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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 80 (1989)

Heft: 2

Rubrik: Jahresbericht 1988 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungskommission

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **80**, 129–136 (1989)

Jahresbericht 1988 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungskommission

G. Ritzel, Basel

Allgemeine Bemerkungen zur Ernährungskommission, ihrer Zusammensetzung und Aufgabe

Als 72. und 73. Sitzung fanden im Berichtsjahr die beiden regulären Sitzungen der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) am 16. Mai und am 14. November statt. Die Novembersitzung wurde wegen gesundheitlicher Verhinderung des Vorsitzenden von Prof. Otmar Tönz, dem schon zuvor aus der Mitte der Kommission gewählten Nachfolger im Vorsitz der Subkommission, geleitet. An beiden Sitzungen wurden, Routinetraktanden inbegriffen, 18 Verhandlungsgegenstände diskutiert. Zur Beantwortung spezieller Fragen wurden an beiden Sitzungen Experten zugezogen. Der vom Eidgenössischen Departement des Innern für die kommende Legislaturperiode verordneten Reduktion der Anzahl Kommissionsmitglieder konnte derart entsprochen werden, dass in bezug auf Fachwissen und Erfahrung unentbehrliche Vertreter des Bundes – vor allem der Abteilung Lebensmitelkontrolle (LMK) des Bundesamtes für Gesundheitswesen (BAG) – vermehrt statt als ordentliche Mitglieder im Status von Beratern zu den Verhandlungen zugezogen werden. Die Eidgenössische Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) besteht in ihrem Plenum somit künftig noch aus 25 Mitgliedern, von welchen 14 auch der WSK angehören sollen.

Damit wird auch die neu konstituierte EEK ausgewogen zusammengesetzt, verjüngt und – das Vorschusslob sei mir gestattet – mit grossem Know-how ausgestattet sein. Daneben sind wir ein «buntes Volk», dessen Hauptanliegen gesunde Ernährung heisst. Prinzipiell kann dieses Anliegen von Idealisten dargestellt werden, die «glatt durch Mauern gehen», sich aber, wie man so sagt, «an der Luft wundstossen». Im Gegensatz dazu mag es von Realisten vertreten werden, die längst die Unerfüllbarkeit idealistischer Wünsche eingesehen und an ihre Stelle den vertretbaren Kompromiss gesetzt haben. Die Auffassung, die der oder jene haben mag, es gehe vor allem um Wahrheitsfindung, trifft in den seltensten Fällen zu. Verifikation oder Überprüfung des Wahrheitsgehaltes einer Aussage, einer Hypothese, mag leicht am Modell gelingen, ist desto schwieriger in der Realität. Uns obliegt es, Absprachen untereinander zu treffen, die zu ausgleichenden Vereinbarungen führen können. Das ist sehr viel mehr, als vorbestehende machtpolitische Diktate zu zementieren oder sektiererische Ansichten – in der Ernäh-

rungslehre häufig genug vertreten – aufs Panier zu schreiben. Vielmehr ist die Zielsetzung der EEK als eine schöne demokratische Aufgabe aller beteiligten Kreise zu sehen zugunsten gemeinsamer Konfliktbewältigung in einem rasch sich wandelnden Gefüge von ernährungsbezogenen Handlungszusammenhängen.

Aus den Verhandlungen

Nitrat, Nitrit, Methämoglobin- und Nitrosaminbildung

Nitrat als Quelle der oben genannten Stickstoffträger kommt in vielen pflanzlichen Lebensmitteln vor (Sonderkulturen, wie z. B. Gemüse und Salat) und nur nach technologischen Zugaben in tierischen Lebensmitteln. Die letzterwähnten Zusätze sind durch lebensmittelrechtliche Verordnungen geregelt, währenddem der NO_3-Gehalt in Pflanzen erheblich schwankt. Dabei ist die Nitratanreicherung in Nahrungspflanzen bei weitem nicht ausschliesslich von (Über-)düngung abhängig. Grossen Einfluss haben Dauer und Intensität der Belichtung, Temperatur, Feuchtigkeit des Bodens und andere Standortfragen. So kommt es zum Wechselspiel zwischen An- und Abbau von Nitrat. Die seit Jahren geltende Schweizer Regelung, die sich ohnehin nur wenig von derjenigen der Weltgesundheitsorganisation unterscheidet, soll beibehalten werden, wobei dahingestellt bleibt, ob es sich hier um eine toxikologische Notwendigkeit oder eine vorbeugende Empfehlung zum Verbraucherschutz handelt. Die WSK befasst sich mit dem Nitratgehalt des Trinkwassers, mit welchem Säuglingsnahrungen bereitet werden. Allgemein gelten für Trinkwasser niedrigere gesundheitliche Bewertungskriterien, denn sie sind eher als Gütezeichen denn als Grenzwerte zu sehen. Vom Postulat, mit Trinkwasser immer «auf der sicheren Seite» zu sein, darf nicht abgewichen werden, zumal nicht bei Säuglingen, die in Relation zum Körpergewicht viel Flüssigkeit einnehmen. Zwar schadet Nitrat dem Säugling nicht, indessen ist dies bei Nitrit, seinem bakteriogenen bzw. enzymatischen Reduktionsprodukt möglich, falls bestimmte Konzentrationen erreicht werden. Die WSK kam zum Schluss, dass die Anwendung diverser Mineralwässer statt eines zeitweise über 40 mg NO_3/l enthaltenden Trinkwassers keine günstige Alternative darstelle. Der ausgewogene Mineraliengehalt adaptierter Säuglingsmilchpräparate wird durch diese Art der Schoppenapplikation unausgeglichen und entzieht sich damit der pädiatrischen Kontrolle. In extremen Situationen werden die kantonalen Laboratorien mit den zuständigen anderen Behörden Sanierungsmöglichkeiten zu prüfen haben und eventuell partiell demineralisiertes Wasser von seiten der betroffenen Gemeinden anbieten lassen. Der Berichterstatter sieht sich der Problematik gegenübergestellt, ob nicht zwei Fragen, die Nitrat betreffen, wissenschaftlich zu wenig scharf getrennt werden: diejenige nach der Toleranzgrenze für eine in unseren Regionen seit Jahrzehnten nicht mehr beobachtete Säuglingsmethämoglobinämie und diejenige der endogenen Bildung oder exogenen Zufuhr von kanze-

rogenen Nitrosaminen. Eine striktere Differenzierung des Reizworts «Nitrat in Lebensmitteln» mit Hinblick auf seine Herkunft und Folgen scheint geboten.

Obligatorische Einzeldeklaration von Lebensmittelzusatzstoffen

Dieses Thema wird die WSK oder andere Gruppierungen auch in Zukunft noch beschäftigen. Behörden, Hersteller und Verbraucher sind besonders damit befasst. Wahrscheinlich ist der Prozentsatz jener, die Deklariertes auf vorverpackten Lebensmitteln mit Interesse und Gewinn, das heisst Verständnis oder Sorge lesen, nicht gross. Bei anderen mögen die Aufdrucke zur schwerverdaulichen Prestigelektüre gehören. Aber der Verbrauchertrend läuft unverkennbar in diese Richtung, nicht nur in der Schweiz. Wir alle sprechen von der dringlich gewordenen Umsetzung ernährungswissenschaftlicher Ergebnisse für die Öffentlichkeit und wissen doch wenig darüber, inwiefern solche trockene Information eine gesundheitlich erwünschte Verhaltensmodifikation bei den Verbrauchern bewirkt, die sich im allgemeinen aus fachlich nicht versierten, daher zum Lesen derartiger Texte nur teilweise befähigten Leuten zusammensetzen. Es heisst immer, die Umsetzung wissenschaftlicher Faktoren bedürfe der Fähigkeit, flüssig und spannend zu formulieren. Nur dann käme die Botschaft an. Wer sich mit Deklarationsaufgaben (in drei Sprachen auf kleiner Packung, sich aufs wichtigste beschränkend und doch noch richtig) befasst hat, weiss, dass hier die Kunst des Möglichen überfordert wird. – Wesentlich ist natürlich die Deklaration von potentiell allergen wirksamen Substanzen, womit sich die WSK schon früher in positivem Sinne beschäftigt hat. Ob hier die chemische Bezeichnung oder eine E-Nummer vorzuziehen sei, war Gegenstand der Diskussion. Im letzteren Fall hätte der Hausarzt, sicher aber der Allergologe als Mediator das Verständnis zwischen Nummer auf der Packung und der Chemie, die dahintersteckt, herzustellen und dem Patienten individuell und auf adäquate Weise zu erklären. Aber nochmals: die Möglichkeit, durch Deklaration von Zusatzstoffen Ernährungsrisiken zu verringern, ist klein. Kann sein, dass sich die Schweiz kommenden diesbezüglichen Regelungen der Europäischen Gemeinschaft anschliesst.

Pseudoallergische Reaktionen auf Glutamat als Lebensmittelzusatzstoff

In einem Bericht der WHO (Nr. 51/1987) sind die vier hauptsächlichen Gründe, weshalb Lebensmittelzusatzstoffe Anwendung finden, aufgelistet, nämlich: Erhaltung der Qualität, Verhütung bakterieller Kontamination mit Krankheitsfolge, Veränderung der Lebensmittelkonsistenz (z. B. Streichfähigkeit) und schliesslich, um die Nahrung punkto Farbe oder Geschmack reizvoller und einladender zu gestalten. In diesem Papier wird die gesundheitliche Harmlosigkeit solcher geprüfter und gesetzlich erlaubter Substanzen bei weisungsgemässer Anwendung hervorgehoben.

Ausgerechnet das Natriumglutamat soll nun laut einem Schweizer Allergologen, der aber nicht die Meinung seiner Fachgesellschaft vertritt(!), gefährliche pseudoallergische Symptome hervorrufen können, womit indirekt die Behörden, die solches zulassen, angeklagt sind.

Durch hieraus entstandene Publikationen und daraus erfolgte Medienreaktionen wurden begreiflicherweise die Verbraucher einmal mehr verunsichert. Die WSK sah sich mit der paradoxen Situation konfrontiert, dass einerseits von einer Substanz die Rede war, die «in geringen Mengen bereits für viele Konsumenten toxisch wäre» (besagter Schweizer Allergologe, s. o.), dass andererseits die in bezug auf Chemie der Nahrungsmittel weltweit anerkannte Institution, das Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA), sich noch 1987 weigerte, einen spezifischen ADI-Wert (auch nicht für Kleinkinder) für Glutamat festzusetzen, weil sich die Notwendigkeit einer Limitierung nach oben für diesen Geschmacksverstärker nicht aufdränge (der Fachausdruck Geschmacksverstärker ist wahrscheinlich nicht günstig gewählt; es handelt sich eher um geschmackliche Abrundung bzw. die Erzielung schmackhafterer Speisen).

Somit genüge die Beachtung einer «Good Manufacturing Practice» (GMP) völlig. In Gramm Aminosäure pro 100 g Nahrungseiweiss ausgedrückt, gehört Glutaminsäure natürlicherweise zu dessen hauptsächlichen Bruchstücken, ihr Gehalt schwankt zwischen 13% (Blattgemüse) über 15% (Rindfleisch) und 20% (Milch) bis zu 32% (Weizenprotein). In 100 g täglich vom Schweizer verzehrten Eiweiss (Ist-Zustand) sind somit rund 20 g Glutaminsäure enthalten, währenddem der durchschnittliche Zusatz pro Kopf und Tag in den westlichen Industrieländern – rund 0,35 g – weniger als 2% hievon beträgt. Die WSK konnte keinen Anlass sehen, die Lage zu dramatisieren. Auch dem Einwand, die pseudoallergische Wirkung (Dosis-Wirkungs-abhängige Unverträglichkeit) sei durch freies, nicht eiweissgebundenes Glutamat bedingt, kann aufgrund von Untersuchungen an mit Aminosäuregemischen parenteral ernährten Patienten kein Glaube geschenkt werden. Immerhin sprachen sich die Kommissionsmitglieder beim freien Verkauf von Natriumglutamat für Dosierungshinweise aus, desto mehr als überhöhte Zufuhr keine weiteren organoleptischen Effekte mehr zeitigt.

Die Ergebnisse der Verhandlungen – weiterhin keine Verstärkung der Zulassungsbeschränkung von Glutamat – wurden im Auftrag der WSK als Pressenotiz der Allgemeinheit bekannt gemacht.

Zulassung von Lactitol

Für Lactitol (oder Lactit) wurden bereits in früheren Jahren Zulassungsgesuche gestellt (65. und 68. WSK-Sitzung). Nicht aus prinzipiellen Gründen, sondern eher wegen ungenügender Aktenunterlagen wurden diese nicht bewilligt. An ihrer Mai-Sitzung degustierten die WSK-Mitglieder diverse Marzipansorten mit mehr oder weniger hohem Lactitolgehalt – neben anderen Zuckeralkoholen. Für eine Zulassung hätten, etwa im Vergleich zu Palatinit (Isomaltitol) die bessere Wasserlöslichkeit, kleinere Viskosität und geringere Hygroskopie gesprochen.

Lactit-Marzipan ist aus diesen Gründen weniger «gummiartig» als Palatinit-Marzipan. Indessen reagierten noch während bzw. nach der Sitzung einige «Degustanden» mit Verdauungsbeschwerden, weshalb das Traktandum nicht abschliessend behandelt wurde.

Lactitol ist ein Zuckeralkohol, dessen relative Süsskraft eher geringer ist als diejenige der übrigen Polyole und etwa mit 0,35 bis 0,4 im Vergleich zu Saccharose angegeben wird. Wie andere Polyole erzeugt die Substanz osmotische Durchfälle ab ca. 20 g pro dosi. Häufiger als bei anderen Polyolen sind diese bei Lactit mit Blähungen und Bildung von Darmgasen verbunden. Deshalb wird dieser Zuckeralkohol als «more inconvenient» bezeichnet. Gewisse Autoren halten die untere Wirkungsgrenze von 20 g für zu tief und setzen sie bei 50 bis 70 g an. Doch gilt dies besonders für Leute, die bereits adaptiert sind, das heisst die laufend Polyole zu sich nehmen. Offenbar kommt es dadurch zu einer gewissen Veränderung der Darmflora. Für Kinder wird die laxative Wirkung bei 10 g angegeben. Nach unserer Gesetzgebung sind verschiedene Zuckeralkohole (Xylit, Sorbit, Palatinit, Maltit) zugelassen. Beträgt der Wert pro Tagesdosis 10 g und mehr, so muss das Produkt die Aufschrift tragen: «Kann zu Durchfällen führen». Die zum Versuch angebotenen Marzipanproben wogen je 24 g und enthielten 57% Polyole: entweder 10% Sorbit und 47% Palatinit oder 10% Sorbit, 20% Palatinit und 27% Lactit. Pro Stück wurden also 14 g Polyole verzehrt. Bei Konsumation von 5 Maripanmustern ergaben sich somit 70 g Polyole, was weit über dem «no effect level» liegt. Dabei wird die Frage beinahe unerheblich, ob nun die beobachteten Beschwerden vom Lactitol stammten oder vom gesamten Gehalt an Zukkeralkoholen. Wenn der Gesetzgeber vorschreibt, dass eine Tagesration, die mehr als 10 g Polyole enthält, speziell zu bezeichnen ist, so ist er sicher von der Annahme ausgegangen, dass dieser Wert üblicherweise nicht überschritten wird. Aus Anlass der WSK-Degustation wurden besagte 10 g nicht nur in der Tagesration, sondern bei einer einzigen «Zwischenmahlzeit» überschritten. Aus diesen Überlegungen geht hervor, dass das Hauptproblem kaum bei der Zulassung von Lactitol besteht, sondern in grösserem Zusammenhang zu sehen ist, das heisst in einer eventuellen quantitativen Beschränkung des Gesamtgehaltes solcher Polyole liegt.

Andererseits wird der WSK nur die Grundsatzfrage vorgelegt, ob die Zulassung von Lactitol zu gewähren sei. Jedoch würde dieses Problem zur Nebenfrage und könnte mit ja beantwortet werden, falls gleichzeitig eine obere quantitative Begrenzung der Polyolzusätze in einem Produkt ausgesprochen würde.

Die WSK erteilte aufgrund der Diskussion den Auftrag, zusammenzustellen, welche Polyolgehalte in anderen diätetischen Lebensmitteln vorliegen. Erst dann kann die Kommission den Erlass einer Verordnung bzw. Empfehlungen über die höchst zulässige Konzentration solcher Zuckeraustauschstoffe in Lebensmitteln kritisch weiterdiskutieren.

Propionsäure als Lebensmittelzusatzstoff

Das Additivum Propionsäure wird in der Schweiz vorwiegend für die Konservierung von Schnittbrot verwendet (3 g/kg Mehl). Indessen wurde in der Bundes-

republik Deutschland 1987 die Anwendung von Propionsäure und ihren Salzen kurzfristig untersagt, da im Fütterungsversuch an Hund und Ratte allerdings reversible Zellveränderungen der Speiseröhre- und Magenschleimhaut festzustellen waren (Proliferationen, Papillombildung, Zelldysplasie). Die Interpretation dieser Ergebnisse erweckt insofern Zweifel, ob nicht die verwendete drastische Überdosierung zu den erwähnten Effekten geführt hat, dieselben also nicht substanzspezifisch sind. Da Propionsäure nicht ohne weiteres, das heisst nicht ersatzlos gestrichen werden kann, fand in der BRD Sorbinsäure Zulassung. Es scheinen aber Hinweise dafür zu bestehen, Sorbinsäure führe eher zu Zelltransformationen als Propionsäure. Daher beschloss die WSK, an der für die Schweiz geltenden Regelung nichts zu ändern.

Zwangsjodierung beim Käseesser

Anlässlich dieses eher ideologisch-politischen als wissenschaftlichen Themas kam es zur Aussprache über das grundsätzliche Problem, ob via Inhaltsstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln Krankheitsverhütung betrieben werden solle. Die WSK sieht in der Schweiz keinen Anlass, den Jodverzehr auf irgendeine Weise weiter zu vermindern, wirbt doch die Präventivmedizin bereits für weniger Salz und bevorzugen Bäcker unjodiertes Salz, kurz, es besteht die Gefahr, von einem dank Salzjodierung (und -fluoridierung) optimalen Zustand Abstand zu nehmen und sachte wieder in den latenten Mangel (Jodmangel mit Kropf als hauptsächlicher Folge) zu rutschen.

Dagegen, dass ein Autor eines Artikels in einer Zeitschrift alternativer Prägung («Natürlich» No 10, 1987) seine Meinung bekannt gibt, auch wenn er unter dem dümmlichen und unwahren Obertitel erscheint «Schweizerkäse-Geheimnis gelüftet», ist nicht viel einzuwenden. Für uns fragte es sich höchstens, ob wir uns sofort Wichtigerem zuwenden oder bei der Käse-Zwangsjodierung Halt machen sollten. Es mutet fast komisch an, wenn ein Redaktor und Autor von «Natürlich» eine Massnahme kritisiert, die nichts weiter ist, als der Natur in ihre Trickkiste geschaut. Hätte ein natürliches Grossphänomen, die letzte Eiszeit, die Würm vor ca. 40 000 Jahren, nicht unsere Böden und damit das Gestein ausgelaugt (Rhone- und Aaregletscher reichten bis Solothurn), so wäre in allen Grundnahrungsmitteln, Wasser inklusive, genügend lebenswichtiges Jod vorhanden.

Jodanreicherung, prinzipiell mit jedem dafür geeigneten Nahrungsmittel, ist somit der Angleich ans Natürliche, bedeutet Harmonie mit der Natur – auch wenn die, die sich naturverbunden geben, nichts davon gemerkt haben.

Für die WSK bestand jedenfalls keinerlei Grund, von den bisher benutzten Regeln der Käseherstellung abzuraten. Die Aussprache gab ferner zu dem Vorsatz Anlass, dass sowohl die Jod- und Fluorkommission der Schweizerischen Akademie der Medizinischen Wissenschaften wie die eidgenössische Lebensmittelkontrolle (und mit ihr die Ernährungskommission) zusammen mit den zuständigen kantonalen Institutionen künftig die Jodversorgung regelmässig zu überwachen haben werden, da mit einer zunehmenden Industrialisierung der Esskultur Salz –

und damit das erwünschte Jod (samt Fluor im Interesse weiterer erfolgreicher Kariesprophylaxe) – zwar nicht vermehrt, aber aus zahlreicheren Quellen den Verbraucher erreicht.

Öl- und Fettsubstitutionsprodukte

Vor zirka Jahresfrist erreichte eine Meldung auch die Tagespresse, von der bereits Jahre zuvor in der Fachpresse zu vernehmen war: dass es möglich geworden sei, ein Fett herzustellen, dessen Kalorienwert 1,3 statt 9,4 pro g betrage. Berücksichtigt man die hauptsächlichen alimentären Gesundheitsrisiken der westlichen Welt, die in «Zuviel» und im Rahmen dessen «zuviel Fett» bestehen, so wird man Verständnis dafür aufbringen, dass «The Wallstreet Journal» 1988 allein in den USA einen jährlichen potentiellen Markt von 15 Milliarden $ vorhersagte. Wie weit derartige Prognosen seriös sind oder einem Wunschdenken entstammen, steht noch nicht fest. Für die WSK ging es darum, Informationen aus erster Hand auf einem aktuellen ernährungswissenschaftlichen Gebiet zu erhalten. Prinzipiell werden zwei «Richtungen» unterschieden:

a) Die teilweise molekulare Änderung der Triglyceride, und zwar im Fettsäure- oder Glycerinanteil mit Kalorieneinbussen durch Einschränkung von Verdauung und/oder Resorption. Stellvertretend für viele andere können Substanzen mit Zucker statt Glycerin oder mit verzweigten Fettsäuren statt den normalen unverzweigten genannt werden. Verringerte Lebenserwartung und andere unerwünschte Folgen in Tierfütterungsversuchen lassen die Anwendung solcher Substanzen in der menschlichen Ernährung noch nicht zu.

b) Gelierende Substanzen («bulking agents»), das sind Nahrungsbestandteile, die hauptsächlich auf Stärke/Wasser oder Wasser/Eiweiss basieren und fettähnliche Eigenschaften, aber eine viel geringere Energiedichte haben. Beispiele sind Maltodextrose, Polydextrose oder Produkte auf der Basis von Molkeneiweiss mit hohem Wasserbindungsvermögen. Auch zeigte sich, dass mikrokristalline Celluloseemulsionen mit geringem Fettanteil dieselben physikalischen Eigenschaften haben wie solche mit hohem Anteil. Auf diese Weise lassen sich $^2/_3$ Fett in einer gleichbleibenden Emulsion einsparen. Besonders bei den sub a) erwähnten Fettersatzsubstanzen ist das Stadium des Versuchs noch nicht überschritten. Aber der Tag wird kommen, an welchem wir die Nahrungspalette, an der wir uns zurzeit nur mit schlechtem Gewissen erfreuen, dank eines dieser in Entwicklung befindlichen Produkte doch «unbeschwert» geniessen dürfen.

Aus der Tätigkeit der Arbeitsgruppen

Die AG «Fette» hatte keine wesentlichen Schlichtungsprobleme zu behandeln.

Die AG «Zucker» schwankt in bezug auf ihre hauptsächlichen Zielsetzungen noch zwischen wissenschaftlichen, gesundheitserzieherischen und wirtschaftspo-

litischen Themen. Nach allgemeiner Ansicht sind ihr Gesprächserfolge mit den in der Gruppe Einsitz nehmenden Produzentenvertretern nicht abzusprechen, was die Verhütung einer zu aggressiven Werbung für kariogene Produkte betrifft.

Die AG «Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht» hat im Berichtsjahr mehrere weitere Sitzungen abgehalten. Über wichtige Themen, die Teil des Berichts sein werden, wurde anlässlich einer Ernährungstagung am 3./4. November 1988 in Basel referiert und diskutiert. Die Vorträge werden in gekürzter Form in Heft No 2 der Zeitschrift «Sozial- und Präventivmedizin» im Druck erscheinen.

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

Wir haben am 20. Juni 1989 mit grosser Betroffenheit vom plötzlichen Hinschied von

Prof. Dr. med. Günther Ritzel

Kenntnis nehmen müssen. Die ausserordentlichen Verdienste des Verstorbenen sollen an anderer Stelle ausführlich gewürdigt werden.

Die Redaktionskommission