

# **Die tägliche Kost unter dem Einfluß der Industrialisierung**

**Teuteberg, Hans Jürgen**

First published in:

Unsere tägliche Kost, S. 345 - 361, Münster 1988, ISBN 3-88547-279-1

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-40459611658

# Der Kampf gegen die Lebensmittelverfälschungen

von

Hans J. Teuteberg

Das am 1. Januar 1975 in Kraft getretene Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts, dessen Kernstück das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) ist, hat den Schutz vor Gesundheitsgefährdungen und Täuschungen des Verbrauchers beim Lebensmitteleinkauf wesentlich verbessert, die Lebensmittelüberwachung intensiviert und das teilweise unübersichtlich gewordene Gebiet des Lebensmittelrechts neu geordnet<sup>1</sup>. Durch diese Reform wurden 16 ältere Gesetze und 40 Rechtsverordnungen, die teilweise noch aus dem 19. Jahrhundert stammten, verändert oder aufgehoben. Schon ein flüchtiger Blick in dieses ältere Lebensmittelrecht lehrt, daß die Sicherung der Nahrungsmittelqualität überhaupt kein neues Problem darstellt.

In vielen Jahrhunderten zuvor finden sich zeitgenössische Klagen über die Verfälschung von Nahrungs- und Genußmitteln sowie obrigkeitliches Bemühen, dagegen regelnd einzuschreiten. Einem wirksamen Verbraucherschutz standen aber lange Zeit viele Hindernisse im Wege. Zunächst gab es die Schwierigkeit, eine Verfälschung vom normalen Verderb, besonderen Zubereitungen und erlaubten Zusatzmitteln, insbesondere Konservierungsstoffen und Lebensmittelverfärbungen, abzugrenzen. Oft lag es nur an der Bezeichnung beim Verkauf, ob das betreffende Lebensmittel als erlaubte Substitution oder aber als Fälschung zu gelten habe. Eberhard Schmauderer hat, auf die Definitionen Heinrich Finckes sich stützend, zur begrifflichen Klärung festgestellt, daß eine Fälschung oder Nachahmung von Lebensmitteln im Grunde eine gedankliche Abstraktion ist, die so gar nicht existiert<sup>2</sup>. Es gibt offensichtlich nur Menschen, die auf der Basis rechtlich definierter Begriffe und einer bestimmten Verbraucherhaltung „schlechte“ Nahrungsmittel unabsichtlich, fahrlässig oder bewußt erzeugen, verarbeiten und verkaufen bzw. die Nahrung nach zeitgenössischem Urteil „unzweckmäßig“ zusammensetzen und behandeln. Ob ein Nahrungsmittel verfälscht ist, wird also von den Produzenten wie Konsumenten zeitlich wie räumlich verschieden bestimmt.

Die Begutachtung der Nahrung richtet sich keineswegs nach überzeitlichen und ubiquitären Maßstäben, sondern ist selbst Teil des allgemeinen soziokulturellen Wandels. Das „Europäische Lebensmittelbuch“ stützt sich heute demgemäß primär auf die getäuschte Verbrauchererwartung und meint, ein Lebensmittel sei verfälscht, wenn:

<sup>1</sup> Gesetz zur Neuordnung des Rechts im Verkehr von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts) vom 15.8.1974. Bundesgesetzblatt I, S. 1945ff.

<sup>2</sup> SCHMAUDERER (1974), S. 201.

- ihm ein wertbestimmender Bestandteil, dessen Anwesenheit der Verbraucher voraussetzt, ganz oder teilweise entzogen ist;
- ein wertmindernder Stoff zugesetzt worden ist, der seine Verschlechterung zur Folge hat;
- durch Zusatz oder andere Manipulation der Anschein einer besseren Beschaffenheit gegeben oder eine vorhandene Minderwertigkeit verdeckt wird. Die Nachahmung eines Lebensmittels ist ebenfalls eine Fälschung<sup>3</sup>.

Bevor die moderne Lebensmittelchemie im 19. Jahrhundert entstand, war man bei der Prüfung der Nahrungsmittelqualität allein auf Geruch, Geschmack und Aussehen der Waren angewiesen, wenn es nicht vorher zu Vergiftungserscheinungen gekommen war. Wie sehr man sich auf subjektive Eindrücke des äußeren Anscheins verlassen mußte, zeigt die Definition eines Autors aus dem Jahr 1808. Er bezeichnet verfälschte Lebensmittel als solche,

„welche durch versteckte, unkennbare, schädliche oder unschädliche Zusätze oder Mischungen so verändert werden ..., daß dadurch ihre eigenthümliche Natur, Güte, Kraft und Geschmack auf eine unsichtbare Art geschwächt, geändert, vermindert, verdorben und ihr Genuß dem menschlichen Körper schneller oder langsamer schädlich oder tödlich wird“<sup>4</sup>.

Lassen wir die hier weniger interessierenden Klagen über Nahrungsmittelverfälschungen aus antiken und nichteuropäischen Kulturen einmal beiseite<sup>5</sup>, dann läßt sich erkennen, daß eine erste planmäßige Überwachung der Lebensmittelqualität und die Entstehung eines Lebensmittelstrafrechts mit der Ausbildung unseres Städtewesens zusammenhängt. In den Markt- und Zunftrechten des späten Mittelalters finden sich erste Bestimmungen, die die Güte der angebotenen Lebensmittel sichern sollten. Mitglieder bestimmter Zünfte, insbesondere Fleischer, Bäcker und Bierbrauer, aber auch Fisch- und Weinhändler, mußten sich einer strengen Marktaufsicht unterwerfen, welche Menge, Preis und Qualität der zum Verkauf gelangenden Waren prüfte. Entdeckte man schlechte oder verfälschte Lebensmittel, so wurden die Schuldigen für heutige Anschauungen außerordentlich hart bestraft<sup>6</sup>.

Die Aufrechterhaltung eines gewissen Gütestandards lag wegen der Zurückdrängung der unzüftigen Konkurrenz im eigenen Interesse der Zünfte, doch zeigen die immer wieder erneuerten zahlreichen Bußbestimmungen, daß aus Gewinnsucht offenbar immer wieder dagegen verstoßen wurde. Die Marktaufsicht mit ihrer Lebensmittelkontrolle gehörte in den Städten jahrhundertlang zu den wichtigsten Verwaltungsaufgaben. Da der Lebensmittelhandel nur auf öffentlichen Marktplätzen zu bestimmten Terminen stattfand, hatte die „Viktualienpolizei“ die Möglichkeit, die Warenqualität einigermaßen zu überwachen. Die „Kornmesser“, „Brotwieger“, „Fleischmarktmeister“ und „Weinstecher“ wurden vom Rat der Stadt auf ihre Ehrlichkeit hin besonders vereidigt und durften, damit ihr Eifer wach blieb, einen bestimmten Anteil der erhobenen Marktgebühren in Geld oder natura für sich

<sup>3</sup> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (1961), S. 1; ähnlich ein Urteil des Bundesgerichtshofes, vgl. ebd. Nr. 1, Hamburg 1954, S. 1; vgl. LINDNER (1963), S. 320-325.

<sup>4</sup> M. (1808), S. 3.

<sup>5</sup> Vgl. die ausführliche Darstellung bei HANSEN und WENDT (1965), S. 2ff.; THALER (1956), S. 42-44.

<sup>6</sup> WASSERMANN (1879), S. 5ff.

behalten. Sie veranlaßten auch entsprechende Strafen: Unredliche Bäcker wurden zur allgemeinen Volksbelustigung mit einem Tuch in die Luft geschwungen oder mehrfach unter Wasser getaucht. Aber auch Prangerstehen, Ausschluß aus der Zunft, Turmhaft und Handabschlagen, sogar Hängen oder Verbrennen kamen als Sanktionen vor. Strecken des Mehls mit Gips, Schwerspat oder Kreide, Verminderung des Brotgewichts, Vermischung des Wurstinhalts und der Gewürze mit unzulässigen Zusätzen, der Verkauf minderwertigen Fleisches oder verdorbener Fische unter falschen Vorspiegelungen und besonders die Bier- und Weinpanscherei waren Hauptklagen der Zeitgenossen. Auch die Landesfürsten, selbst die Kaiser und der Reichstag, mußten sich seit dem späten 15. Jahrhundert wiederholt damit beschäftigen. Die vielen Reichstagsabschiede, Polizeiordnungen und Mandate zu ihrer Durchführung lassen wegen ihrer häufigen Wiederholung erkennen, daß offenbar immer wieder dagegen verstoßen wurde. 1651 erließ der Landgraf Wilhelm von Hessen eine Verordnung, in der es heißt, daß

„das in den ältesten Reichsgesetzen anno 1497 schon höchst verpönte Wein- und Giftmischen seit einiger Zeit ... von Neuem überhand genommen hat ... und vielen Menschen durch gemachte Weine am Leben und Gesundheit ein unersetzlicher Schaden zugefügt worden, also setzen ... wir hiermit, daß denjenigen, so den Wein ... mit Mineralien, Silberglätt und dergleichen vergiften und schädlich und ungesund machen sich unterfangen, ohne einige Gnade mit dem Strang vom Leben zum Tode gebracht, diejenigen aber, so die Verfälschung mit Pflanzstoffen, als das sind Zucker, Rosinen und dergleichen, verüben, ausgepeischt und vor wenig ins Zuchthaus geworfen, auch die Helfershelfer“<sup>7</sup>.

Diese drastischen Strafandrohungen werden verständlicher, wenn man erfährt, daß es zum Beispiel in Württemberg 1694-96 nach einer schlechten Weinernte zu Masenerkrankungen mit typischen Bleivergiftungen kam<sup>8</sup>. Auch die zeitgenössische Medizin hat die Problematik der Lebensmittelvergiftungen frühzeitig erkannt und besprochen<sup>9</sup>.

Ein neuer Abschnitt in der Geschichte der Nahrungsmittelverfälschungen beginnt mit der Zunahme des Kaffee- und Zuckerverbrauchs im 18. und 19. Jahrhundert. Waren diese Genußmittel zuvor nur bei Hofe oder in begüterten kleinen bürgerlichen Kreisen als modischer Luxus ausprobiert worden, so drangen sie nun langsam in die Volkskost ein. Es mehrten sich nun die Schriften, die jeden als Patrioten hinstellten, der die teuren Kolonialprodukte mit einheimischen Ersatzstoffen vermischte oder gar vollständig ersetzte, um der eigenen Wirtschaft Devisen zu ersparen<sup>10</sup>. Damit wurden aber auch dem Betrug neue Türen geöffnet, was seit der Mitte des 18. Jahrhunderts zu einer regen öffentlichen Diskussion führte<sup>11</sup>. Nachdem der aus Detmold stammende Apotheker Friedrich Accum 1820 in London auf der Suche nach Giften die Frage einer wissenschaftlich gestützten Lebensmittelkontrolle in aufsehenerregenden Schriften erstmals angeschnitten hatte, entstand eine Flut von Rezepten zur Analyse von

<sup>7</sup> WASSERMANN (1879), S. 23.

<sup>8</sup> WIRTH (1971), S. 148.

<sup>9</sup> ETTNER (1720); vgl. ELSHOLTZ (1715); ACHELMEIER (1704); PLENCK (1785), S. 386ff.

<sup>10</sup> Noth- und Hülfsbüchlein (1808). Weitere Beispiele für die umfangreiche Kaffeessurrogatliteratur bei TEUTEBERG (1980), S. 27-54, bes. S. 44-45.

<sup>11</sup> HÖNN (1743-53); FRANK (1783); WEINWIRTH (1971); R. (1807); SCHREGER (1810); KNOBLAUCH (1810).

Lebensmitteln und Beschreibungen der damals üblichen Verfälschungen<sup>12</sup>.

Eine größere Beachtung erzielten solche Schriften allerdings erst nach der Mitte des 19. Jahrhunderts, als die rasch ansteigende Zahl der städtischen Einwohner eine gewaltige Expansion der Lebensmittelmärkte und Lebensmittelnachfrage hervorrief. An die Stelle kleiner, sich selbst versorgender ländlicher Familienwirtschaften traten nun zunehmend mehr städtische Haushalte, die ihren täglichen Lebensmittelbedarf mit Hilfe des Geldes von außen her beziehen mußten. Sie wurden abhängig von der neuen Lebensmittelindustrie (Dampfmahlmühlen, Fleischwaren-, Konserven- und Brotfabriken, Großbrauereien, Molkereien usw.), aber auch von dem nun erst entstehenden modernen Lebensmittelhandel. Die länger werdende Verteilungskette bedeutete, daß der unmittelbare persönliche Kontakt zwischen den bäuerlichen Produzenten und dem städtischen Abnehmer verlorenging und aufgrund dieser Entfremdung sich die Möglichkeiten einer unredlichen Lebensmittelmanipulation verstärkten. Da durch die Einführung der liberalen Gewerbefreiheit die jahrhundertalte Kontrollfunktion der Zünfte zurückgedrängt oder gar aufgehoben wurde, war es professionellen Fälschern wesentlich leichter, das von der Chemie inzwischen wesentlich erweiterte Arsenal von Zusatzstoffen für ihre betrügerischen Ziele einzusetzen. Bei Wurst-, Teig- und Konditorwaren wurden im großen Umfang künstliche Farben zum Beispiel mit Hilfe von Chromgelb oder Grünspan eingesetzt, um eine bessere Qualität vorzutäuschen. Das Brot erhielt besondere „Weißmacher“ oder wurde mit Schwerspat, Gips oder Kartoffeln vermischt; Bier mit Alaun, Kaffee mit Zichorie und Tee mit Graphit, Gummilösungen und Eisenvitriol.

Ein besonders übles Kapitel bildete die sich nun ausdehnende Milchpanscherei. Schon 1808 wurde aus Wien berichtet, daß man dort überhaupt keine natürliche Milch oder Sahne mehr erhalte, sondern nur künstliche Zubereitungen<sup>13</sup>. Milchstichproben in deutschen Städten zwischen 1847 und 1892 ergaben, daß bewußte Verfälschungen offenbar die Regel waren<sup>14</sup>. Die Milch wurde mit Magermilch, Molke oder Wasser verdünnt und zur Wiederherstellung der Konsistenz dann mit Mehl, Stärke, Hammelfett, Hirn, Gummilösung oder Seife angereichert. Zur Verzögerung der Milchsäuerung dienten Soda, doppelkohlensaures Natron, Borsäure und Wasserstoffsuperoxid. Dazu kamen die zahlreichen Verschmutzungen beim häufigen Umfüllen. Noch um die Jahrhundertwende geschah es bei einem Kursus für Milchwirte, daß die Teilnehmer bei Milchproben erklärten, der Milch fehle etwas. Als der Kursusleiter etwas Kuhmist zusetzte, fand man, daß sie nun den „richtigen“ Geschmack habe<sup>15</sup>. Die Milchversorgung der anwachsenden Großstädte war ein solches Ärgernis, daß Deutschlands führende Nationalökonomien sich veranlaßt sahen, darüber besondere Untersuchungen anzustellen<sup>16</sup>. Die Einführung der Milchzentrifuge, von hygienisch überwachten Großmolkereien und Milchabsatzgenossenschaften sowie die allgemeine Propaganda für eine gesunde Milch und die

<sup>12</sup> ACCUM (1820); GÜNTHER (1836); BRUNN (1842); FRIEDRICH (1846); CHEVALLIER (1856); KLENCKE (1858); ARTMANN (1859).

<sup>13</sup> M. (1808), S. 38ff.

<sup>14</sup> SCHREIBERS (1847), S. 19ff.; TROMMER (1859); EXNER (1892), S. 1ff.; DANCKWORT (1860), S. 197.

<sup>15</sup> TEUTEBERG (1981), S. 283-311, bes. S. 293.

<sup>16</sup> Ebd.

Hitzesterilisierungen haben diesem Übel um die Jahrhundertwende allmählich abgeholfen.

Es ist in diesem beschränkten Rahmen nicht möglich, die Verfälschung anderer Nahrungsmittel und ihre Bekämpfung im einzelnen zu beschreiben. Umfangreiche Hinweise auf die tatsächliche Qualität untersuchter Lebensmittel und der gängigsten Fälschungspraktiken im späten 19. Jahrhundert finden sich in umfangreichen Büchern und Zeitschriften<sup>17</sup>. Wenngleich Vergiftungen mit tödlichem Ausgang selten nachweisbar sind, müssen doch erhebliche gesundheitliche Schäden, insbesondere Verdauungsbeschwerden, verursacht worden sein. Die Verdünnung nährender oder anregender Getränke sowie die Substitution vollwertiger Nahrungsbestandteile durch minderwertige oder ungenießbare Stoffe könnte nach heutiger physiologischer Kenntnis zu Mangelerscheinungen und Krankheiten geführt haben. Die enge Verbindung zwischen der hohen Kindersterblichkeit und der Milchpanscherei ist schon den Zeitgenossen mehrfach aufgefallen<sup>18</sup>. Sieht man die umfangreiche Literatur zusammen, dann ergeben sich insgesamt drei Hauptmotive für die bewußte Verschlechterung der Nahrungsqualität:

1. Künstliche Verbesserungen des Aussehens der Ware (z.B. durch nachträgliche Färbung), um gute Qualität vorzutäuschen.
2. Vermischung verdorbener Nahrungsmittel mit Zusatzstoffen, um unerwünschten Geschmack oder Geruch zu beseitigen.
3. Streckung der Ware, um ihr Gewicht oder Volumen künstlich zu erhöhen (die häufigste Art der Verfälschung).

Der rasche Anstieg der Lebensmittelkontrollen und damit auch eines Bewußtseins für eine qualitativ hochwertige unverfälschte Nahrung ist ohne die gleichzeitige Entwicklung der Ernährungswissenschaften und besonders der Lebensmittelchemie seit Lavoisiers Experimenten zur organischen Elementaranalyse 1784/85, die von Justus Liebig und anderen erfolgreich fortgesetzt wurden, nicht denkbar<sup>19</sup>. Waren um 1800 erst 500 organisch-chemische Stoffe bekannt, so wuchs deren Zahl bis 1900 auf 150.000. Beflügelt durch den Aufschwung der Naturwissenschaften und ihre zahlreichen experimentellen Untersuchungen wurde am 14. Mai 1879 das Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen verabschiedet, das erstmals reichseinheitlich die Durchführung von Kontrollen, Entnahme von Proben und die Bestrafung von Lebensmittelfälschungen regelte. Man richtete in den Städten nun öffentliche Untersuchungsämter ein, die die Ortspolizeibehörden bei der Überwachung der Betriebe im Rahmen der Gewerbeaufsicht unterstützten<sup>20</sup>. 1907 gab es bereits 174 solcher Anstalten, davon 27 staatliche und 49 kommunale, 10 Landwirtschaftliche Versuchsstationen und 88

<sup>17</sup> VOGL (1872); DAMMER (1885-87); STIERLEIN (1878); HILGER (1882), S. 241-308; JACOBSEN (1878); KÖNIG (1883); GERBER (1890); RUBNER (1892); vgl. auch die Vierteljahresschrift für die Fortschritte auf dem Gebiete der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel, der Gebrauchsgegenstände sowie der hierher gehörenden Industriezweige, hrsg. von HILGER, A. und J. KÖNIG, Berlin 1887ff. (seit 1898: Zeitschrift zur Untersuchung für Nahrungs- und Genußmittel sowie der Gebrauchsgegenstände).

<sup>18</sup> DAMMER (1885), Bd. 1, S. 35.

<sup>19</sup> MANI (1976).

<sup>20</sup> Reichsgesetzblatt Nr. 14 (1879); BEHRE (1953), H.4, S. 94; LANDGRAF (1897); BREMER (1910).

private Laboratorien allein in Preußen<sup>21</sup>. Insbesondere baute man dabei auf den Erfahrungen der Landwirtschaftlichen Versuchsstationen auf, deren älteste 1851 in Möckern bei Leipzig ins Leben gerufen worden war. Besonders erfolgreich arbeitete die 1871 von Josef König in Münster geschaffene Versuchsstation, da sie ihre Untersuchungen erstmals fortlaufend in einer besonderen Zeitschrift veröffentlichte<sup>22</sup>. Seit 1895 wurden in Münster spezielle Lebensmittelchemiker ausgebildet.

Eine wesentliche Verbesserung der Nahrungsqualität bedeutete auch die einheitliche Einführung einer obligatorischen amtlichen Fleischbeschau. Die Erhebung der im 18. Jahrhundert zunächst nur für veterinärärztliche Zwecke der Armee gegründeten „Tierarzneischulen“ in Berlin und Hannover zu Tierärztlichen Hochschulen mit Approbationsrecht 1869 und der Einbau der Ernährungslehre in die Studienpläne, aber auch der endgültige Nachweis der Trichinenparasiten und ihrer gesundheitlichen Gefahren anhand von Experimenten durch Hilton und Paget in England sowie durch Küchenmeister, Zenker, Virchow, Leuckhard und vor allem Pagenstecher in Deutschland führte zum Erlaß eines preußischen Schlachthofgesetzes 1868. Es bezweckte, die verstreute Privatschlächterei an einer Stätte zu konzentrieren, um die Unreinlichkeit und schlechten Gerüche von tierischen Abfällen, aber auch die Gefahren beim Genuß ungesunden Fleisches zu beseitigen<sup>23</sup>. Das öffentliche sanitätspolizeiliche Interesse wollte man fortan weder den Fleischerzünften noch den Kommunen allein überlassen, sondern hielt eine einheitliche Aufsicht der Bezirksregierung für unumgänglich. Bis 1880 wurden in Preußen aber nur 14 kommunale Schlachthöfe errichtet, da das Gesetz entscheidende Mängel hatte. So war das von außerhalb der Schlachthofgemeinde eingeführte Fleisch nicht untersuchungspflichtig, und die in der Stadt ansässigen Fleischer hatten noch die Möglichkeit, ihre Schlächtereien vor die Stadttore zu verlegen und so der Fleischbeschau zu entgehen. Erst die Petitionen des „Vereins für öffentliche Gesundheitspflege“ und einiger Magistrate führten zu einer Novellierung des Gesetzes 1881, was nun zu einem raschen Anstieg der Fleischbeschau führte<sup>24</sup>. Das Reichsfleischbeschaugesetz vom 5. Juni 1900 dehnte die Fleischbeschau auf alle Schlachtungen (mit Ausnahme der Hausschlachtungen) aus, wodurch der Verzehr von trichinösem Fleisch wesentlich zurückging<sup>25</sup>. Die Verfälschung der Wurst blieb weiterhin ein Problem, doch war dem Mißbrauch hier nun die Spitze gebrochen. Insgesamt erwies sich die amtliche Fleischbeschau als sehr viel erfolgreicher als die allgemeine Lebensmittelüberwachung, die über weniger Untersuchungslabors und ausgebildetes Personal verfügte. Immerhin sind so bereits vor dem 1. Weltkrieg die gesetzlichen Grundlagen für die heutige Lebensmittelüberwachung gelegt worden. Zusammenfassend läßt sich feststellen, daß die häufig laienhaft geäußerte Ansicht, es habe früher eine saubere und von der modernen Zivilisation gleichsam unverdorbene „natürliche“ Nahrung gegeben, historisch unhaltbar ist. Die Sicherung einer ausreichenden Nahrungsqualität stellt sich vielmehr als ein jahrhundertealtes ungelöstes Problem dar. Es kulminierte im

<sup>21</sup> Die Auflistung der Ämter nach preußischen Regierungsbezirken bei WÜRZBURG (1894), S. 315-320.

<sup>22</sup> KÖNIG (1878); DERS. (1882); vgl. GROFELD (1928); NEUFELD (1907).

<sup>23</sup> SCHLAMPP (1903); OSTERTAG (1905); vgl. ZÜRN (1864); PAGENSTECHER (1865); JOHNE (1896); OSTERTAG (1899).

<sup>24</sup> SILBERGLEIT (1903).

<sup>25</sup> Kaiserliches Gesundheitsamt und Kaiserliches Statistisches Amt (1907).

19. Jahrhundert, als die nur sehr unvollkommen regulierenden und schützenden Funktionen der Zünfte zurückgingen, die Verbraucher durch Verstädterung und zunehmende Geldwirtschaft von anonymen Märkten abhängig wurden und die moderne Chemie neue Möglichkeiten für die uralte Fälschungspraxis eröffnete. Dies war aber zugleich auch der Beginn eines einheitlichen staatlichen Eingreifens. Der Aufbau des modernen Lebensmittelhandels und zentralisierter Produktionsstätten schufen die Grundlage für eine wirksame wissenschaftlich-staatliche Kontrolle und eine Eindämmung der alten Mißstände. Heutige Klagen über die Schadstoffe in Lebensmitteln zeugen zwar von einem hohen Grad von begrüßenswerter Verantwortung und gesellschaftlicher Sensibilität auf diesem Gebiet, verglichen mit früher erscheinen sie allerdings weniger dramatisch. Im Gegensatz zu früher stellen die Lebensmittel für sich keine lebensbedrohenden Gefahren mehr dar. Die eigentliche Gesundheitsgefährdung geht nicht mehr von böswilliger Verfälschung, sondern von der weit verbreiteten Fehlernährung aus, insbesondere der Überernährung.