

# Jahresbericht 1986 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungskommission

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **78 (1987)**

Heft 2

PDF erstellt am: **17.09.2024**

## **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 1986 des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungskommission**

*G. Ritzel, Basel*

### **Allgemeine Bemerkungen**

Die Wissenschaftliche Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission (EEK) hat im Berichtsjahr ihre üblichen zwei Sitzungen abgehalten. Am 28. Mai fand die 68., am 3. November die 69. Sitzung statt. An beiden Anlässen wurden je 10 Traktanden behandelt. Gemäss dem (noch) geltenden Reglement vom 1. Juni 1950

- begutachtete die WSK Fragen der Abteilung für Lebensmittelkontrolle (LMK) des Bundesamtes für Gesundheitswesen (BAG), indem sie an diese Behörde gerichtete Eingaben prüfte,
- diskutierte die Subkommission Untersuchungen über ernährungsbedingte volksgesundheitliche Probleme und
- unterstützte weitere interessierte Kreise mit Hinblick auf Erforschung und Verhütung alimentärer Risiken.

### **Zusammenstellung der Verhandlungsgegenstände**

1. Kenntnisnahme von Erhebungen, Pressekonferenzen, Literaturübersichten, die in der WSK diskutierte Traktanden bzw. von ihr unterstützte Ernährungsforschung betrafen.
  2. Fragen der Verträglichkeit diverser Nahrungskomponenten, wobei die Bereiche Allergie, Pseudoallergie, Toxikologie zur Diskussion standen.
  3. Kalorienarme Lebensmittel
  4. Rechtliche Fragen
  5. Berichte der Arbeitsgruppen
- Nachstehend werden diese Punkte ausführlicher kommentiert.

#### **1. Forschung, Erhebungen, Konferenzen, Übersichten**

- 1.1 Ein durch den Nationalfonds und das BAG subventioniertes Projekt betraf die Möglichkeiten der *Ernährungserziehung im Kindergarten*. In die Zielpopulation waren ausser den 5jährigen Kindergartenkindern auch Eltern und Kindergärt-

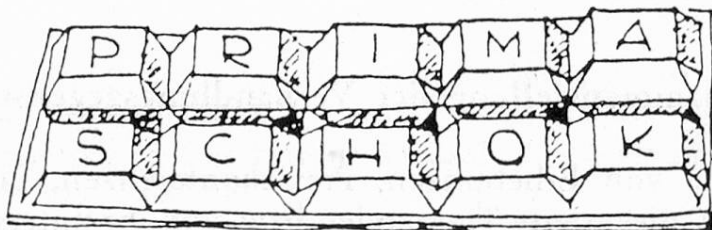
nerinnen einbezogen. Hauptsächliches Ergebnis war, dass sich die Kinder noch 6 Monate nach der Intervention im Vergleich zu Gleichaltrigen ohne Ernährungserziehung über ein deutlich besseres Ernährungswissen ausweisen konnten. Dies reflektierte sich auch im Ernährungsverhalten (z. B. der Wahl von Softdrinks und von Süßigkeiten sowie der Bevorzugung vollwertiger Getreideprodukte).

Auch die Eltern verbesserten während der Studie ihr Wissen und ihre Ernährungsgewohnheiten, desgleichen wurden die *Kindergärtnerinnen* problembewusster in bezug auf alimentäre Risiken.

- 1.2 *Ernährungserziehung in der Schule*: Hinweise auf Ernährungssitten finden sich in *Primarschulbüchern* relativ häufig. Solche der Kantone Bern und Basel-Stadt wurden – finanziell unterstützt durch das BAG – durchforstet, und es zeigte sich, dass in total ca. 5000 ernährungsbezogenen Inhalten häufig *gesundheitswidrige Informationen* gegeben werden. Statt ihrer Informationspflicht zu entsprechen, stiften Schulbücher paradoxerweise gesundheitliche Verwirrung (s. Abb. 1).

Die Konferenz der Schweizerischen Erziehungsdirektoren wurde über den Missstand ins Bild gesetzt. Sie informierte ihrerseits die interkantonale Lehrmittelzentrale. Deren Geschäftsstelle versprach, der Ernährungserziehung mehr Aufmerksamkeit anlässlich der Neuauflage von Schulbüchern zu widmen.

Käthi teilt mit dem Schwesterchen eine Tafel Schokolade.



Wieviele Stücklein bekommt jedes?

Abb. 1. Bildbeispiel

- 1.3 Auf Initiative der Bäcker- und Müllereigewerbe konnte ein hochwertiges *Lehrerhandbuch* «Vom Korn zum Brot» von der Eidgenössischen Getreideverwaltung und der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung herausgegeben und an einer Pressekonferenz der Öffentlichkeit vorgestellt werden. Sein Preis für Lehrer ist erstaunlich niedrig, so dass durch breite Streuung des wertvollen Inhaltes der Verzehr gesunder Brotsorten gesteigert werden dürfte.

- 1.4 Durch die Abteilung LMK des BAG liess sich die WSK über Nachwirkungen der Reaktorhavarie von *Tschernobyl* informieren. Entsprechendes ist im periodisch erscheinenden Bulletin des BAG (Nr. 19, Mai 1986) sowie im Kreisreiben Nr. 6 der LMK nachzulesen. Vertreter des Vollzugs wiesen anlässlich der Mai-Sitzung auf nationale Mängel und internationale Unstimmigkeiten hin, die das Ihre zur Verunsicherung und Verängstigung der Bevölkerung beitrugen. Immerhin darf festgestellt werden, dass Messungen bezüglich der Radioaktivität in Lebensmitteln den Minimalwert, der eine Krebsinduktion messbar macht, nicht erreicht haben. Vorsichtshalber wurden trotzdem gewisse Verzehrsempfehlungen für Kleinkinder, Schwangere und Stillende abgegeben.
- 1.5 Über die positive *Korrelation zwischen Kochsalzeinnahme und Bluthochdruck* besprach sich die WSK zu verschiedenen Malen. Daher war es angebracht, ein Expertengutachten zu diesem Thema bekanntzugeben und zu diskutieren. Schätzungen lassen vermuten, dass ungefähr 150 000 Hypertoniker aus einem drastischen Minderkonsum von Natrium gesundheitlichen Nutzen zögen. Da dieses Kollektiv weniger als 1/40 der Bevölkerung ausmacht, glaubt die WSK mehrheitlich, mit Empfehlungen und Massnahmen die deutliche Reduktion von Natrium betreffend zurückhaltend sein zumüssen. Sicher ist jedenfalls, dass Bluthochdruck und Übergewicht deutlicher zusammenhängen. Die Intensivierung des Kampfes um die schlanke Linie wäre wohl für die Volksgesundheit wichtiger, womit auch vielen Hypertonikern geholfen würde. Selbstverständlich wäre, falls der Salzkonsum so wie bisher im Brot auch in anderen Grundnahrungsmitteln fällt, auch an die dem Salz zugesprochene Aufgabe zu denken, als Vehikel für Jod und Fluor zu dienen. Um Kröpfe und Zahnkaries weiter zu verhüten, wäre zu einem gegebenen Zeitpunkt die J- und F-Konzentration pro Menge Salz erneut anzuheben.
- 1.6 Schliesslich wurde ein völlig neutral konzipierter Übersichtsartikel – noch im Manuskript – der WSK bekannt gemacht, der ein stets aufs neue, besonders von Konsumentkreisen aktualisiertes Ernährungsproblem aufgreift. Es geht um die bereits vor Jahren in der Subkommission diskutierte *Frage, ob Phosphatzusätze das Verhalten von Kindern in Richtung Aggressivität, ja Kriminalität, beeinträchtigen* können. Anekdotische Mitteilungen dieser Art werden immer wieder laut: In den 70er Jahren beschuldigte ein amerikanischer Allergologe Farb- und Aromazusätze als das Verhalten störende toxische Agentien. Wenig später konzentrierte man sich auf die Phosphate als Verursacher der cerebralen Dysfunktion. Eine kontrollierte Diätstudie konnte indessen die «Phosphat-Hypothese» nicht bestätigen, die somit eher dem magischen Denken zuzuordnen ist. Diese Denkweise kann (muss aber nicht) dazu führen, dass kleinste Mengen von Substanzen als Gift empfunden werden. Dies aber heisst nicht, Elimination von Wirkstoffen der Nahrung sei gleichbedeutend mit einer Therapie der Wahl. Im Gegenteil: Rigorose Elimination von Phosphor aus der kindlichen Nahrung stört den Knochenaufbau. Beispielsweise auf Milchprodukte als wichtige Phosphorspender einer unbewiesenen Annahme wegen zu verzichten, beeinträchtigt die Gesundheit, statt sie zu verbessern.

## 2. Verträglichkeit bestimmter Nahrungskomponenten

- 2.1 Der Abschnitt 1.6 mündet in weitere Fragen, die die Auslösung allergischer bzw. pseudoallergischer Effekte von Nahrungsmittelzusätzen betreffen. Um den allenfalls Gefährdeten Hilfe zuteil werden zu lassen, verfügte das BAG auf Antrag der WSK bereits vor Jahren, die Zusätze durch eine sog. E-Nummer kenntlich zu machen (s. Zusatzstoff-Verordnung, Januar 1982). Es ist indessen einleuchtend, dass diese Massnahme nicht in jedem Fall zum Tragen kommt, z. B. wenn am Kiosk gekaufte Bonbons, die allergene Farbstoffe enthalten, von Kindern verzehrt werden. Diese können naheliegenderweise mit noch so gesetzeskonformen Deklarationen nichts anfangen. *Im Status der Anlage stehen neben weiteren Lebensmittelfarben und Antioxidantien der Azofarbstoff Tartrazin und Konservierungsmittel, vor allem Benzoate.* Nach unter Beisein eines geladenen Allergologen geführter lebhafter Diskussion kam die WSK zum Entscheid, Azofarbstoffe nicht sofort und strikt zu verbieten, sondern durch ein Pressecommuniqué auf das Problem hinzuweisen. In dieser Verlautbarung empfiehlt die WSK der Lebensmittelindustrie, «im Hinblick auf ein für später ins Auge gefasstes Verbot, diesen Farbstoff zu ersetzen». So hofft die Mehrheit der Subkommission, der Gesundheit des Menschen zu dienen, den Verbraucherschutz annähernd voll zu gewährleisten, ohne plötzliche Handelshemmnisse zu schaffen.
- 2.2 *Sulfite in der Behandlung von Crustaceen:* Besonders die importierten ganzen Scampi werden mit antioxidativ wirksamen Sulfiten (Metabisulfit) behandelt, um eine enzymatische Schwarzfärbung (Tyrosin → Melanin) zu verhüten. Versuche, denselben Effekt durch Anwendung von Ascorbinsäure zu erreichen, waren noch nicht erfolgreich. Daher lag für eine Mehrheit der WSK eine technologische Notwendigkeit für die Sulfitzulassung vor, ansonst ein nicht tarifarisches Handelshemmnis bestünde.
- 2.3 *Deklaration von Antioxidantien:* Durchforstet man die geltende Positivliste, so drängt sich die Besorgnis einer gewissen Schwefeldioxid-Überlastung durch den Verzehr entsprechend behandelter Nahrungsmittel auf. Ausser Sulfiten können Gallate und sonstige Antioxidantien zu pseudoallergischen Reaktionen führen. Zurzeit gilt für  $\text{SO}_2$ , das als Antioxidans verwendet wird, keine Einzeldeklarationspflicht. Unter 20 mg/kg muss es nicht mehr deklariert werden. Die WSK trug dem Umstand Rechnung, dass  $\text{SO}_2$  auch als Kellerbehandlungsmittel und als Luftschadstoff eine Rolle spielt, dass  $\text{SO}_2$ -Immissionen auf den Verbraucher somit gesamthaft zu behandeln seien. Die Subkommission empfiehlt daher – besonders im Hinblick auf Provokation von Bronchospasmen bei bestimmten Allergikern – eine Einzeldeklarationspflicht für  $\text{SO}_2$ , sofern es in einem Nahrungsmittel in 20 ppm oder darüber nachzuweisen ist. Zwecks besserer Lagerfähigkeit enthält Wein mehr als 20 ppm  $\text{SO}_2$ . Denn erst mit relativ hohen Konzentrationen wird durch Sulfite eine Hemmwirkung auf das Wachstum von Mikroorganismen im Wein erzielt. Wein ist somit in die Deklarationspflicht einzubeziehen. Die WSK ist sich jedoch darüber klar,

dass für gegenüber Sulfid besonders empfindliche Allergiker die blosser Deklarationspflicht nicht genügt.

### 3. Kalorienarme Lebensmittel

Der Konsument nimmt zur Kenntnis, dass kalorienverminderte Charcuteriewaren und Brühwürste neuerdings auf dem Markt sind (z. B. Light-Wienerli). Erfreulicherweise handelt es sich bei den um mehr als 40% energieärmeren Wurstwaren um eine Verminderung von Fett, dessen Gehalt auf 50 bis 40% der konventionellen Ware gesunken ist. Um das Gewicht konstant zu halten, wurde der Eiweissgehalt der neuen Produkte um ein wenig, der Wassergehalt in verstärktem Mass erhöht.

### 4. Rechtliche Fragen

- 4.1 *Tierarzneimittel* sind als Risiko in der menschlichen Ernährung bedeutsam. Eine Regelung auf Bundesebene ist dringlich, da rund 50% des Gesamtumsatzes missbräuchlich stattfindet, d. h. dass solche Präparate im genannten Ausmass ohne tierärztliche Verordnung, ohne Zulassung für nutritive Anwendung, sogar ohne IKS-Registrierung vermarktet werden. Diese unrechtmässige Anwendung lässt die Folgen ungeeigneter Nutztierhaltung (sprich: Tierquälerei) weniger evident werden, vermeidet somit Ertragseinbussen bei gleichzeitiger Einsparung von Tierarztkosten. Beim Mensch, der derartig kontaminierte Produkte verzehrt, können Allergien und Resistenzminderung auftreten. Im Vordergrund der missbräuchlich benutzten Präparate stehen *Chloramphenicol*, *Nitrofurane* und eventuell diverse *Hormone*. — Die WSK befürwortete koordinierte Gegenmassnahmen durch BAG, BVET, Landwirtschaftliche Forschungsanstalten und IKS, damit die genannte Belastung der Nahrung durch potentielle Schadstoffe reduziert werde.
- 4.2 Die WSK diskutierte neue, an einer Toxikologie-Tagung im Oktober 1986 mitgeteilte Befunde. Danach zeigte sich bei lebenslänglicher Fütterung von Mäusen mit *Zuchtchampignons* gehäuftes Auftreten von Krebs in diversen Organen. Verantwortlich hierfür ist die im Champignon enthaltene Substanz *Agaritin*. Untersuchungen sind im Gange, inwiefern andere Tierarten ähnlich mit Krebsinduktion reagieren. Ausserdem wurden Kontakte mit Champignonzüchtern aufgenommen.
- 4.3 Im Hinblick auf *Gesundheitsschädigung durch zu hohen Zuckergenuss* sprach sich die WSK mehrheitlich für folgende gesetzliche Regelung aus: Der geltende Grundsatz, die Zulassung von nichtcalorigen Süsstoffen und Zuckeraustauschstoffen nur für diätetische Produkte zu gestatten, sei aufzuheben. Dies heisst nicht, dass allenfalls neue Süsstoffe weniger kritisch als bisher zugelassen würden.

4.4 In diesem Sinne wurde für die *Zulassung von Lactit* (Wiedererwägung) keine Empfehlung ausgesprochen.

## 5. Arbeitsgruppen

5.1 *AG Fette*: Die Arbeitsgruppe Fette setzte ihre Bemühungen, an die Kompromissbereitschaft der diversen Produzenten in bezug auf Werbung für ihre Produkte zu appellieren, fort. Im Zuge dieser Anstrengungen war denn auch kein schwerer Verstoss gegen das seinerzeit geschlossene Gentlemen's agreement zu verzeichnen. Andererseits stellte die Gruppe besorgt fest, dass der Trend, zu fett zu essen, in unserem Land anhält. Die 1984 im schweizerischen Ernährungsbericht veröffentlichten Zahlen sind bezüglich der Jahres-pro-Kopf-Quote nicht kleiner geworden; dementsprechend auch nicht der Anteil von Herzkreislaufleiden an der Gesamtmortalität. In den USA ist man soweit gekommen, die «grossen Killer» in bezug auf diese komplex verursachten Krankheiten im Griff zu halten. Bei uns ereifert man sich heute noch unter Bezugnahme auf die gesetzlich untermauerte Handelsfreiheit über Anschauungen, die man in 1 bis 2 Jahrzehnten selber haben wird. Wir sollten endlich mit unserer Gesundheit nicht weiter so umgehen, als hätten wir eine zweite im Koffer.

5.2 *AG Zucker*: Diese Arbeitsgruppe sieht sich mit der Problematik konfrontiert, dass wertneutrale Information hier, die Berechtigung dort, in gesundheitlichen Belangen Verwirrung zu stiften, nicht dasselbe sind. Ihr Ziel ist nicht wie das der AG Fette, bei konkurrierenden Produzenten eine Art Burgfrieden aufrechtzuerhalten, sondern allen bezüglich Produktion und Handel Betroffenen klar zu machen, dass geschäftliche Prinzipien das Streben nach Erhaltung und Besserung der menschlichen Gesundheit nicht überrennen sollten. Hier hat die Arbeitsgruppe erste Fortschritte zu verzeichnen: Vor allem wurde ein Pflichtenheft erarbeitet, das aggressive Werbung für Zuckerwaren in Acht und Bann tut. Dabei wurden die «Internationalen Richtlinien für die Werbepraxis» wo immer möglich zugrunde gelegt.

5.3 *AG für einen Dritten Schweizerischen Ernährungsbericht*: Diese Gruppe wurde im Schosse der WSK geboren, funktioniert indessen als AG des Bundesamtes für Gesundheitswesen. Im Berichtsjahr fanden bereits drei Sitzungen statt. Die WSK wird erstmals im Mai 1987 über das geplante Werk in Kenntnis gesetzt werden.

## 6. Ausblick

Fortschritte der (Ernährungs-)Wissenschaft in der Aufdeckung bisher unerkannter Risiken sind nicht zu bezweifeln — als Beispiel siehe Ziffer 4.2 dieses Berichts. Daneben besteht ein mehr und mehr gestörtes Verhältnis zur «bedrohlichen Begleitmusik» von Technik und Zivilisation — hier seien als Beispiele die

Ziffern 1.4 und 4.1 genannt. So *mehrt sich parallel zum Wissen die Gefahr*. Wir müssen diesen misstönenden Akkord hinnehmen als «die Melodie des Lebens». Einzelne Klänge dieser Melodie stehen nur für Willkür, nicht für die Wahrheit. Um uns ihr zu nähern, werden sich einerseits Private vermehrt staatliche Interventionen gefallen lassen müssen, andererseits ergeben rot-grüne Ideologien auch nicht die Harmonie der Welt. Jede Einseitigkeit, jede absolutistische Haltung verhindert die dringend nötige Einigung, nach der alle streben, die guten Willens sind. Auch die WSK sucht nach tragfähigen Kompromissen im ihr anvertrauten Bereich.

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