

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 81 (1990)

Heft: 4

Buchbesprechung: Lebensmittelüberwachung : transparent, Missstände, Rückstände, Verstösse

Autor: Lüthy, J.

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.02.2025

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

Bücher — Livres

*Lebensmittelüberwachung: transparent
Missstände, Rückstände, Verstöße*

Günther Vollmer (Herausgeber)

Springer-Verlag, Heidelberg 1990. 210 Seiten mit 7 Tabellen und 7 Abbildungen. Broschiert DM 29.80 (ISBN 3-540-52437-1)

Tätigkeitsberichte der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind dem Konsumenten in der Regel nicht direkt zugänglich. Im vorliegenden Buch wird deshalb der Versuch gemacht, die Aufgabenstellung und die Praxis der deutschen Lebensmittelüberwachung anhand von ausgewählten Beispielen aus den Jahresberichten von 20 Untersuchungsanstalten dem Verbraucher näherzubringen. Mit dieser jährlich erscheinenden «Lebensmittelüberwachung transparent» verfolgen die Autoren zudem die Absicht, die Fakten zu einem Gesamtbild zusammenzufassen und damit auf das in den Medien gezeichnete Bild der «permanenten Lebensmittelkandale» objektivierend einzuwirken, objektivierend auch in dem Sinne, dass der Meinung entgegengetreten wird, von offizieller Seite werde zu wenig zur Durchsetzung der gesetzlichen Normen getan. Letztlich ist es ja in erster Linie der analytische Chemiker im Labor und nicht der Journalist, der Missstände im Lebensmittelbereich aufdeckt.

Am meisten Raum beansprucht das Kapitel über Untersuchungsergebnisse bei einzelnen Lebensmittelkategorien nach dem gesetzlichen Auftrag, wobei zur Erläuterung hie und da ein Abschnitt «Kritische Warenkunde für Verbraucher» eingeschoben wird. Im abschliessenden Kapitel werden neue Ergebnisse zu ausgewählten Untersuchungsschwerpunkten wie «Rückstände in Frauenmilch», «Bestrahlung von Lebensmitteln», «zum Nitratproblem» und zu «Holz und Holzschutzmitteln» mitgeteilt und kritisch diskutiert. Verdienstvoll ist es, dass zusätzlich auf das weniger spektakuläre Thema der «Lebensmittel mit geringem Alkoholgehalt» eingegangen wird, wobei in einem Anhang nicht weniger als 300 Lebensmittel und Speisenzubereitungen aufgelistet sind, bei denen nicht deklarierte Zusätze von alkoholischen Getränken Verwendung finden. Es wird in diesem Zusammenhang von einer Fragebogen-Aktion berichtet mit dem Ziel, Angaben über Rückfallrisiken bei entwöhnten Alkoholikern zu erhalten.

Das in erster Linie an den Konsumenten gerichtete Buch bietet auch dem Lebensmittelchemiker mancherlei interessante Information und Vergleichsmöglichkeit.

J. Lüthy