

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 71 (1980)

Heft: 2

Rubrik: Tätigkeitsbericht der Eidg. Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) zuhanden des Eidg. Departementes des Innern für das Jahr 1979 = Rapport pour 1979 sur l'activité de la Commission [i.e. Commission] fédérale de l'alimentation, de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA) à l'intention du Département fédéral de l'intérieur

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: 06.05.2025

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

Tätigkeitsbericht der Eidg. Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) zuhanden des Eidg. Departementes des Innern für das Jahr 1979

Die EEK als beratendes Organ des Eidg. Departementes des Innern nimmt zu aktuellen Ernährungsfragen und zu Problemen der Lebensmittelgesetzgebung und der Lebensmittelkontrolle Stellung. Die Empfehlungen und Ratschläge der EEK werden in zwei Subkommissionen von Fachvertretern der Ernährungswissenschaften, der Medizin und der Veterinärmedizin, der Lebensmittelkontrolle und der Lebensmittelindustrie erarbeitet.

An der Plenarsitzung der EEK erstatten die Präsidenten der Subkommissionen Bericht über die Tätigkeiten der Subkommissionen und die erarbeiteten Stellungnahmen und Empfehlungen.

Im Jahre 1979 bildeten gesundheitsgefährdende Stoffe und Rückstände in Nahrungsmitteln, künstliche Süßstoffe und die Revision des Lebensmittelgesetzes Hauptgegenstände der Beratungen der Subkommissionen.

Nitrate in Lebensmitteln

Nitrate sind im Trinkwasser sowie in tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln enthalten. Durch Fermenteinwirkung entstehen aus Nitraten Nitrite, die im menschlichen Organismus zur Bildung von krebserzeugenden Nitrosaminen Anlaß geben können. Der größte Teil (d. h. 70%) der mit der Nahrung aufgenommenen Nitrate stammt aus Blattgemüsen und Blattsalaten, an zweiter Stelle — mit rund 20% — folgt das Trinkwasser, während Milch und Milchprodukte, Eier und Getreideprodukte praktisch keine Nitrate enthalten. Entgegen Behauptungen von Vertretern gewisser Gemüseproduzentenkreise ist der hohe Nitratgehalt in Blattgemüse stärker von der Besonnung als von der Art der Düngung abhängig. Die Blatttrippen enthalten übrigens mehr Nitrat als die Blattflächen; durch Entfernen der Rippen kann somit der Nitratgehalt von Blattgemüsen vermindert werden. Die Zusammenhänge zwischen der Nitrataufnahme und der Bildung von Nitrosaminen sowie zwischen dem Nitrosamingehalt im Körper und der Entstehung von Krebs bilden Gegenstand umfangreicher wissenschaftlicher Studien. Heute verfügbare Daten zeigen, daß Personen mit überdurchschnittlichem Konsum von Gemüse und Salaten, also z. B. Vegetarier, nicht häufiger als Personen, die sich mit gemischter Kost ernähren, an Krebs erkranken.

Aflatoxin

Die vor einigen Jahren in erdnußhaltigen Futtermitteln entdeckten Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen, nach dem Pilz «*Aspergillus flavus*» Afla-

toxine genannt, gehören zu den stärksten krebserzeugenden Substanzen, die bis heute identifiziert werden konnten. Durch strenge Kontrollvorschriften und Produkteprüfungen war es möglich, innert kurzer Zeit die Aflatoxinbelastung der Bevölkerung erheblich zu verringern. Die Aflatoxine dürften somit kein gesundheitliches Problem mehr darstellen.

Pestizide in Tabakwaren

Wie bei allen pflanzlichen Produkten muß auch beim Tabak mit Pestizidrückständen gerechnet werden. Die wissenschaftliche Subkommission prüfte die Frage der Festsetzung von Toleranzgrenzen für einige der im Tabakanbau verwendeten Pflanzenschutzmittel. Sie kam zum Schluß, daß zumindest für das Dithiocarbamat ein Höchstwert festgelegt werden muß. Andere Pestizide sind als Rückstände im Tabak im Vergleich zu den an sich wesentlich gefährlicheren Tabakverbrennungsprodukten von absolut untergeordneter Bedeutung. Der Hinweis auf einen nachgewiesenen Gehalt an Pestizidrückständen unterhalb der Toleranzgrenze könnte beim Tabakkonsumenten den falschen Eindruck der Unschädlichkeit des Rauchens erwecken.

Koffeingehalt von Cola-Getränken

Es ist zu wenig bekannt, daß Cola-Getränke unterschiedliche Mengen von Koffein enthalten. Die Stiftung für Konsumentenschutz hat colahaltige «Soft-Drinks» auf ihren Koffeingehalt untersuchen lassen und dabei festgestellt, daß der Gehalt an Koffein, mit Ausnahme eines koffeinfreien Cola-Produktes, zwischen 70 und 118 mg Koffein pro Liter schwankt. Durch eine Arbeitsgruppe des Bundesamtes für Gesundheitswesen (BAG) wird eine Neufassung der Vorschriften für Cola-Getränke erarbeitet. Die EEK empfiehlt Packungsaufschriften, die den Konsumenten über den Koffeingehalt des Produktes orientieren. Besonders für Eltern ist es wichtig, den Koffeingehalt der von den Kindern konsumierten Cola-Getränke und die damit verbundene stimulierende Wirkung zu kennen. Eine gesundheitsschädliche Wirkung der in Frage stehenden Koffeinkonzentrationen ist nicht zu befürchten.

Aspartame, ein neuer künstlicher Süßstoff

Wie bei Cyclamat und Saccharin wird auch in bezug auf den neuen Süßstoff «Aspartame» immer wieder der Verdacht auf krebserzeugende Wirkung geäußert. Dies ist bei den in der menschlichen Ernährung verwendeten Süßstoffmengen unwahrscheinlich und bis jetzt auch nicht bewiesen. Beim Aspartame handelt es sich um ein Dipeptid, eine chemische Verbindung von Asparaginsäure und Phenylalanin, also 2 in der Natur und auch in allen Nahrungseiweißen reichlich vorkommenden Aminosäuren. Die Süßkraft ist rund 200mal größer als diejenige des Zuckers. Die Verwendbarkeit ist jedoch wegen der geringen Hitzebeständigkeit limitiert. Aspartame würde sich jedoch für das Süßen von Mineralwasser und Tafelgetränken bestens eignen.

Einen endgültigen Entscheid wird die EEK erst fällen, wenn die zuständigen Stellen in den USA und in Kanada Stellung bezogen bzw. Aspartame freigegeben haben werden und das BAG im Besitze der umfangreichen Unterlagen und Expertisen der Hersteller bzw. der Bewilligungsbehörden ist.

Zulassung von Lebensmittelzusätzen

Polydextrose als polymerisiertes geschmack- und geruchloses Kohlenhydrat eignet sich als Zusatz zu Abmagerungsdiäten. Polydextrose wird durch die Magen- und Darmenzyme nicht abgebaut und somit auch nicht resorbiert. Bakterielle Enzyme wandeln jedoch rund ein Viertel der aufgenommenen Polydextrose in verdaulichen Zucker um. Der Kaloriengehalt von Polydextrose-Präparaten liegt somit bei nur 25% des chemisch errechneten Wertes.

Die Toxizitätsprüfungsprotokolle von 2 zur Zulassung angemeldeten Polydextrosepräparaten liegen noch nicht vollständig vor. Ein Präparat kann deshalb von der EEK noch nicht zur Freigabe durch das BAG empfohlen werden.

Agar-agar-haltige Verdickungsmittel werden für das «Dicken» von Käse, Pasteten und Glacé verwendet. Die an die EEK herangetragene Frage über mögliche allergisierende Wirkungen der Agar-agar-Zusätze mußte nach Befragung von Experten in dem Sinne beantwortet werden, daß keine Anhaltspunkte für allergisierende Wirkung bestünden, was nicht ausschließt, daß es Ausnahmefälle geben könnte. Für den Großteil der Konsumenten ist diese Frage jedoch gegenstandslos.

Mineralwasser zur Vorbeugung von Nierensteinen

Die EEK hat sich gegen die Anpreisung von stark calciumhaltigem Mineralwasser als Vorbeugungsmittel gegen Nierensteine ausgesprochen.

Totalrevision des Lebensmittelgesetzes

Als beratendes Organ hatte die vom Bundesrat ernannte zweite Expertenkommission für die Totalrevision des Lebensmittelgesetzes, der die Mitglieder der Subkommission für Lebensmittelgesetzgebung und Kontrolle sowie Fachexperten der Abteilung für Lebensmittelkontrolle des BAG und des Bundesamtes für Veterinärwesen angehören, einen neuen Gesetzesentwurf auszuarbeiten. Im Gesetzesentwurf ist u. a. der Auftrag der EEK als ständige beratende Kommission in allen Fragen der Ernährung verankert.

Weitere Beratungen im Rahmen der Kommissionstätigkeit

Mit Genugtuung wurde die definitive Einführung der Deklarationspflicht für Lebensmittel auf den Januar 1980 zur Kenntnis genommen. Eine Verzögerung der Einführung dieser gesetzlichen Verordnung hat sich wegen der aus juristischen Gründen erforderlichen Aenderung von Artikel 54 des LMG ergeben. Viele Le-

bensmittelhersteller und Verteilerorganisationen haben die Deklaration von Lebensmittelzusätzen auf freiwilliger Basis bereits im Verlaufe des Berichtsjahres vorgenommen.

Erfreulicherweise konnte das Stillhalteabkommen zwischen der «Fett- und Butterindustrie» in bezug auf die Anpreisung ihrer Produkte verlängert und reaktiviert werden. Eine Arbeitsgruppe der EEK hat in 5 Sitzungen für eine Zusammenkunft der Produzenten, der Vertreter des BAG und der EEK Vorarbeit geleistet. Die getroffenen Vereinbarungen beziehen sich insbesondere auf Angabe und Anpreisung des Gehaltes von mehrfach ungesättigten Fettsäuren in Fetten und Ölen. Hinweise auf die «cholesterinsenkende» Wirkung von Ölen dürfen zukünftig in den Anpreisungen nicht mehr enthalten sein.

In bezug auf die Ernährungsplanung für Notzeiten wurde die Zusammenarbeit eines Unterausschusses der EEK mit dem Kriegsernährungsamt fortgesetzt. Es wird an einem Modell 80 gearbeitet, das dem Energie- und Eiweißbedarf verschiedener Verbrauchergruppen Rechnung trägt und auch die Ernährung der Nutztiere mitberücksichtigt.

Mit Genugtuung hat die EEK von den laufenden Forschungsarbeiten der von ihr bzw. vom BAG finanziell unterstützten Forschergruppen Kenntnis genommen. Unter anderem hat eine Basler Forschergruppe Studien über das Ernährungsverhalten von Kindern durchgeführt und dabei festgestellt, daß die der Grundschrift angehörenden Kinder durch ihr Ernährungsverhalten besonders gefährdet sind. Der Konsum von Süßigkeiten ist in dieser Schicht beängstigend groß, während die als ernährungsphysiologisch zu bevorzugenden Nahrungsmittel (z. B. Milch) eher gemieden werden.

Die Frage, ob sich die EEK vermehrt in der Öffentlichkeit vernehmen lassen und versuchen sollte, auf die Ernährungs- und Konsumgewohnheiten der Bevölkerung Einfluß zu nehmen, wurde in dem Sinne entschieden, daß sich bereits einige öffentliche und private Institutionen dieser Aufgabe annehmen und eine — nicht immer — konzertierte Aktivität entfalten. Ohne Zweifel könnte und sollte auf diesem Gebiet mehr getan werden. Vor allem sollten der Presse und den Massenmedien vermehrt fundierte und sachliche Informationen angeboten werden.

M. Schär

Rapport pour 1979 sur l'activité de la Commission fédérale de l'alimentation, de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA) à l'intention du Département fédéral de l'intérieur

La CFA, en sa qualité d'organe consultatif du Département fédéral de l'intérieur, donne son avis sur les questions actuelles touchant l'alimentation et les problèmes que posent la législation et le contrôle des denrées alimentaires. Les recommandations et les conseils qu'elle diffuse sont élaborés par deux sous-commissions, composés d'experts de la science de la nutrition, de la médecine, de la médecine vétérinaire, du contrôle des denrées alimentaires et de l'industrie alimentaire.

Lors de la séance plénière de la CFA, les présidents des sous-commissions rapportent sur l'activité de celles-ci et sur les recommandations et conseils qu'elles ont rédigés.

En 1979, les substances et les résidus nuisibles à la santé présents dans les denrées alimentaires, les édulcorants artificiels et la révision de la loi sur les denrées alimentaires ont été au centre des délibérations des sous-commissions.

Nitrates dans les denrées alimentaires

Les nitrates sont présents dans l'eau de boisson, ainsi que dans les denrées d'origine carnée et végétale. Sous l'effet de la fermentation, les nitrates peuvent dégager des nitrites qui à leur tour sont capables de produire dans le corps humain des nitrosamines cancérigènes. La plus grande partie des nitrates (env. 70%) absorbés avec la nourriture provient des légumes à feuilles et des salades vertes; en second lieu, l'eau de boisson fournit une part d'environ 20%, tandis que le lait et les produits laitiers, les œufs et les céréales n'en contiennent pratiquement pas. Contrairement à ce que prétendent les représentants de certains milieux maraîchers, la teneur élevée en nitrates des légumes dépend davantage de l'exposition au soleil que de la sorte d'engrais utilisé. Du reste, les nervures contiennent plus de nitrates que les surfaces planes des feuilles. On peut donc réduire la teneur en nitrates des légumes en enlevant les nervures. Les corrélations entre l'absorption des nitrates et la formation de nitrosamines ainsi qu'entre la teneur en nitrosamines et l'apparition du cancer dans le corps font l'objet d'études scientifiques de grande envergure. Les données dont on dispose aujourd'hui, montrent que les personnes qui mangent beaucoup de légumes et de salades, les végétariens par exemple, ne sont pas plus souvent atteintes du cancer que celles qui ont une nourriture mixte.

Aflatoxines

Les produits du métabolisme de moisissures, appelés aflatoxines — du nom du champignon «*Aspergillus flavus*» — découverts il y a quelques années dans les fourrages à base d'arachides, sont des substances parmi les plus cancérigènes qu'on

ait identifiées jusqu'ici. Des mesures de contrôle strictes et des analyses de produits ont permis de réduire dans une mesure considérable et dans un court délai la dose d'aflatoxines absorbée par la population. Les aflatoxines ne devraient donc plus constituer un problème de santé publique.

Pesticides dans les articles de tabac

Comme tous les produits végétaux, le tabac peut contenir des résidus de pesticides. La sous-commission scientifique a examiné l'opportunité de fixer des limites de tolérance pour quelques produits antiparasitaires utilisés dans la culture du tabac. Elle est arrivée à la conclusion qu'au moins une teneur maximale devrait être fixée pour le dithiocarbamate. D'autres résidus de pesticides jouent un rôle tout à fait négligeable, comparativement aux produits de combustion du tabac, beaucoup plus dangereux. L'indication d'une teneur en résidus de pesticides inférieure à la limite de tolérance pourrait faire croire à tort au fumeur que la fumée n'est pas nocive.

Teneur en caféine des boissons à base de cola

On ignore trop souvent que les boissons à base de cola contiennent des quantités variables de caféine. La Fondation pour la protection des consommateurs a fait contrôler la teneur en caféine des «soft-drinks» à base de cola. Il a été constaté à cette occasion que la teneur en caféine de ces boissons, sauf une qui est exempte de caféine, variait entre 70 et 118 mg par litre. Un groupe de travail de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) élaborera une révision des dispositions concernant les boissons à base de cola. La CFA propose l'inscription de la teneur en caféine du produit sur l'emballage. Les parents sont intéressés au premier chef à connaître la teneur en caféine des boissons que consomment leurs enfants ainsi que leur effet stimulant. Les teneurs en caféine constatées dans les boissons examinées ne présentent pas de danger pour la santé.

Aspartame, un nouvel édulcorant artificiel

Comme le cyclamate et la saccharine, on suspecte toujours le nouvel édulcorant «aspartame» d'être cancerigène. Or, aux doses utilisées dans l'alimentation humaine, ce risque est improbable et n'a jusqu'ici pas été établi. L'aspartame est un dipeptide, à savoir une combinaison chimique d'acide asparagique et de phénylalanine, que l'on trouve dans la nature et dans toutes les protéines des denrées alimentaires abondamment. Son pouvoir édulcorant est environ deux cents fois supérieur à celui du sucre, mais son emploi est limité de par sa faible résistance à la chaleur. L'aspartame conviendrait parfaitement pour sucrer les eaux minérales et autres eaux de table.

La CFA prendra une décision définitive lorsque les autorités compétentes des Etats-Unis et du Canada auront pris position (qu'elles auront admis l'aspartame) et que l'OFSP sera en possession de l'entière documentation et des expertises du fabricant ou de l'autorité qui aura délivré l'autorisation.

Admission d'additifs alimentaires

Le *polydextrose*, hydrate de carbone polymérisé, sans goût ni odeur, est un additif adéquat pour les aliments préconisés pour les cures d'amaigrissement. Le polydextrose n'étant pas dégradé par les enzymes de l'appareil digestif, n'est donc pas résorbé. Toutefois, les enzymes bactériennes transforment environ un quart du polydextrose en sucre digestible. La teneur en calories des préparations à base de polydextrose se situe donc à 25% seulement de la valeur chimique calculée.

Les procès-verbaux des examens de toxicité de deux préparations à base de polydextrose qui ont fait l'objet d'une demande d'admission, doivent encore être complétés. La CFA ne peut donc pas encore proposer à l'OFSP l'admission d'un de ces produits.

Des produits épaississants à base d'agar-agar sont utilisés pour «épaissir» les fromages, les pâtés et les glaces. La CFA a consulté des experts sur l'éventualité d'un effet allergène des additifs agar-agar. Or, rien n'indique que ces substances aient un tel effet, ce qui n'exclut pas la possibilité d'exceptions. La plus grande partie des consommateurs sont cependant à l'abri de tout risque.

Eau minérale pour la prévention des calculs rénaux

La CFA s'est opposée à la réclame prônant une eau minérale à forte teneur en calcium comme moyen de prévenir la formation des calculs rénaux.

Revision totale de la loi sur les denrées alimentaires

La seconde commission d'experts, organe consultatif, que le Conseil fédéral a chargée de préparer la revision totale de la loi sur les denrées alimentaires et qui se compose des membres de la sous-commission pour la législation et le contrôle des denrées alimentaires ainsi que d'experts de la Division de contrôle des denrées alimentaires, de l'OFSP et de l'Office vétérinaire fédéral, a élaboré un nouveau projet. Dans ce projet, la CFA est désignée formellement comme commission consultative permanente pour toutes les questions touchant l'alimentation.

Autres discussions menées au sein de la CFA

La CFA a pris acte avec satisfaction de l'introduction au 1er janvier 1980 de la déclaration obligatoire de la composition des denrées alimentaires. L'entrée en vigueur de cette prescription légale avait été retardée par la modification de l'article 54 de la loi sur les denrées alimentaires, rendue nécessaire pour des motifs d'ordre juridique. De nombreux fabricants de denrées alimentaires et maisons de distribution ont déjà introduit bénévolement la déclaration des additifs au cours de l'année 1979.

L'accord passé avec l'industrie de la graisse et du beurre concernant la propagande pour leur produits a été prorogé. Un groupe de travail de la CFA a

tenu 5 séances consacrées à la préparation d'une rencontre entre les producteurs et les représentants de l'OFSP et de la CFA. Cet accord concerne notamment l'indication de la teneur en acide gras poly-insaturés dans les graisses et les huiles, ainsi que les recommandations qui s'y rapportent. A l'avenir il ne sera plus permis de mentionner qu'une huile ou une graisse fait «baisser le taux de cholestérol».

En ce qui concerne la planification alimentaire en cas de crise, un sous-groupe de la CFA a poursuivi les travaux qu'elle mène avec l'Office de l'alimentation en cas de guerre, en vue d'élaborer un modèle 80 qui tienne compte du besoin en énergie et en protéines de différents groupes de consommateurs, ainsi que de l'alimentation des animaux d'exploitations agricoles.

La CFA a pris connaissance avec satisfaction des résultats des recherches financées par l'OFSP. Entre autre, un groupe de chercheurs bâlois a étudié le comportement alimentaire d'enfants. Il a constaté que les enfants des couches sociales inférieures avaient un comportement alimentaire particulièrement défavorable à leur santé. La consommation des sucreries chez ces enfants est préoccupante et ils ne mangent pas assez d'aliments recommandés quant à la physiologie de la nutrition tels que le lait par exemple.

La CFA s'est demandée si elle devait faire davantage pour informer le public et tenter d'influencer ses habitudes alimentaires. Elle constate qu'il existent déjà quelques institutions publiques et privées qui accomplissent cette tâche d'une manière — pas toujours — concertée. Il ne fait pas de doute que l'on pourrait, et que l'on devrait faire un effort supplémentaire dans ce domaine, par exemple en donnant à la presse et aux masses-média davantage d'informations objectives et fondées.

M. Schär