

## Kommission für das Deutsche Lebensmittelbuch

### Das Bundesministerium des Innern gibt bekannt:

Im Einvernehmen mit den Bundesministern für Wirtschaft und für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat der Bundesminister des Innern nachfolgende Persönlichkeiten in die Kommission für das Deutsche Lebensmittelbuch berufen:

Dr. med. *Elisabeth Aldenboven*, Bonn

Prof. Dr. *Karl Gustav Bergner*,

Direktor der Chemischen Landesuntersuchungsanstalt, Stuttgart

Dr. *Albert Bürklin*, Wachenheim

Prof. Dr. *Willibald Diemair*,

Direktor des Universitätsinstituts für Lebensmittelchemie, Frankfurt am Main

Dr. *Hedwig Hochmus*, Heidelberg

Rechtsanwalt *Günter Klein*, Bonn

Prof. Dr. med. *Otto R. Klimmer*,

Leiter der toxikologischen Abteilung des Pharmakologischen Instituts der Universität Bonn

Dr. med. vet. *Leo Kiedrowski*,

Regierungsdirektor in der Veterinärabteilung des Senators für Gesundheitswesen, Berlin

Dr. *Walter Kraak*,

Präsident des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Bielefeld

Prof. Dr. med. *Joachim Kühnau*,

Direktor des Physiologisch-Chemischen Instituts der Universität Hamburg, Hamburg

Dr. *Irmgard Landgrebe-Wolff*, Frankfurt am Main

Dr. *Elisabeth Lünenbürger*,

Vorstandsmitglied der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände, Düsseldorf

Prof. Dr. *Peter Marquardt*,

Abteilung für experimentelle Therapie bei der medizinischen Fakultät der Universität Freiburg, Freiburg im Breisgau

Prof. Dr. *Fritz Schönberg*,

Tierärztliche Hochschule, Hannover

Dr. *Hans Weiß*,

Wissenschaftlicher Leiter des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, Bad Honnef

Prof. Dr. *Hans Werner*,

Leiter der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsanstalt, Hamburg

Landgerichtsrat *Walter Zipfel*,

Taufkirchen bei München

Die Einrichtung dieser Kommission ist in dem neu-

gefaßten Lebensmittelgesetz vorgesehen. Sie wird beim Bundesministerium des Innern gebildet. Sie hat die Beurteilungsmerkmale hinsichtlich der Zusammensetzung und der Eigenschaften einzelner Lebensmittel oder Gruppen von Lebensmitteln festzustellen und das Ergebnis in Leitsätzen zusammenzufassen. Die Kommission soll aus Vertretern der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucherschaft und der Lebensmittelwirtschaft gebildet werden.

Der Bundesminister des Innern veröffentlicht nach den Vorschlägen der Kommission und im Einvernehmen mit den Bundesministern für Wirtschaft und für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten dieses Lebensmittelbuch. Die Festsetzungen des Lebensmittelbuches, das ein bedeutendes Vorbild in dem seit Jahrzehnten in Österreich bestehenden Codex Alimentarius Austriacus hat, werden kein geltendes Recht mit verbindlicher Kraft sein. Vielmehr kann das Lebensmittelbuch seine Wirksamkeit für die Hersteller, Verbraucher, die Lebensmittelüberwachung und Gerichte nur auf die Überzeugung aller Beteiligten gründen, daß seine Leitsätze „richtig“ sind, weil sie objektiv sind. Es ist daher zu erwarten, daß die Leitsätze des Lebensmittelbuches von allen am Lebensmittelverkehr Beteiligten und von der Rechtsprechung als Ausdruck des redlichen Handelsbrauchs und der gerechtfertigten Verbrauchererwartung beachtet werden. Gerade in letzter Zeit hat sich erwiesen, daß auch die Form der Rechtsverordnung, obwohl sie bereits handlicher als die des Gesetzes ist, nicht immer als die geeignete Form erscheint, die Menge der technischen Einzelregelungen aufzunehmen. Um zu vermeiden, daß diese Rechtsverordnungen einen allzu perfektionistischen Charakter erhalten, soll das Deutsche Lebensmittelbuch geschaffen werden, das nicht an die strengen Methoden der Gesetzestechnik gebunden ist, dennoch aber Merkmale für die Beurteilung der Zusammensetzung und der Eigenschaften einzelner Lebensmittel besser und für die Praxis erschöpfender niederlegen kann als in dem Paragraphenwerk einer Rechtsverordnung.

Die Kommission für das Deutsche Lebensmittelbuch wird alsbald zu ihrer konstituierenden Sitzung einberufen werden. Nach den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes erläßt der Bundesminister des Innern nach Anhörung der Kommission für diese eine Geschäftsordnung. Er beruft ferner den Vorsitzenden und seine Stellvertreter.

### Verbesserungsvorschläge für die Speiseeis-Hygiene

Speiseeis wird u. a. aus Rohsubstanzen hergestellt, die ihrer Natur nach nicht völlig keimfrei sind. Die fertige Masse ist ebenfalls ein vorzüglicher Bakteriennährboden und dadurch leicht verderblich. Nicht selten sind Infektionskrankheiten, meist Darmerkrankungen, durch Speiseeis übertragen worden. In Amerika wurde bereits 1927, als bei uns von Speiseeishygiene noch kaum die Rede war, in einer Zusammenstellung gezeigt, daß von 479 Typhusausbrüchen 32 nachweisbar auf Speiseeis zurückzuführen waren. Deshalb ist es dringend erforderlich um eine bestmögliche Speiseeishygiene bemüht zu sein.

Ein befriedigender Zustand auf dem Gebiet der Speiseeis-

hygiene ist bei uns bisher noch nicht erreicht, obwohl sich zahlreiche interessierte Stellen, Überwachungsorgane und natürlich auch der Gesetzgeber bemüht haben, Mißstände auszuschalten. Dies stellte Professor Dr. *Gärtner* von der Universität Kiel fest und machte folgende Verbesserungsvorschläge: In erster Linie ist es notwendig, den Erziehungszwang in den Vorschriften festzulegen, ferner die Einschränkung des Verkaufs von offenem Eis auf der Straße. Die Speiseeishersteller sollen vor der Erlaubniserteilung über die wichtigsten Grundlagen der Hygiene und der technischen Möglichkeiten belehrt werden. Wünschenswert ist darüber hinaus eine einheitliche Gesetzgebung. (V.-D. AIX/T)