

Jahresbericht 1987 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungscommission

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **79 (1988)**

Heft 2

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.

Jahresbericht 1987 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungscommission

G. Ritzel, Basel

Allgemeine Bemerkungen

Auch im Berichtsjahr 1987 führte die Wissenschaftliche Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungscommission (EEK) ihre beiden üblichen Sitzungen im Frühjahr (25. Mai) und im Herbst (2. November) durch. Es handelte sich um die 70. und die 71. Sitzung. Der Tätigkeit zugrunde lag noch immer das Reglement von 1950 respektive dessen veränderte Fassung gemäss Bundesratsbeschluss vom September 1982. Erst die Behandlung des total revidierten Lebensmittelgesetzes von 1905 in den eidgenössischen Kammern wird die Stellung der EEK als beratender Kommission und diejenige ihrer Wissenschaftlichen Subkommission fester in der eidgenössischen Gesetzgebung verankern. Dann wird auch die Möglichkeit gegeben sein, die Vielfalt der Kommissionsaufgaben neu und zeitgerechter zu reglementieren.

Dass die Diskussionen und die daraus resultierenden Empfehlungen der WSK neben dem Fachwissen ihrer Mitglieder auch die Kompetenz der Lebensmittelchemiker und -ingenieure der Abteilung Lebensmittelkontrolle (LMK) des Bundesamtes für Gesundheitswesen (BAG) benötigen, liegt auf der Hand. Deshalb bleibe nicht unerwähnt, dass 1987 ein Wechsel in der Leitung dieser so wichtigen Abteilung des BAG stattfand. Als neuer Chef wurde ein bestens ausgewiesener Fachmann berufen, der im BAG den Rang des stellvertretenden Direktors innehat.

Im Berichtsjahr wurden in der WSK total 19 Traktanden behandelt. Unter ihnen figurieren die Kenntnisnahme der sowie die Diskussion über die Tätigkeit dreier Arbeitsgruppen (Fette, Zucker, Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht) an beiden Sitzungen.

Zusammenstellung der Verhandlungsgegenstände

1. Mitteilungen über aktuelle Ernährungsprobleme
2. Unité de doctrine für alle Lebensmittel – Fleischkontrolle
3. Suchterzeugende Komponenten in Lebensmitteln
4. Fremdstoffe in Lebensmitteln

5. Zusätze zu Lebensmitteln
6. Tätigkeit von Arbeitsgruppen

1. Aktuelle Ernährungsprobleme

1.1 In Gremien des In- und Auslands wurde über das Thema *Krebs und Ernährung* gesprochen. Dabei kommt präventiven Möglichkeiten gegenüber kurativen Ansätzen die höhere Bedeutung zu. Insbesondere sind Nahrungskomponenten von steigender Bedeutung, die aufgrund ihres hohen Redoxpotentials imstande sind, freie Radikale abzufangen, die ihrerseits zu abnormen (malignen?) Zellteilungsprozessen Anlass geben. Hier stehen die (Pro-)Vitamine β -Carotin, Retinol, α -Tocopherol und Ascorbinsäure zur Diskussion. Vitamin E scheint vor allem zusammen mit dem Spurenelement Selen (siehe Punkt 5) synergistisch zu wirken.

Ein im Gang befindlicher Follow-up in bezug auf die Mortalität ehemaliger Teilnehmer an der Basler Studie (1959–72) wird innerhalb des nächsten Jahrzehnts sehr interessante Daten liefern, die über die wünschbare Vitaminversorgung der Bevölkerung ganz neue Aufschlüsse geben können. Vorläufige Ergebnisse wurden bereits aus anderen wissenschaftlichen Instituten bestätigt.

1.2 Nicht zum ersten Mal war bereits 1986 von *Nahrungsmitteln* als pathogene Nahrungsbestandteile die Rede. Der heutige Wissensstand wurde als «Mitteilung der Ernährungskommission» in Nr. 23 der Schweizerischen Ärztezeitung 1987 publiziert. Eine gekürzte Fassung fand durch andere Medienkanäle Verbreitung (Depeschenagentur, Tagespresse). Die Mitteilung endet mit dem Wunsch nach weiteren, gut kontrollierten Studien über die Problematik «Ernährung – speziell Phosphate – und Hyperkinese respektive psychoorganisches Syndrom beim Kind». Ähnliche Stellungnahmen sind von seiten der Deutschen Gesellschaft für Kinderheilkunde erfolgt. Beiderseits werden drastische Einschränkungen von Phosphatverbindungen beim Kind als bedenklich eingestuft, denn Phosphor ist ein lebenswichtiges Mineral, und ein normaler Aufbau von Skelett und Zähnen ist bei Phosphormangel undenkbar. Mit finanzieller Hilfe des BAG und des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten wurde mit einer Pilotstudie begonnen, deren Untersuchungsdesign Grundlage einer kontrollierten Hauptstudie (1988/89) abgeben soll.

1.3 Da sich die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen auch auf Tabak beziehen, waren *Tabakwaren* bzw. deren gesundheitsschädigende Auswirkungen bisher auch Verhandlungsgegenstände der EEK. Im Oktober des Berichtsjahres setzte der Bundesrat in Erfüllung eines nationalrätlichen Postulats die Eidgenössische Tabakkommission ein. Diese setzt sich einerseits aus 13 Vertretern für die Gesundheit, 4 Delegierten von Bundesämtern, zum anderen aus 6 Produzenten von Tabakwaren zusammen. Es ist zu hoffen, diese Kommission könne durch Mehrheitsbeschlüsse einen Beitrag leisten zur Bekämpfung der sozialmedizinischen Gefahr Nummer 2, von der unsere Bevölkerung nach wie vor bedroht ist (siehe auch Punkt 3.1).

1.4 Die Mitglieder der WSK liessen sich über die laufenden Anstrengungen der Gruppierungen, die das *Listerienproblem* bearbeiten, informieren. Es ist zu hoffen, dass in Zusammenarbeit mit der zuständigen eidgenössischen Forschungsanstalt die Verunreinigungen in einigen Käsesorten behoben werden können, damit der Verzehr dieses gesunden Nahrungsmittels nicht länger beeinträchtigt werde.

2. Die Gleichbehandlung aller Lebensmittel im Gesetz

2.1 Bekanntlich wurden behördliche Doppelspurigkeiten vor allem bei *Fertigprodukten mit und ohne Fleischanteil* seit Jahren beanstandet. Die vorgesehene Totalrevision des Lebensmittelgesetzes fasst deshalb eine einheitlichere Regelung für alle Lebensmittel ins Auge und übertrug dem BAG die Hauptverantwortung. Selbstverständlich hat dieses Bundesamt seine Tätigkeit je nach Fragestellung mit anderen Institutionen, z. B. dem Bundesamt für Veterinärwesen (BVET), zu koordinieren. Das BVET seinerseits regelt nach wie vor Fragen der Tiermast, des Schlachtens, der Fleischschau und des Imports und Exports von Fleisch und Fleischwaren (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1. Fleisch und Fleischwaren: Zuständigkeitsordnung beim Bund

	wissensch. Grundlagen	Antrag/ Erlasse	Information
schlachten	BVET	BVET	BVET/BAG*
zerlegen	BVET	BVET	BVET/BAG*
verarbeiten	BVET	BAG	BAG
verkaufen	BVET	BAG	BAG

* koordiniert durch BAG

Um aus dieser Neuregelung sich ergebende Fragen der Zusammenarbeit zu gewährleisten, wurde dem BAG (Abteilung LMK) die Fleischfachstelle neu angegliedert.

2.2 Im Oktober des Berichtsjahres fand eine Tagung zum Thema, *Fleisch*, speziell *Hygiene, Tierfütterung, Qualität und Konsum* statt. Für die WSK waren Ausführungen von Interesse, inwiefern mikrobiologische Kontaminationen nicht nur zum Verderb von Fleisch, sondern auch zu Krankheiten des Menschen führen, wie dem entgegengewirkt werden kann und dass die erforderliche Betriebshygiene mit der Qualität der Personalführung ansteigt.

Die Fütterung der Schlachttiere übt Einfluss auf den Fettanteil des Tierkörpers aus, sie bewirkt nicht Änderungen der Muskelmasse. Der Fleischkonsum beträgt rund 60 kg/Kopf und Jahr. Damit werden im statistischen Mittel 14%

der aufgenommenen Gesamtenergie, aber 23% des Fettkonsums bewirkt. Mit Hinblick auf die grossen unerwünschten gesundheitlichen Auswirkungen der Fehlernährung durch hohen Fettverzehr auf die menschliche Morbidität und Frühmortalität sind die mit allerdings erheblichem technischem Aufwand fettverminderten Fleischzeugnisse präventivmedizinisch von Interesse.

3. Suchterzeugende Komponenten in Nahrungsmitteln

3.1 «Kau»-Tabak «Catch Mini»

Entsprechend der bisherigen Risikosituation waren die gesundheitserzieherischen Bemühungen gegen den Tabagismus schwerpunktmässig gegen das Rauchen gerichtet. Inhalation von Tabakrauch erhöht die Lungenkrebshäufigkeit um ein Vielfaches und reichert die Raumluft mit Schadstoffen an, wie es die so vielgeschmähte durch Abgase aus Industrie, Strassenverkehr, Privatheizung kontaminierte Luft kaum je vermöchte und belästigt respektive beeinflusst gesundheitsschädigend auch den Passivraucher.

Ein neueres Erzeugnis berücksichtigt mit einem Demagogismus sondergleichen die – langsam – wachsende Opposition gegen das Tabakrauchen, indem es sich für den rauchlosen und somit umweltfreundlichen Tabakgenuss empfiehlt. Der Grad der Selbstschädigung ist allerdings sehr hoch, indem die Portionen zu 0,5 resp. 1 g Tabak zwischen Lippe oder Wange und Zahnfleisch deponiert und dort belassen werden (oral snuff). So kommt es zu Blut-Nikotinkonzentration, die jenen von Gewohnheitsrauchern entsprechen. Die suchterzeugende sowie die kardiovaskulär schädigende Wirkung des Nikotins wird auf heimlich-unheimliche Weise ausgelöst, eine Kontrolle, ob «gesnufft» wird, ist fast unmöglich – bei Kindern auch nicht während des Unterrichts im Schulzimmer respektive abends im Bett. So haben ein Drittel der Konsumenten in einer schwedischen Studie bereits im Alter von 10 Jahren mit diesem schweren Missbrauch begonnen. Amerikanische Untersuchungen zeigen, dass 90% der Patienten mit *Krebs der Mundschleimhaut* diesem rauchlosen Tabakgenuss huldigten – die Krebsentstehung ist durch die aus dem mit dem Speichel durchfeuchteten Tabak herausgelösten höchst *kanzerogenen Nitrosamine* bedingt. Diesem Selbstmord auf Raten hat unsere Lebensmittelverordnung respektive ihr Artikel 420 nicht viel entgegenzusetzen, denn gemäss Absatz c dieses Artikels gilt die (ohnehin schwächliche) Deklarationspflicht für schädliche Tabakinhaltsstoffe ausschliesslich für Raucherwaren.

In der Schweiz wird das Produkt in Tabakgeschäften bereits verkauft, seine Verbreitung ist bei uns indessen noch gering. So ist auch gemäss WSK genau die Zeit gekommen, zu welcher das BAG ein generelles Produktions- und Handelsverbot für solche Produkte mit allem zu Gebote stehenden Druck erwirken sollte.

3.2 Schnapshaltige Konfitüren

Der vorjährige Tätigkeitsbericht endete mit dem Satz: «Auch die WSK sucht den tragfähigen Kompromiss im ihr anvertrauten Bereich.»

Kompromisslos, das heisst ohne Gegenstimme und ohne Enthaltung, sprachen sich allerdings die Mitglieder für ein Verbot betreffend Zulassung von Konfitüren mit Zusatz von Spirituosen aus. Dabei handelt es sich um eine Frage, die die WSK bereits im November 1984 abschlägig beschieden hatte. Selbstverständlich hatten sich damals die Mitglieder der WSK in Entsprechung des ihnen erteilten Auftrags, die Volksgesundheit durch Ausschaltung alimentärer Risiken zu fördern, gegen die Zulassung von Spirituosenzusätzen zu Konfitüren ausgesprochen. Das BAG hatte unsere Empfehlung, wie nicht anders zu erwarten, übernommen. Ein Rekurs der Vereinigung Schweizerischer Lebensmittelfabrikanten gegen das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) löste einen vom Bundesgericht im Dezember 1986 gefällten Entscheid aus, der das Traktandum an die EEK zurückwies. Wegen mangelnder Wissenschaftlichkeit in bezug auf die Begründung unseres «nein» hatten wir uns im Mai des Berichtsjahres ein weiteres Mal damit zu beschäftigen, ob Spirituosen in Konfitüre (im Endprodukt 2,7% Alkohol) erlaubt sein sollen oder nicht. Der Zusammenhang zwischen alkoholhaltiger Konfitüre und Alkoholkrankheit sei «zumindest glaubhaft» zu machen, und zwar aufgrund «wissenschaftlicher Dokumentationen». Dazu wurden der WSK Fragen zur schlüssigen Beantwortung vorgelegt, die – dies eine absolut wertneutrale Aussage – von hochgradigem Unverständnis juristischerseits in bezug auf das sozialmedizinische Problem Nummer 1 unseres Landes zeugten. Um die Stellungnahme der WSK «lebensmittelrechtlich relevant» zu begründen, wurden wir nach Studienresultaten gefragt, «die beweisen, dass der Konsum von Nahrungsmitteln mit Zusatz von Alkohol den Einstieg in den Alkoholismus fördert». Einige Gegenfragen – all dies erfolgte in Anwesenheit eines national anerkannten Experten für Alkoholfragen (Sozialforscher) und eines juristischen Beamten des EDI an der Mai-Sitzung – lauteten, wie denn der lebensmittelrechtlich relevante Beweis zu erbringen sei. Hat die WSK überhaupt Gesundheitsschädigung durch solche Konfitüren nachzuweisen? Ist der Einstieg in den Alkoholismus nicht ausser allem Zweifel durch Indizienketten erwiesen? Oder soll die WSK, wie von EDI-Seite zur Diskussion gestellt, den «lebensmittelrechtlich relevanten» Beweis erbringen, indem sie einen Doppelblindversuch durchführt, das heisst eine Kindergruppe mit Konsum alkoholhaltiger Konfitüren einer anderen ohne diesen «Zusatz» vergleichend gegenüberstellt und nach Jahren zu evaluieren versucht, ob die ersterwähnte Gruppe mehr Jugendalkoholiker aufweise? Würden wir eine derartige «tierversuchsähnliche» Untersuchung befürworten, sie wäre im höchsten Grade unethisch und deshalb mit den sittlichen Richtlinien, die sich die Medizin gegeben hat, völlig unvereinbar. Das EDI schlug dann auch die Ergebnisse einer publizierten sozialpädiatrisch-epidemiologischen Untersuchung (Basler Adoleszenten-Studie) an mehreren hundert Kindern in den Wind, in welcher der Beweis er-

bracht war, dass Alkoholgenuss am Familientisch (Eltern) mit der Häufigkeit des Alkoholkonsums bei 15jährigen statistisch signifikant positiv korreliert. Schliesslich suchte die WSK in der Bundesverfassung Hilfe, lautet doch ihr Artikel 32^{bis, 2}: «Die Gesetzgebung ist so zu gestalten, dass sie den Verbrauch von Trinkbranntwein und dementsprechend dessen Einfuhr und Herstellung mindert.» Aber auch dieses Argument fand juristischerseits keine Gnade. So war es kein Wunder, dass ein Mitglied der WSK der Frage (die sich wohl uns allen stellte) Ausdruck verlieh, ob denn die Rechtsvertreter eher die Handels- und Gewerbefreiheit als die Volksgesundheit schützten?

Aber all' dies führte zu nichts: Die Hersteller pochten auf die «rechtliche Verhältnismässigkeit», betonten, dass im Lebensmittelrecht «für derartige Prävention keine Begründung bestehe», verwiesen darauf, dass Kinder selbst keine Konfitüre kaufen, bezogen sich auf internationale Codex-Normen und erklärten ihr Einverständnis mit einer Deklaration «nicht für Kinder geeignet». Soweit der Hergang der Sitzung vom 25. Mai. An der Novembersitzung musste uns ein Vertreter der LMK bekanntgeben, dass das EDI in seinem Beschwerdeentscheid vom 23. September 1987 mitgeteilt hatte, spirituosenhaltige Konfitüren seien ab sofort zu bewilligen.

Der Vorsitzende verweist auf den Sachverhalt, dass solche unerfreulichen, weil der Philosophie der Generalprävention zuwiderlaufenden Entscheide «von oben», die der Einstellung und Überzeugung der Ernährungskommission und ihrer wissenschaftlichen Subkommission Hohn sprechen, extrem selten sind. Wären sie häufiger, es würde sich sehr bald niemand mehr bereit erklären, Mitglied solcher Kommissionen zu bleiben, denn zeitaufwendige, ehrenamtlich erbrachte wissenschaftliche Beratung hier und Empfang von, was die Fragestellung betrifft, als inkompetent empfundenen Entscheiden dort lassen sich auf die Dauer nicht verkraften. Den alten Führungssatz «Unkenntnis erleichtert das Urteil» können wir nur schlecht und höchstens ausnahmsweise annehmen. Dagegen erwarten wir, unsere Kompetenz in Ernährungsfragen werde zum Nutzen der Gesundheit unserer Bevölkerung gewürdigt, mit anderen Worten, wir hätten nicht – wie weiland Moses – Beihilfe dazu zu leisten, «unser Volk in die Wüste zu führen und dort auf ein Wunder» (für die EEK: im Kampf gegen den Alkoholismus) «zu warten».

4. Fremdstoffe in Lebensmitteln

4.1 Reinheit des Trinkwassers

Da früher in der WSK von *Atrazin* in Trinkwasser die Rede war (70. Sitzung), wurde die Reinheit des Trinkwassers (TW) an der Folgesitzung weiterbehandelt und ein Experte zugezogen, der in unserem Land über die meisten Daten in bezug auf die chemische Beschaffenheit des TW verfügt. Besonders die

Probleme um den Gehalt des TW an Nitraten, Herbiziden, Nitrilotriazetat und Ethylendiamintetraessigsäure (EDTA) wurden erörtert. Ständiger Kontrolle bedürfen auch chlorierte Lösungsmittel.

1986 wies das TW von rund 4% der (für die Schweiz allerdings nicht repräsentativ) untersuchten Gemeinden NO_3 -Gehalte von mehr als 40 mg/l auf. Bei weiteren 16% der Gemeinden lag der Gehalt zwischen 30 und 40 mg/l. Dabei steigt diese Konzentration in bestimmten Gemeinden gerade in den letzten Jahren an. Um dem Umstand zu begegnen, das TW in einer wachsenden Zahl von Gemeinden als «nicht mehr vollwertig» bezeichnen zu müssen (von eigentlicher Gesundheitsgefährdung kann dabei noch nicht die Rede sein), sind der Landwirtschaft verbindliche praxisbezogene Anleitungen hinsichtlich Düngung zu geben. Daneben mag das Suchen nach Ersatzwasser das Problem entschärfen.

In bezug auf *Pestizide* hat die Schweiz die EG-Normen akzeptiert (Toleranzwert von $0,1 \mu\text{g/l}$ als Güteziel). Mit seiner Überschreitung beginnen auch hier für den TW-Konsumenten noch keine gesundheitsgefährdenden Expositionen. Für das TW sind jedoch rigorosere Sicherheitsmassnahmen zu fordern als für spezielle Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen. Das bedeutet, dass Toleranzwerte für TW sehr weit unterhalb von Vergiftungsmöglichkeiten liegen müssen, also nicht «toxikologiebezogen» anzusehen sind, sondern eine Komponente des vorsorgenden Umweltschutzes darstellen.

Hinsichtlich des *Atrazingehaltes* von TW war das Wasser in 25% der Proben (Kanton Bern) den Gütezielen nicht mehr entsprechend, so dass sich Massnahmen vor allem im Maisanbau und bei der Gleis-Schotterbehandlung aufdrängen. Beim Herbizid *Simazin* waren 1,5% der untersuchten Wasserproben zu beanstanden, da sich dieses (teurere) Herbizid rascher abbaut.

Nitrilotriazetat (NTA) wird als Phosphatersatz in Waschmitteln gebraucht. NTA vermag gleich wie EDTA Schwermetallionen zu binden. EDTA wird in Kläranlagen nicht zurückbehalten und kann, in den Boden gelangt, aus ihm z. B. Blei mobilisieren. Auch hier lautet die Devise: Verminderung der Produktion. Grenzwerte sind bereits auf dem Kompromissweg festgelegt worden. Somit besteht wenig Grund dazu, auch diese nicht einzuhalten und anthropogenen Eingriffen in den Wasserkreislauf die Tür noch weiter zu öffnen. Dabei geht es weder darum, Toleranzwerte zu erhöhen, noch die Problemlösung ausschliesslich den Wasserwerken zuzumuten. Vielmehr ist zwecks Erhaltung der Reinheit des TWs das Verursacherprinzip ernst zu nehmen.

4.2 *Lysinoalanin (LAL) in behandelten Lebensmitteln*

Die körperfremde Aminosäure LAL entsteht durch Erhitzung eiweissreicher Lebensmittel; sie wurde im Ausland in Kindernährmitteln, Sportlernahrung und UHT-Milch nachgewiesen. Gemäss heutiger Kenntnis sind die in Lebensmitteln gefundenen Mengen harmlos. In der Schweiz drängen sich gegenwärtig keine Massnahmen lebensmittelrechtlicher Art auf; gesundheitliche Schädigungen können verneint werden. Doch werden betroffene Lebensmittel

weiterhin auf LAL analysiert, was im Rahmen der Arbeiten des Codex Alimentarius erfolgen kann.

5. Zusätze zu Lebensmitteln

Vom *Spurenelement Selen* ist bekannt, dass sein Mangel bei Tieren, z. B. Pferden, Muskelkrankheiten auslöst. Beim Menschen dürfte, wie diverse Untersuchungen zeigen, ein Mangel an diesem Spurenelement kaum bestehen. Bei Schweizern, die sich z. T. kollektiv verpflegen, ergab sich eine mittlere Aufnahme von $90 \mu\text{g}/\text{Tag}$. Geringeres Se-Angebot besteht bei Vegetariern, die entsprechende Gaststätten frequentieren. Durch Konsum von Nüssen ausserhalb der Gaststätten dürfte auch hier die Selenversorgung im Normbereich liegen. Auch der als Gast anwesende Onkologe sieht nicht genügend stichhaltige Daten, um eine Selen-Anreicherung in Lebensmitteln zu befürworten. Interessante Forschungen sind zwar im Gang, die darauf verweisen, dass Karzinogenese in bestimmten Organen statistisch mit einem latenten Mangel an Selen und Vitamin E zusammenhängt (siehe auch Punkt 1.1).

Die WSK nahm von der Empfehlung, Selenzusätze zu gestatten, auch aus weiteren Gründen Abstand: 1. weil die therapeutische Breite für Selen gering ist, so dass man bald mit zu hohen Selengehalten in der Nahrung rechnen müsste, 2. weil auch die zuständige Kommission der Schweizerischen Akademie der Medizinischen Wissenschaften in der Selenversorgung unserer Bevölkerung zurzeit kein dringliches Problem sieht.

6. Tätigkeit von Arbeitsgruppen

6.1 Nur eine Sitzung der *Arbeitsgruppe (AG) Fette* musste im Berichtsjahr stattfinden. Die Hauptthemen waren:

- Eine eher irreführende von interessierter Seite erfolgte Zitierung einer in der amerikanischen Fachpresse veröffentlichten Studie über die primäre Prävention der koronaren Herzkrankheit hatte zu Beanstandungen beim Präsidenten der AG Fette geführt.
- Eine an sich untersagte vergleichende Werbung von Butter und Margarine war zu deutlich zu Ungunsten letzterer ausgefallen. Zuviel Fett ist immer gesundheitsschädlich, ob es nun natürlicheren oder weniger natürlichen Ursprungs ist. Das – auch von alternativen Kreisen – unermüdlich im Interesse der Gesundheit empfohlene «retour à la nature» (aber im Rolls Royce, wenn möglich) ist und bleibt keine Lösung alimentärer Risiken: Wer sich einseitig ernährt und zuviel isst und trinkt, wird auch «auf natürliche Art» krank.
- Interesse erregte die Mitteilung, dass sich in 10% der in der Schweiz verkauften Margarinen 23% *trans*-Fettsäuren nachweisen liessen; z. B. hat eine

trans-Linolsäure keinen günstigen Effekt mehr, was ihren Einfluss auf die Konzentrationen von Blutlipiden betrifft.

- Rechnerische Analysen aus Angaben über den Pro-Kopf-Verzehr in der Schweiz ergeben, dass ca. 35 g des täglich verzehrten Fettes aus Fleisch stammen. Diese Zahl stimmt mit den unter Punkt 2.2 erwähnten 23% des Gesamtfettverzehr gut überein.

6.2 AG Zucker

2 Sitzungen wurden abgehalten, wobei im März das in früheren Sitzungen erarbeitete Pflichtenheft der AG angenommen wurde. In weiteren Diskussionen wurde die begründete Ansicht vertreten, Zucker solle nicht als Droge bezeichnet werden und dürfe nur für die Zahnkaries und als Kalorienquelle negativ genannt werden.

Einige Werbeanstrengungen, aus täuschenden Produktnamen, Inserattexten oder Videokassetten bestehend, bewegen sich an der Grenze des werblich Erlaubten und wurden kritisch besprochen. Dabei ist zu sagen, dass die Produzenten modischer Light-Getränke, falls die Energiereduktion Saccharose betrifft, den Zielen der AG immerhin näher rücken.

6.3 AG Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht

Die AG, die als Herausgeberstab tätig ist, hatte im Berichtsjahr drei Sitzungen. Über das konzeptuell bisher Erarbeitete diskutierte die WSK an ihrer Mai-Sitzung und unterbreitete zuhanden des Redaktionskomitees ergänzende Vorschläge, z. B.

- Auswirkungen der vermehrten Anwendung künstlicher Süsstoffe auf die Karies,
- die klinische Relevanz von Schadstoffen – um eine Korrektur zu der oft falschen Sicht sowohl von Konsumenten wie der Medien anzubringen,
- Wasser als Lebensmittel – seine Belastung mit Umweltchemikalien.

Auf höchstens 400 Druckseiten (= ca. 800 Seiten Schreibmaschinentext inkl. Tabellen, Graphiken, Bilder und Literaturzitate) sollen folgende Themen kapitelweise zur Sprache kommen:

- Entwicklung der Ernährungssituation in der Schweiz – ca. ab 18. Jahrhundert: Nachfrageverhalten, Nährstoffversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung, Einfluss neuer technischer und wissenschaftlicher Entwicklungen auf die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Toxikologische und mikrobiologische Aspekte bei Lebensmitteln: natürliche Toxine, solche, die bei der Zubereitung entstehen, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln, Radionuklide, parasitäre und mikrobielle Risiken.
- Ernährungsverhalten verschiedener Bevölkerungsgruppen: soziologische Aspekte, regionale Unterschiede, Ausserhausverpflegung, Rolle des Fast-food, Krankenhausverpflegung, Reformbewegungen, Sportlerernährung, Fehlernährung bei Risikogruppen (z. B. Alkoholikern).

- Epidemiologische Probleme: ernährungsabhängige Krankheiten (Anämie, Übergewicht, Diabetes, Krebs, Herz-Kreislaufleiden, Alkohol, Osteoporose).
- Ernährungsforschung und Ernährungswissen: Erhebung über nationale Aktivitäten, Ernährungsunterricht der Schüler, Ernährungsinformation der Konsumenten, Darstellung von Ernährungsfragen in den Medien.

Diese immense, in naher Zukunft zu bewältigende Arbeit wird sich teilweise auf den Zweiten Schweizerischen Ernährungsbericht stützen können, ihn zum Teil aber auch korrigieren und erweitern müssen. Andere Quellen respektive Grundlagen sind die Zahlenangaben des Bauernsekretariates, die Statistiken von Bundesämtern und sonstigen Institutionen, die Ergebnisse von in jüngerer Zeit in der Schweiz durchgeführten ernährungsbezogenen Tagungen, schliesslich laufende Studien zum Thema an diversen Hochschulinstituten.

Prof. Dr. med. G. Ritzel
Leiter der Abteilung für Sozial- und
Präventivmedizin der Universität Basel
St. Alban-Vorstadt 19
CH-4052 Basel