

# Internationale Umschau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Erziehungs-Rundschau : Organ für das öffentliche und private Bildungswesen der Schweiz = Revue suisse d'éducation : organe de l'enseignement et de l'éducation publics et privés en Suisse**

Band (Jahr): **30 (1957-1958)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **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.

*Produits chimiques ajoutés aux denrées alimentaires**Une conférence de l'OMS et de l'OAA recommande une enquête internationale sur ce problème*

L'homme des cavernes connaissait déjà une substance chimique capable de rendre sa nourriture plus appétissante, et aussi de l'empêcher de se gâter trop vite. Cette substance, c'était le sel, dont nous nous servons toujours, mais auquel nous avons ajouté depuis une cinquantaine d'années littéralement des centaines d'autres produits chimiques pour assaisonner, colorer ou conserver nos aliments.

Aux Etats-Unis par exemple, plus de 800 produits peuvent être ainsi ajoutés aux denrées, en Suède, 500 sont d'un usage courant et en Allemagne, on a dressé récemment une liste comportant plus de 1.000 substances chimiques.

Devant cette invasion de la chimie dans l'alimentation, nombreux sont les pays qui ont manifesté leur inquiétude, qui ont pris des mesures législatives diverses et qui ont demandé à l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) de faire une enquête sur cette situation très complexe.

C'est pourquoi une Conférence de l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture (OAA) et l'OMS s'est tenue récemment à Genève, sous la présidence du Dr Norman Wright (Angleterre) afin d'explorer les moyens d'action de ces deux organismes dans le domaine de l'adjonction intentionnelle de substances chimiques non nutritives aux aliments. Tous les pays désirant participer à cette conférence technique préliminaire étaient invités à se faire représenter; douze d'entre eux ont envoyé des délégués, l'un un observateur; quatre organisations scientifiques étaient également représentées.

La Conférence a passé en revue la situation actuelle dans le monde et a déclaré qu'une action internationale dans le domaine des substances chimiques ajoutées aux denrées alimentaires était nécessaire pour les raisons suivants:

- la situation comporte un danger latent pour la santé qui pourrait atteindre tous les pays;
- tant les nations sous-développées que celles ayant atteint un haut degré d'industrialisation sont exposées à ce danger, et en particulier les pays avancés qui emploient une plus grande variété de produits chimiques dans leurs aliments;
- le problème est si vaste qu'aucun pays n'est capable d'entreprendre toutes les études nécessaires;

- outre son aspect médical, l'adjonction des substances chimiques aux aliments intéresse le commerce international et le transport des denrées;
- une intervention rapide sur le plan international est nécessaire parce que plusieurs pays entreprennent la révision de leur législation en la matière;
- les laboratoires disponibles pour les travaux sur ces substances chimiques ne sont pas assez nombreux, et une coordination internationale s'impose pour en tirer le meilleur parti.

La tâche la plus urgente, a déclaré la Conférence, consiste d'une part à établir des méthodes uniformes pour l'évaluation toxicologique des produits chimiques ajoutés aux denrées alimentaires, et d'autre part à énoncer des principes généraux concernant leur emploi. De plus, l'OAA et l'OMS devraient réunir et diffuser des renseignements sur les diverses législations en vigueur, ainsi que sur les propriétés et les effets des substances chimiques ajoutées aux aliments. Enfin, les deux organisations devraient aider à coordonner les recherches scientifiques afin de les accélérer et d'éviter des chevauchements.

De toutes les catégories de substances actuellement employées, la Conférence a recommandé d'accorder la priorité aux travaux concernant les matières colorantes, les agents de conservation et les émulsifiants.

Les *colorants* sont employés pour rendre la nourriture plus attrayante et sont de tradition très ancienne. Ils comprenaient tout d'abord seulement des matières d'origine animale, minérale ou végétale, auxquelles s'ajoutent maintenant, depuis la synthèse des colorants de coaltar (goudron de houille), quantité de nouvelles substances. On a en effet fabriqué jusqu'ici plus de 2.000 de ces colorants synthétiques, mais fort heureusement, le nombre de ceux qui sont autorisés ou recommandés pour la préparation des denrées alimentaires n'est que de 80 environ. Il n'existe pas de liste de colorants qui soit acceptable à tous les pays, bien que des efforts aient été faits récemment pour obtenir un accord international en Europe sur une liste comportant 7 couleurs synthétiques et 5 couleurs naturelles. Les législations nationales sont très différentes à ce sujet et de l'avis de la Conférence, le problème des colorants doit être étudié de toute urgence.

Les *agents de conservation* comprennent les antiseptiques qui empêchent la prolifération des microbes rendant les aliments rapidement périssables, et les anti-oxydants qui préservent les corps gras contre le rancissement. Ces deux catégories de produits sont très importantes à l'heure actuelle, puisqu'elles

permettent le stockage de grandes quantités de denrées et la distribution des surplus. Ces produits sont particulièrement utiles dans les pays tropicaux où le stockage des aliments pose des problèmes compliqués. Les produits antimicrobiens y sont spécialement nécessaires et devraient être étudiés en priorité.

Les émulsifiants sont employés par exemple contre le rassissement du pain et de ce fait entrent dans l'une des denrées les plus répandues, ce qui explique l'ordre de priorité que leur a accordé également la Conférence.

La Conférence n'était pas chargée d'examiner les produits chimiques involontairement ajoutés aux aliments, — par exemple les insecticides, les produits de nettoyage, etc. Elle a toutefois souligné qu'ils méritent également l'attention et qu'il est nécessaire d'établir des méthodes analytiques pour la recherche et l'évaluation des traces ou résidus de ces substances dans les denrées. Elle a noté avec plaisir que l'OAA, le BIT et l'OMS se préoccupent déjà de ce problème, et qu'un Groupe d'études se réunira l'an prochain pour traiter de cette question.

Les pays suivants étaient représentés à la Conférence OAA/OMS:

Canada	Pays-Bas
Danemark	Norvège
Egypte	Suède
France	Suisse
Allemagne	Royaume-Uni
Luxembourg	Etats-Unis d'Amérique

L'Australie avait envoyé un observateur.

ainsi que:

Commission Internationale des Industries Agricoles (CIIA)

Comité International Permanent de la Conserve (CIPC)

Union Internationale contre le Cancer (UICC)

Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG)

## BÜCHERBESPRECHUNG

Der Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge hat 3 weitere Berufsbilder herausgegeben:

Franz SCHWARZENTRUBER, Radio-Techniker  
J. SIGRIST, Maler

Dr. Rob. SCHINDLER, Ich möchte Buchhändler werden.

Die Jugendlichen, die heute die Schule verlassen, werden keine Schwierigkeiten haben eine Lehrstelle zu finden. Eine andere Frage dagegen ist es, ob sie diejenige Lehrstelle finden, die ihren Fähigkeiten, Fertigkeiten und insbesondere einer Lebenserfüllung entspricht.

Die drei Berufsbilder geben wertvolle Aufschlüsse über die Berufsarbeit. Mögen sie beitragen den Jugendlichen zu helfen und den richtigen Weg zu finden.

L.

Rosa Heller-Lauer: *Die Ehe der Eltern als Erziehungsgrundlage*, herausgegeben vom Schulamt der Stadt Winterthur, Fr. —.80.

In leicht verständlicher Weise führt die Autorin in die elterliche Erziehungsarbeit ein. Nachdem weder Vater noch Mutter für die Erziehungsarbeit in der Regel vorgebildet sind, füllt die Schrift eine Lücke. Das Elternhaus ist die eigentliche Grundlage der Erziehung. Zur Besinnung und für die praktische Tätigkeit wurde das Büchlein geschrieben.

M.

*Schweizer Rotkreuz-Kalender 1958*, Verlag Hallwag AG., Fr. 2.—.

Die Ausgabe 1958 hat prachtvolle Farbbilder, die im Wechselrahmen an die Wand gehängt werden können. Die Hausfrau findet die praktischen Winke für Haushalt und Garten. Kurzgeschichten und eine sehr gute Auswahl von Gedichten ergänzen den literarischen Teil.

Der Rotkreuz-Kalender wird gerade als Familienbuch vielen Freude und Unterhaltung bieten.

F.

*Werben — nicht so, sondern so!* Von Theodor Zöllner (TE-ZET). 166 Seiten Kunstdruck-Papier mit über 230 Abbildungen, zum Teil in Mehrfarben-Druck. Leinen: Fr. 14.50. Betriebswirtschaftlicher Verlag Dr. Th. Gabler, Wiesbaden.

Die Werbung stellt im heutigen Wirtschaftsleben einen wichtigen Faktor dar. Bei der Vielfältigkeit spielt die Güte des Produkts wohl eine wichtige Rolle, genügt jedoch nicht für den Erfolg der Verbreitung. Durchfliegt man den Werbebeleg einer Zeitung, so fällt es einem auf, daß zahlreiche ungeeignete Inserate erscheinen. Mancher Werbefeldzug erreicht gerade das Gegenteil, daß nämlich die Interessenten abgehalten anstatt gewonnen werden. Jahr für Jahr werden Riesensummen für «vermeintliche Werbung» vertan.

Hier füllt das Werk von Theodor Zöllner eine wichtige Lücke aus. Sein Buch macht den Leser mit den hauptsächlichsten Werbeideen vertraut. Durch eine Fülle von anschaulichem Material können gute und schlechte Werbedarstellungen verglichen werden. Nicht nur der Handelsmann liest das Buch mit reichem Gewinn — es eignet sich auch für den Unterricht ausgezeichnet. Die Handelsschulen wollen ja nicht nur Theoretiker ausbilden, sondern den Schülern auch den Blick für das Wesentliche in der Werbung schärfen. Für diese Aufgabe kann das Werk von Th. Zöllner bestens empfohlen werden.

F.

*Zum Lernen ist es niemals zu spät.* Früher hieß es «Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr». Zweifelsohne lernt man in der Jugend leichter als im Alter. Industrie, Handel, Wirtschaft und Wissenschaft wie auch Technik, entwickeln sich jedoch in einem solch rasanten Tempo, daß keiner ohne Weiterbildung auskommt.

Das Lernen ist keineswegs mehr ein Vorrecht der Jugend. Ein jeder Mann, der irgendeine Stelle einnimmt, muß sich weiterbilden, denn nur durch Lernen kommt man zum Erfolg.

A.

Rosa Heller-Lauer: *Darf Dein Kind fragen.* 16 Seiten, Fr. —.80, herausgegeben vom Schulamt der Stadt Winterthur.

Das heikle Thema wird freimütig, aber dennoch mit vornehmer Gesinnung behandelt. Die sexuelle Erziehung unserer Jugend gehört zu den wichtigsten Teilen der Bildung unseres Nachwuchses. Wir wünschen dem Büchlein eine weite Verbreitung.

F.

Schweiz. Kaufmännischer Verein: *84. Jahresbericht des Zentralkomitees 1956.*

Der Jahresbericht gibt Auskunft über die initiativ Tätigkeit des Verbandes hinsichtlich der Landespolitik, Wirtschaft- und Sozialpolitik, Wirtschaftswesen, Rechtsdienst, Wohlfahrtskassen und Fonds, Jugendbund, Stellenvermittlung, Zentralblatt, Hilfswerke, Kantonal- und Unterverbände.

An Stelle von Nationalrat Schmid-Ruedin wurde zum neuen Zentralsekretär Herr Arnold Meier-Ragg gewählt. F.