

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 94 (2003)
Heft: 4

Inhaltsverzeichnis

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: 29.03.2025

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

Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz – Exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Editorial 241

Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Lebensmittel – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Denrées alimentaires

Milch, Milchprodukte – Lait et produits laitiers

- Produits laitiers et eaux: campagne 2002–2003: Bilan intermédiaire de la campagne nationale « Produits laitiers 2002–2003 » 243
- Gereifter Käse: Lysozym, andere Konservierungsmittel und Kennzeichnung 244

Fleisch, Fleischerzeugnisse – Viande et produits à base de viande

- Tierarten in Fleischerzeugnissen ohne Rind- oder Kalbfleisch 246
- Mikrobiologische Kontrolle von Aufschnitt im Offenverkauf 247
- Mikrobiologische Kontrolle von vorverpacktem Aufschnitt 248
- Wilderzeugnisse mit Bleirückständen 249
- Mineralölrückstände in Speck 251
- Verwendungsverbot von ZNS-Gewebe wird eingehalten 252
- Kein ZNS-Gewebe in Fleischerzeugnissen 253
- Dioxine in Fleisch 253
- Tierarzneimittel in Fleisch 255
- Résidus de médicaments vétérinaires dans l'alimentation d'origine animale: laits, viandes, poissons, œufs et miels 258

Fische – Poissons

- Bestrahlungsnachweis von Fisch 264
- Mikrobiologische Kontrolle von geräucherten Forellen, Makrelen und Lachs 264
- Listerien in geräucherten Fischen 265
- Belastung von Austern mit gastroenteritischen Viren 266

*Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte – Céréales, légumineuses
et produits de la minoterie*

Mais und Maisprodukte: Aflatoxin B und G, Deoxynivalenol, Fumonisine B ₁ und B ₂ , Elemente und Kennzeichnung	268
Gentechnisch veränderter Mais in Maisprodukten	271
Verunreinigung von unverarbeitetem Weizen mit GVO-Soja	273
Quantitativer Nachweis von GVO in Mais, Soja, Kartoffeln und Reis	274

Obst und Gemüse – Fruits et légumes

Recherche de résidus de pesticides en fruits et légumes	274
Pestizide in Salaten	282
Pestizidrückstände in Blattsalaten	283
Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln in Salaten und Gemüse	284
Benzoylharnstoff-Insektizide und andere Pflanzenschutzmittel in Kernobst	287
Schneckenmittel in Obst und Gemüse	290
Waschen von Gemüse mit ozonhaltigem Wasser	290
Keimhemmungsmittel in Kartoffeln	291
Trockenfrüchte: Vorratsschädlinge, Sensorik, Zusatzstoffe und Pestizide	291
Aflatoxine in Hartschalenobst	292

Speisepilze – Champignons comestibles

Qualitätskontrolle getrockneter Wildpilze	293
---	-----

Honig – Miel

Chemische Verunreinigungen in Honig	295
Akarizide und PCDB-Rückstände in Honig	296
Streptomycin in Honig	296

Kaugummi – Gomme à mâcher

Zusammensetzung und Kennzeichnung von Kaugummi	297
--	-----

Trinkwasser und Eis – Eau potables et glace

Qualitätskontrolle von Trinkwasser	300
Substances phytosanitaires dans les eaux potables	301
Nitrat, Haloforme, Metalle und Arsen im Grundwasser	303
Rückstände von nicht GC-gängigen Pestiziden im Oberflächen- und Grundwasser	306
Überprüfen der Prozess- und Personalhygiene anhand von speziellen Produkten (Eiswürfel)	308

Wein – Vin

- Ausländische Weine: unerlaubter Glycerinzusatz, Alkohol- und Histamingehalt, Elemente, Sensorik, Kennzeichnung 309

Spirituosen und verdünnte Getränke auf Basis von Spirituosen – Boissons spiritueuses et boissons dilués à base des boissons spiritueuses

- Die süßen Trendigen: Alcopops und Energy Drinks 311
Absinthverbot 313
Etiquetage d'un « extrait d'absinthe » 313
Wermut und anisierte Getränke 314

Kaffee – Café

- Gerösteter Kaffee: Ochratoxin A, Schwermetalle, Kennzeichnung 315

Gewürze – Epices

- Chlorpropanole in Flüssigwürzen 316

Vorgefertigte Lebensmittel – Denrées alimentaires préparées

- Mikrobiologische Kontrolle von vorverpackten Fertigsalaten,
mit und ohne Salatsauce 318
Mikrobiologische Untersuchung von vorgekochten Teigwaren und Reis 321

Bio-Lebensmittel – Denrées alimentaires bio

- Pestizidrückstände in Bio-Produkten 324
Nulltoleranz für GVO und Pestizide in Bio-Produkten 325
Nachweis von unerlaubten Begasungen mit Phosphorwasserstoff
in Bio-Getreide 325

Diverses – Divers

- Gehalt an Tetrahydrocannabinol in Hanfprodukten 326
Transglutaminasen bei der Herstellung von Lebensmitteln 327
Vitamine in Lebensmitteln 329

Kennzeichnung – Etiquetage

- Vollzug der Rohstoffdeklarationsverordnung (VAPR) 331
Labelsalat bei den Lebensmitteln 331
Schlankheitsanpreisung 332
Heilanpreisungen 332
Abgrenzung Lebensmittel – Arzneimittel 333

Analyse d'authenticité des fromages	334
Des meules de faux Gruyère	336
Gruyère AOC – répression des fraudes	336
Authenticité des poissons	336
Authenticité des tomates	337
Herkunft der Birnen kein Verkaufsargument mehr für Williams	340

Hygiène – Hygiène

Auslagerung von leichtverderblichen Produkten	340
---	-----

Inspektionen – Inspections

Zusammenfassung der Ergebnisse der Inspektionstätigkeit	341
Überprüfung von Transporttemperaturen	342
Zusammenhang von Inspektionsfrequenz und Beanstandungsquote	343
Speisewagenkontrollen	343

Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Gebrauchsgegenstände – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Objets usuels

Gebrauchsgegenstände – Objets usuels

Nickelabgabe von Schmuck	344
Nickel in Modeschmuck, Piercingstiften, Druckknöpfen, Brillen und Uhren	344
Nickellässigkeit von Gürtelschnallen	346
Recherche des esters de l'acide phtalique dans les articles de puériculture	346
Weichmacher der Phthalatgruppe in Stoppersocken	347
Recherche des colorants pouvant libérer des amines aromatiques toxiques dans les textiles de couleur destinés à entrer en contact avec la peau	348
Globalmigrat von Mikrowellengeschirr	350
Blei- und Cadmiumabgabe von Geschirr	351
Brennbarkeit von Gardinen	353
Tetramethyldiaminobenzophenon in Kugelschreibertinte	354

Kosmetika – Cosmétiques

Unzulässige Anpreisungen von Kosmetika	356
Deklaration von Kosmetika	357
Analyses des filtres ultraviolets dans les cosmétiques	359
Konservierungsmittel in Kosmetika	360

Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2002 untersuchten kontrollpflichtigen Waren – Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2002	363
---	-----

Personelles – Du personnel	376
-----------------------------------	-----

Informationen – Informations

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC)	377
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale (SSCAE)	378

Contents

Page

Foodcontrol in Switzerland in 2002 (s. Inhalt – Sommaire)

Information

Swiss Society of Food and Environmental Chemistry

377