, valaisans et vaudois, la mise sur fiches perforées des résultats analytiques et le calcul électronique des normes et moyennes ont été mis au point en collaboration avec le Centre électronique de l'Etat de Vaud. Dès 1967, tous les résultats analytiques seront traités par calcul électronique. Il en résultera une rationalisation appréciable du travail.

L'étude des affluents du lac Lemman et d'eaux de surface se poursuit comme les années précédentes.

La présence d'hydrocarbures est de plus en plus fréquente. On a noté pour la première fois à l'embouchure de quelques rivières l'apparition de bactéries filamenteuses «*Spaerotilus natans*», indices d'un haut degré de pollution.

L'étude des rivières faite sur tout le pourtour du lac par la Commission internationale pour la protection du lac Léman et du Rhône contre la pollution montre que, d'une manière générale, elles représentent une lourde charge pour l'économie du lac. Tout ce qui est apporté au Léman par les rivières n'est pas éliminé par le Rhône à Genève, ce qui fait que le Léman s'enrichit de plus en plus en produits indésirables.

Quant aux pollutions d'eaux de surface, il ne se passe guère de mois que les organes de surveillance de la pêche ne signalent de pollutions provoquées par du mazout ou de l'essence.

En outre, le Laboratoire cantonal reçoit assez fréquemment des échantillons d'eaux de surface renfermant du mazout, dont la provenance ne peut être précisée. (Vaud)

Die Resultate der Stadtluftuntersuchung lassen den Schluß zu, daß sich gegenüber dem Vorjahr die Verunreinigungsfaktoren in ihrer Größenordnung nicht sehr verändert haben. (Basel-Stadt)

Les 28 postes de contrôle de l'air placé en Valais n'ont pas enregistré de teneurs en SO_2 supérieures à celles trouvées depuis 1963. (Valais)

Pour les mesures de l'anhydride sulfureux (SO_2) dans l'air, le Laboratoire fédéral d'essais des matériaux à Dübendorf a installé huit appareils Leclerc le 6 mai; leur nombre a été porté à 28 le 14 juillet grâce à l'amabilité de la Commission fédérale de l'hygiène de l'air. Aux deux instances, nous exprimons nos vifs remerciements.

Sur les 192 analyses effectués, 93 % ont donné des valeurs inférieures à 10 mg SO_2 par 30 jours. (Neuchâtel)

Lors de l'analyse de l'air d'un local public, des doses importantes d'oxyde de carbone ont été mesurées, indiquant une fuite de gaz dans les installations. (Fribourg)

III. Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle

mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren*

*Statistique des pénalités prononcées en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes**

*Strafmaß der im Jahre 1966 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1966*

Kantone Cantons	Bußen / Amendes			Gefängnis / Prison			Buße und Gefängnis Amende et prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumes- sung Montant	Zus. Total	Fälle Cas	Total	Total
		Fr.	Fr.		Tg./Jours	Tg./J.		Fr.	Tg./J.
Zürich	206	5—400	7 770	3	10	30	3	700	70
Bern	30	20—400	4 560	5	14—60	519	1	300	14
Luzern	4	30—200	360	—	—	—	2	500	44
Uri	10	15—100	270	—	—	—	—	—	—
Schwyz	17	20—100	620	—	—	—	1	150	10
Obwalden	12	30—130	690	—	—	—	—	—	—
Nidwalden	2	30	60	1	60	60	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	1	200	200	—	—	—	—	—	—
Fribourg	14	20—350	1 450	—	—	—	—	—	—
Solothurn	17	15—200	965	—	—	—	—	—	—
Basel-Stadt	4	50—200	500	—	—	—	—	—	—
Basel-Land	1	200	200	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell AR	1	200	200	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	1	150	150	—	—	—	—	—	—
St. Gallen**	29	20—300	2 640	2	14—30	44	3	1 800	81
Graubünden	16	15—100	825	—	—	—	—	—	—
Aargau	31	20—300	1 990	1	10	10	1	100	10
Thurgau	4	40—120	260	—	—	—	2	550	97
Tessin	—	—	—	1	270	270	—	—	—
Vaud	14	5—300	955	—	—	—	2	700	120
Valais	6	300—1500	3 650	—	—	—	3	2 300	210
Neuchâtel	12	20—300	1 120	—	—	—	—	—	—
Genève	284	5—2800	10 280	—	—	—	—	—	—
	716		39 715	13		933	18	7 100	656

* Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt.

L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire fédéral.

** Inklusive Fürstentum Lichtenstein.

*Zusammenstellung der im Jahre 1966 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach Hauptobjekten geordnet*

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1966,
classées d'après les principaux objets

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile	Brot Pain	Wein Vin	And. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimen- taires et objets usuels	Anderweitige Zuwer- handlungen Autres contraventions	Kunstwein Vin artificiel	Absinth Absinthe	Zusammen Total
	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas
Zürich	131	4	4	1	18	54	—	—	212
Bern	20	—	—	—	—	15	—	1	36
Luzern	6	—	—	—	—	—	—	—	6
Uri	7	—	—	—	1	2	—	—	10
Schwyz	12	—	—	—	1	5	—	—	18
Obwalden	11	—	—	—	—	1	—	—	12
Nidwalden	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Fribourg	10	—	1	—	1	2	—	—	14
Solothurn	6	—	3	—	2	5	—	1	17
Basel-Stadt	1	—	—	—	1	2	—	—	4
Basel-Land	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Schaffhausen	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell AR	—	—	1	—	—	—	—	—	1
Appenzell IR	1	—	—	—	—	—	—	—	1
St. Gallen*	30	—	—	—	—	1	—	3	34
Graubünden	8	—	—	2	6	—	—	—	16
Aargau	28	—	—	—	—	5	—	—	33
Thurgau	4	—	—	—	2	—	—	—	6
Tessin	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Vaud	13	1	—	1	—	—	—	1	16
Valais	4	—	—	1	4	—	—	—	9
Neuchâtel	7	—	1	—	—	1	—	3	12
Genève	66	5	15	34	127	35	—	2	284
	371	10	25	39	163	128	—	11	747

* Inklusive Fürstentum Liechtenstein