

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 74 (1983)
Heft: 2

Rubrik: Informationen = Informations

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 05.05.2025

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

Informationen — Informations

Verleihung des Werderpreises

1944 wurde von verschiedenen Organisationen der schweizerischen Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandels sowie vom Verband der Kantonschemiker zu Ehren des langjährigen, verdienten Chefs der Abteilung Lebensmittelkontrolle am Eidg. Gesundheitsamt, Prof. J. Werder, ein Preis geschaffen. Dieser besteht aus einer Medaille mit dem Kopf von Johann-Ulrich Werder, einem Diplom und einem Geldbetrag und ist gemäß Stiftungsurkunde dazu bestimmt, Persönlichkeiten auszuzeichnen, die auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie, Lebensmittelkontrolle, -gesetzgebung oder -technologie besonders verdienstvoll waren.

Am 8. April 1983, zum Abschluß der Frühjahrssitzung des Verbandes der Kantonschemiker, fand im Großratsgebäude des Kantons Aargau in Aarau eine weitere Übergabe des Werderpreises statt. Als Preisträger wurden zwei Persönlichkeiten mit ganz verschiedenartigen Verdiensten geehrt. Sie stammen zwar beide aus der Lebensmittelkontrolle, in ihrem Wesen und in der Tätigkeit, für die sie geehrt wurden, unterscheiden sie sich aber wesentlich voneinander.

Herr Prof. *Emile Matthey* ist in erster Linie ein Mann des Gesprächs und des Verhandelns. Sein besonderes Geschick in dieser Beziehung brachte ihm national und international große Verantwortung. Als Kantonschemiker des Kantons Waadt und speziell als Chef der Abteilung Lebensmittelkontrolle des Bundesamtes für Gesundheitswesen beteiligte sich E. Matthey an der Arbeit zahlreicher Fachkommissionen und leitete verschiedene davon. Sein bevorzugtes Tätigkeitsfeld, auf dem seine Talente in vollem Umfang zur Geltung kamen, war dasjenige des Codex Alimentarius. Neben dem Präsidium des schweizerischen Codex-Komitees, das er noch heute innehat, leitete er einige internationale Codex-Komitees. Im Jahre 1976 wurde ihm zudem das Präsidium der FAO/WHO Codex Alimentarius Kommission übertragen. Auf dem ihm überreichten Diplom werden seine Verdienste folgendermaßen zusammengefaßt:

«A Monsieur le Prof. Dr. E. Matthey, ancien Chimiste cantonal et Chef du contrôle des denrées alimentaires à l'Office fédéral de la santé publique, en vertu de ses multiples et précieuses contributions au contrôle des denrées alimentaires sur le plan national et international ainsi que pour sa longue et fructueuse activité dans l'enseignement universitaire a été attribué la Médaille Werder et le Prix Werder.»

Herr *Erich R. Merk* ist mehr der Mann der Praxis, gewissenhaft und ausdauernd nach neuen Untersuchungsmethoden forschend. Wenn auch E. R. Merk von Hause aus Chemiker ist, galt sein Interesse ganz besonders mikrobiologischen Problemen, zu deren Lösung er wertvolle Beiträge leistete. Mit der Verleihung des Werderpreises wurden vorwiegend seine bedeutsamen Arbeiten auf dem Gebiete des Bakteriennachweises und der Bestimmung mikrobieller Gift-

stoffe ausgezeichnet. Diese Verdienste sind im Diplom folgendermaßen zusammengefaßt:

«Herrn Erich R. Merk, Kantonschemiker in Frauenfeld, wurden heute in Anerkennung seiner bedeutenden Beiträge an die Lebensmittelchemie und die Lebensmittelkontrolle, insbesondere für seine wertvollen Arbeiten auf dem Gebiete der Mikrobiologie und der Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln, die Werdermedaille und der Werderpreis überreicht.»

Anläßlich der Preisübergabe haben sich die beiden Geehrten für die Auszeichnung bedankt und dabei die folgenden Worte an die Versammlung gerichtet:

Allocution de E. Matthey (un peu abrégée)

«Croyez que je suis très sensible à cette distinction, à laquelle je ne m'attendais guère, qui couronne pour moi une carrière entièrement consacrée au contrôle des denrées alimentaires et pour laquelle je vous exprime mes sentiments de profonde gratitude et de reconnaissance.

Au delà des règles qui le régissent pour justifier et délimiter l'intervention de l'Etat dans le commerce réputé libre par la Constitution fédérale, le contrôle apparaît comme la transposition au service du consommateur des connaissances de la bromatologie. C'est, en fait, de la bromatologie appliquée.

J'emprunte, à dessein, cette terminologie d'origine grecque rarement employée en Suisse, mais néanmoins bien présente dans les dictionnaires de la langue française. Broma atos signifie aliment, logos c'est le discours, aujourd'hui la science.

Le discours sur les aliments ne se borne plus aujourd'hui à la connaissance des structures chimiques des composants, mais apparaît de plus en plus comme une science pluridisciplinaire où la biologie, avec ses vecteurs subsidiaires de la bactériologie, de l'enzymologie, de la parasitologie, de la toxicologie, de l'écologie conditionnent autant que la chimie l'appréciation des denrées.

Il ne suffit plus d'être chimiste pour dominer le contrôle des denrées, il faut être bromatologue au vrai sens du terme.

C'est le mérite du système suisse d'avoir institué en 1918 le diplôme fédéral pour les chimistes officiels et le Prof. Werder avait déjà compris par la suite l'interdépendance des critères d'appréciation des aliments dans le programme du diplôme.

Aujourd'hui, avec 6 universités cantonales et 2 écoles polytechniques fédérales en Suisse, on peut, en toute ouverture d'esprit, à plus ou moins bon droit, remettre en question le statut juridique du diplôme fédéral. En revanche, on ne peut pas nier le principe qui y est solidement ancré de l'élargissement des connaissances nécessaires au contrôle.

Elargir les connaissances? C'est aussi ouvrir l'éventail des moyens propres à s'adapter à l'évolution des techniques analytiques pour dominer une appréciation saine et objective des cas. C'est encourager la recherche appliquée au contrôle, en bactériologie par exemple. Aussi, on peut se féliciter du développement pris par la bactériologie alimentaire dans les laboratoires cantonaux et à l'Office fédéral de la santé publique.

Les récentes options du comité FAO/OMS, désigné communément sous le sigle JECFA, confirment cette ouverture dans les spécifications microbiologiques de pureté des enzymes employées en technologie alimentaire.

Certes, et sans ordre de priorité, la vigilance s'impose dans tous les domaines où des composés indésirables apparaissent quelle qu'en soit l'origine biologique ou chimique.

La notion de conception globale est à la mode.

Dans le contrôle des denrées alimentaires, elle est entrée dans les faits, dès les années 65–70, discrètement, sans fracas, sans discours doctrinaires, mais efficacement, sous l'égide de l'Office fédéral de la santé publique, avec la collaboration privilégiée des chimistes cantonaux.

En Suisse, la bromatologie a pris le pas sur la police des denrées, parfois trop braquée sur des questions d'étiquetage.

Le développement du contrôle, par essence pluridisciplinaire, doit passer par la pleine ouverture de l'éventail qui fait souffler un vent de curiosité scientifique bien comprise sur toutes les technologies, brutales ou douces, nouvelles ou ancestrales, dont les conséquences pourraient compromettre la santé du consommateur.

On a bien voulu rappeler mon engagement dans mon activité au sein du Codex Alimentarius. Je ne suis pas sûr, encore aujourd'hui, que les pionniers de la cause du Codex, d'abord en Europe (je pense au Prof. Högl, au ministre autrichien de la santé Dr Frenzel, au Prof. Dols des Pays-Bas et à d'autres), aient été d'emblée bien compris.

L'idée n'a jamais été de forger une *lex europaeus*. C'était encore moins l'intention de la Commission du Codex Alimentarius mundi lorsque le Codex a été porté sur les fonts baptismaux à Genève en 1962, par la FAO et par l'OMS. Un tel objectif serait inconcevable.

Il s'agit tout simplement de proposer, par le truchement d'experts à l'échelon international, des recommandations à l'intention des gouvernements, visant des facteurs essentiels de composition et de qualité, des listes indicatives d'additifs, de résidus, de contaminants, des critères d'étiquetage, de façon à ce que le commerce international des denrées puisse être apprécié harmonieusement sur des bases scientifiquement acceptables pour la protection des consommateurs.

Pour un pays, comme la Suisse, qui importe le 50 à 60% des calories dont le peuple a besoin, le Codex représente un outil de travail précieux, voire même indispensable.

Il n'y a aucune contrainte pour l'acceptation totale ou partielle, ou pour le refus des normes Codex.

Il faut cependant garder à l'esprit, qu'aucun pays, même pas les USA avec leurs instituts de technologie alimentaire hautement spécialisés, n'aurait pu assembler et mettre à disposition de la communauté mondiale une documentation aussi considérable, spécialisée, prête à l'emploi, à l'intention du contrôle des denrées, officiel ou non. Seul le Codex FAO/OMS pouvait le faire.

Au surplus, toute recommandation du Codex jouit de la caution de l'OMS, donc de la garantie d'innocuité des ingrédients, additifs et contaminants, aux conditions d'utilisation des aliments, selon les connaissances acquises au moment de la publication.

L'OMS ne se fait pas faute d'opposer son veto lorsque ces garanties ne lui paraissent pas suffisantes.

Il se peut que les recommandations du Codex ne puissent pas être acceptées par les Etats-membres. Cela n'enlève rien à la valeur des normes. Dans le dialogue Nord-Sud, elles représentent un élément de haute signification.

Elles apportent aux pays dépourvus ou mal pourvus de législation ou de structures de contrôle des bases sûres d'appréciation, déjà au niveau des contrats privés. Elles encouragent les pays en voie de développement à se doter des infrastructures nécessaires au contrôle et à élever la qualité de leurs produits au niveau des normes Codex, pour leur population d'abord, pour la promotion de leurs exportations ensuite, à la condition que les pays importateurs ne considèrent pas certains points de détail comme des barrières non tarifaires, prétexte à un protectionnisme stérile.

Les divergences d'appréciation mineures apparaissent dès lors sans signification, si l'on veut bien élever le débat. Les critères de la toxicologie appliquée ou de la physiologie nutritionnelle, garants de l'innocuité des produits Codex, ne font heureusement pas de différence entre riches ou pauvres, blancs, noirs, jaunes ou métis. A cet égard, tout perfectionnisme outrancier et inutile risque d'être interprété comme des discriminations raciales ou élitaires, souvent contraires aux accords du GATT. La Suisse ne peut encourir un pareil reproche.

Il faut avoir été sur place, en Afrique par exemple, pour se rendre compte que le Codex est, et reste une entreprise de longue haleine, audacieuse, et généreuse, à laquelle la Suisse peut être fière d'avoir participé à tous les niveaux dès le début, avec la précieuse collaboration des experts hautement qualifiés de la production agricole et de l'industrie alimentaire helvétique.

Si j'ai pu apporter une modeste contribution à l'édification de ce complexe étonnant par sa diversité, monolithique par son objectif, et resté fort heureusement apolitique jusqu'à maintenant, je le dois aussi à la compréhension des hautes autorités qui m'ont permis de le faire.

J'ai également pu mesurer toute la relativité des critères d'appréciation communément appliqués dans le monde dit industrialisé face à celui qui ne l'est pas.

Il m'est arrivé d'être découragé par l'ampleur et la diversité du problème de l'harmonisation. Il m'est arrivé de réviser mon jugement sur des faits que je croyais définitivement acquis.

Parfois le doute s'est installé dans mon esprit, faisant place à la remise en question génératrice d'idées nouvelles toujours en mouvement, et pour me consoler de ces incertitudes, je me suis rappelé cette pensée de Nietzsche:

Ce n'est pas le doute qui rend fou

C'est la certitude!

Après quoi j'ai repris mes dossiers avec le sentiment de la relativité de toutes choses, en gardant la même foi et le même engagement dans les destinées du Codex Alimentarius et du système de contrôle des denrées en Suisse.»

Ansprache E. R. Merk

«Mit Freude und mit Dank an den Stiftungsrat der Professor-Johann-Werder-Stiftung nehme ich Werder-Medaille und Werder-Preis entgegen. Sie werden mir Auftrieb bei meinen Aufgaben und Pflichten und Ansporn für neue Arbeiten geben.

Bei meiner Tätigkeit als Kantonschemiker haben mich neben der Lebensmittelchemie schon immer auch die *Lebensmittelmikrobiologie* und *-hygiene* und speziell die *Mykotoxine* sehr interessiert und dazu angeregt, auf diesen für die Lebensmittelkontrolle wichtigen Gebieten besondere Anstrengungen zu unternehmen. Daß in einigen Bereichen Erfolge möglich waren, ist aber nicht allein mein Verdienst, sondern auch eine Folge guter Leistungen geschätzter Mitarbeiter im Kantonalen Laboratorium Frauenfeld und wirksamer Mithilfe von Kollegen beim BAG und anderen Laboratorien, denen ich an dieser Stelle bestens dafür danken möchte.

Wenn ich heute als aktiver Kantonschemiker für Verdienste bei der Lebensmittelkontrolle ausgezeichnet worden bin, so darf dies sicher auch als Anerkennung der Bemühungen der Kantonschemiker allgemein gewertet werden. Wir alle haben ja sehr ähnliche Probleme und Aufgaben, und nur wenn wir diese gemeinsam nach bestem Wissen und in guter Zusammenarbeit angehen, lassen sich optimale Lösungen zum Wohl der Bevölkerung erreichen. Ganz besondere Aufmerksamkeit und Dank gebührt in diesem Zusammenhang unserem Freund und Verbandspräsidenten Hansruedi Strauß für seine ständige Unterstützung meiner Anliegen und für seinen jahrelangen unermüdlichen Einsatz für eine zweckmäßige Lebensmittelkontrolle und ein sinnvolles Lebensmittelgesetz wo sich leider noch viel größere Schwierigkeiten ergeben haben als bei meinen speziellen Arbeiten zu Methoden und Normen in der Mikrobiologie und bei den Mykotoxinen.

Indem ich Ihnen allen nochmals für die Ehrung ganz herzlich danke, möchte ich der Hoffnung Ausdruck geben, daß schließlich auch die gemeinsamen Anstrengungen unseres Kantonschemikerverbandes um eine vernünftige neue Lebensmittelgesetzgebung Erfolg und Würdigung finden werden.» Y. Siegwart

Wilhelm-Stepp-Preis

Das Kuratorium «Wilhelm-Stepp-Preis» schreibt einen von der Landesvereinigung der bayerischen Milchwirtschaft e. V., München, gestifteten Preis von DM 15 000.— für wissenschaftliche Arbeiten aus, die für die ernährungsphysiologische Bewertung von Milch, Milchprodukten und Milchinhaltsstoffen von Bedeutung sind.

Einsendeschluß ist der 31. August 1983.

Adresse des Sekretariates des Kuratoriums:
Dipl. Kfm. Hans S. Grünert
Postfach 1369
D-8013 Haar bei München

Chemie-Dissertationen 1982 — Dissertations en chimie élaborées en 1982

In der *Chimia* [37, 162–166 (1983)] ist eine Zusammenstellung der im Jahre 1982 an schweizerischen Hochschulen erstellten *Chemie-Dissertationen* erschienen.

Ein Auszug aus dieser Liste im Hinblick auf die Lebensmittelchemie ist nachstehend aufgeführt:

Une liste des *dissertations en chimie* élaborées en 1982 dans les hautes écoles et universités suisses a été publiée dans la revue «*Chimia*» [37, 162–166 (1983)].

Un extrait de cette liste concernant les thèses se rapportant à la chimie des denrées alimentaires est donné ci-après:

Universität Basel

Institut für anorganische Chemie

Briellmann, Thomas: Untersuchungen zur Abtrennung und Anreicherung anaboler Steroide aus Harn (H. Seiler).

Kissner, Reinhard: Direkte Veraschung organischer Matrices in der analytischen elektrothermischen Atomabsorptionsspektroskopie (H. Seiler).

Leu, Markus: Probenvorbereitung zur Bestimmung von Spurenelementen in biologischem Material (H. Seiler).

Institut für organische Chemie

Burckhardt, Peter: Untersuchungen im Rahmen der Totalsynthese von Cytochalasanen (Ch. Tamm).

Hädener, Alfons: Zur Biosynthese von Catochalin D in *Zygosporium masonii* (Ch. Tamm).

Wyß, Ronald: Startereinheit und Mechanismus der Methylierung in der Biosynthese der Catochalasine A und B (Ch. Tamm).

Biochemisches Institut

Stoecklin, Franziska B.: Gluconeogenese in zell-freien Systemen der Rattenleber (P. Walter).

Universität Bern

Institut für anorganische, analytische und physikalische Chemie

Müller, Kurt: Die Bielerseesedimente 1878–1978 (P. Schindler)

Reust, Jürg B.: Elektroanalytische Schwermetallspurenbestimmung und Raumtechnik (E. Schmidt).

Université de Genève

Département de chimie minérale, analytique et appliquée

Bernhard, Jean-Pierre: Application du principe des électrodes à amalgame à la spéciation des métaux lourds dans les eaux naturelles (W. Haerdi).

Garcia Garcia, José: Applications of EDXRF spectrometry to trace metal determination in a lacustrine environment (W. Haerdi).

Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne

Institut de génie chimique

Landert, Jean-Pierre: Herstellung von α -Cyclodextrin mittels der Cyclodextrin-Glycosyltransferase aus *Klebsiella pneumoniae* M5 al (A. Renken).

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich

Laboratorium für organische Chemie

Funck, Robert J. J.: Ionenselektive Flüssigmembranelektroden für die Bestimmung von Hydrogenkarbonataktivitäten (W. Simon).

Lanter, Franz: Herstellung und Charakterisierung von ionenselektiven Carrier-Flüssigmembranmikroelektroden für intra- und extrazelluläre Aktivitätsbestimmungen von physiologisch relevanten Kationen (W. Simon).

Institut für Lebensmittelwissenschaft, Laboratorium für Chemie, Technologie und Bodenkunde

Egli, Hans: Abtrennung von Peptiden an kupferbeladenem Carboxymethyl-Sephadex-Ethylendiamin-Amid (J. Solms).

Geilinger, Irene: Einfluß verschiedener Verfahren zur Schokoladeherstellung auf Kakaoinhaltsstoffe, speziell Kakaostärke (H. Neukom).

Institut für Toxikologie

Boßhard-Baer, Elisabeth: Dermale Toxizität und perkutane Absorption von Wirkstoffen (Ch. Schlatter).

von Däniken, Albert: Anwendung der konvalenten Bindung an DNS und Protein in vivo als Kurzzeittest für sehr schwache chemische Karzinogene, aufgezeigt am Beispiel von 1-Cyano-2,3-epithiopropion, o-Chlorbenzyliden-malononitril, Clofibrat, Fenofibrat und Methylbenzacridinen (Ch. Schlatter).

Sagelsdorff, Peter: Bedeutung der kovalenten DNS-Bindung oder anderer Mechanismen bei der Erzeugung von Lebertumoren durch die Isomeren von Hexachlorcyclohexan (Ch. Schlatter).

Manuel suisse des denrées alimentaires

5^e édition, 2^e volume

Nous signalons la parution de la treizième publication de la version française de ce volume, qui comporte le chapitre

45 «Métaux toxiques»

ainsi que

Répertoire des chapitres

Quelques remarques importantes

Abréviations de bibliographie générale

Addenda à la Préface

Rédaction:

Office fédéral de la santé publique
Section du Manuel
Case postale 2644
CH-3001 Berne

Editeur:

Office central fédéral
des imprimés et du matériel
CH-3000 Berne