

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht

Nr. 134, April 2015

Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Qualitätsmanagement**, **Lebensmittelsicherheit**, **Lebensmittelrecht** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf der *Homepage* aufgeschalteten *News* des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

Ebola: lebensmittelbedingtes Übertragungsrisiko

Es gibt keine Hinweise darauf, dass das Ebola-Virus in der Europäischen Union über Lebensmittel übertragen werden kann, so Wissenschaftler der EFSA.

In einem am 18. März veröffentlichten Bericht wird das Risiko einer Ebola-Übertragung durch den Verzehr roher Lebensmittel – wie Pflanzen, Obst und Gemüse – bewertet, die legal aus afrikanischen Ländern in die EU eingeführt werden. Bisher liegen keine Meldungen über Ebola-Infektionen beim Menschen vor, die auf die genannten Lebensmittel zurückgehen.

Damit es zu einer lebensmittelbedingten Übertragung des Virus kommen kann, bedarf es mehrerer Schritte, von denen keiner je gemeldet wurde: Die exportierten Lebensmittel müssten bereits am Herkunftsort kontaminiert worden sein; die Lebensmittel müssten bei ihrer Ankunft in der EU ein überlebensfähiges Virus tragen; und die betroffene Person müsste sich infolge einer lebensmittelbedingten Exposition infizieren.

EFSA - European Food Safety Authority

USA: Most Salmonella caused by seeded vegetables, not meat

Based on a joint federal food study by the U.S. Department of Agriculture, the U.S. Food and Drug Administration and the U.S. Centers for Disease Control, the primary source of Salmonella poisoning was seeded vegetables, not meat as many might have assumed.

The Interagency Food Safety Analytics Collaboration Project Report was released in February and specifically studies data from 2008 to 2012.

www.foodsafetymagazine.com

Vgl. dazu EFSA - European Food Safety Authority: *Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs: Was sind die Risiken?*

Wildschweinefleisch aus dem Kanton Zürich radioaktiv nur gering belastet

Das Fleisch von Wildschweinen aus der Zürcher Jagd kann bezüglich der Radioaktivität als unbedenklich eingestuft werden.

Es ist nur gering mit radioaktivem Cäsium belastet. Dies ergab eine Untersuchung von 80 Wildschweineproben aus der Jagd im Kanton Zürich im Zeitraum von November 2014 bis Januar 2015.

Kantonales Labor Zürich

Neue Daten aus BfR-Humanstudie: Kein Cyanid-Risiko bei Verzehr von Marzipan und Persipan

Eine vom BfR durchgeführte Humanstudie ermöglicht eine differenziertere Risikobewertung der Aufnahme von Cyanid nach dem Verzehr von bitteren Aprikosenkernen, Persipan, Leinsamen oder Maniok (Cassava).

BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelvergiftungen: 18 neue Varianten eines Bakteriengifts entdeckt

Das Bakterium *Bacillus cereus* ist ein Erreger, der eine Lebensmittelvergiftung hervorrufen kann. Dabei erweist sich der Keim als ausgesprochen vielseitig.

Eine aktuelle Studie in *Analytical and Bioanalytical Chemistry* zeigt, dass der Erreger 19 verschiedene Varianten eines Giftes produziert, das beim Menschen zu Übelkeit und Erbrechen führt. Dies könnte erklären, warum manche Krankheitsfälle eher harmlos, andere aber sogar tödlich verlaufen können.

idw - Informationsdienst Wissenschaft

Wo Ceylon-Zimt draufsteht ist auch Ceylon-Zimt drin

Seit 2006 ist Cumarin in Zimt ein Thema. In den letzten Jahren wird vermehrt sortenreiner Ceylon-Zimt angeboten. 16 Proben Ceylon-Zimt wurden auf ihren Cumarin-Gehalt untersucht. Keine der untersuchten Proben wurde beanstandet. Alle Proben hatten einen niedrigen Cumarin-Gehalt.

Zur Unterscheidung von Ceylon-Zimt und Cassia-Zimt kann der Geschmack und der Cumarin-Gehalt herangezogen werden. Cassia-Zimt enthält Cumarin in deutlich höherer Konzentration als Ceylon-Zimt. Ceylon-Zimt, auch Caneel genannt, gilt als die edlere Zimtsorte. Ceylon-Zimt hat ein eher feines, zurückhaltendes Aroma, während sich Cassia-Zimt durch einen kräftigeren, aromatischen, leicht süßlichen Geruch mit einer Marzipan-Note auszeichnet.

In hoher Konzentration ist Cumarin gesundheitlich nicht unbedenklich. Das Bundesinstitut für Risikobewertung rät deshalb zum maßvollen Genuß *zimthaltiger Lebensmittel*.

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Im Gespräch: Tropanalkaloide

Tropanalkaloide kommen natürlicherweise in zahlreichen Pflanzen vor wie z.B. in Tollkirsche, Bilsenkraut oder Stechapfel. Aufgrund ihrer negativen gesundheitlichen Wirkung sind Tropanalkaloide in Lebensmitteln unerwünscht. Durch Samenkörnern, welche von anderen Pflanzen auf Getreideanbauflächen stammen und mitgeerntet werden, können Tropanalkaloide in getreidehaltige Lebensmittel und somit in die Lebensmittelkette gelangen. Dieses Problem taucht insbesondere bei Hirse, Sorgumhirse und Buchweizen auf.

Bisher waren häufiger Bioprodukte betroffen. Es ist noch nicht geklärt, ob konventionell produzierte Produkte ebenso betroffen sind. Die Herkunftsländer von betroffenen Produkten können zurzeit noch nicht definiert werden.

Produzenten und Verarbeiter müssen im Rahmen der guten Herstellungspraxis dafür sorgen, dass bei der Getreideernte Anteil der unerwünschten Samenkörner oder fremder Pflanzenteile auf ein Minimum gesenkt wird. So kann der Tropanalkaloidgehalt in Lebensmitteln tiefgehalten werden.

BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Siehe dazu auch *News vom 12. Februar 2015*

Kampf gegen Arsen im Trinkwasser

In einigen Gebieten der Schweiz lässt sich im Trinkwasser eine erhöhte Arsen-Belastung messen. Das ist kein Grund zur Panik, doch werden jetzt Massnahmen ergriffen.

Verbindungen des chemischen Stoffes Arsen sind hochgiftig. In kleiner Konzentration lässt sich die Substanz aber auch im Schweizer Trinkwasser nachweisen. Betroffen ist allerdings nur eine begrenzte Zahl von Versorgungsgebieten, namentlich im Puschlav, im Tessin, im Oberengadin und im Wallis. Es geht dabei um Arsen natürlichen Ursprungs.

Lange galt in der Schweiz dafür der Grenzwert von 50 Mikrogramm pro Liter. Seit 2014 ist aber die revidierte *Fremd- und Inhaltsstoffverordnung* in Kraft, die den Arsen-Grenzwert auf 10 Mikrogramm senkt. Damit sind zahlreiche Gemeinden nun zum Handeln gezwungen.

www.nzz.ch

Siehe dazu auch: *"Pressedokumentation Jahresrevision Lebensmittel-Verordnungsrecht"* (pdf) vom 3. Dezember 2013, S. 6

Lebensmittelrecht

Swissness: Bundesrat kommt Bierbauern entgegen

Der Bundesrat will die Swissness-Bestimmungen lockern und Wasser bei Getränken anrechnen, wo dieses „wesensbestimmend“ ist. Bier aus Schweizer Wasser dürfte damit weiterhin als schweizerisch beworben werden.

Der Bundesrat sah in seinem Swissness-Verordnungsentwurf - der letzten Sommer in die Vernehmlassung ging - vor, dass Schweizer Wasser nicht angerechnet werden darf (ausser bei Mineral- und Quellwasser). Dagegen liefen die Bierbrauer Sturm. Kritisiert wurde, dass damit hierzulande gebraute Biere nicht mehr als schweizerisch ausgelobt werden dürften.

Nun rückt der Bundesrat von seiner ursprünglichen Position ab. Schweizer Wasser soll dann zum Schweizer Kreuz auf der Etiketle berechtigen, wenn es für das Getränk „wesensbestimmend“ sei, zitiert die Nachrichtenagentur SDA das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Bei Bier, natürlichem und aromatisiertem Mineralwasser sei dies der Fall, nicht aber bei Getränken auf Basis von Fruchtkonzentraten.

Der Bundesrat will laut BLW seinen Verordnungsentwurf entsprechend anpassen und die Verordnung diesen Herbst verabschieden.

LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Zur Frage "Ist Schweizer Wasser kein Schweizer Rohstoff?" eingereicht im Nationalrat von Lorenz Hess: *Curia Vista - Geschäftsdatenbank*

Swissness: SVP-Nationalrätin verlangt Aufschub

Angesichts der schwierigen wirtschaftlichen Lage sollen die Swissness-Bestimmungen erst in ein paar Jahren umgesetzt werden, fordert die Berner SVP-Nationalrätin Andrea Geissbühler.

LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Curia Vista - Geschäftsdatenbank

EU: Neuzulassungen von genveränderten Organismen in Lebens- und Futtermitteln

Die Europäische Kommission hat am vergangenen Freitag (24.04.2015) zehn genetisch veränderte Organismen (GVO) für die Verwendung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen.

Europäische Kommission - Newsletter "EU-Aktuell"

Lebensmittelpolitik

WHO calls on countries to reduce sugars intake among adults and children

A new WHO guideline recommends adults and children reduce their daily intake of free sugars to less than 10% of their total energy intake.

A further reduction to below 5% or roughly 25 grams (6 teaspoons) per day would provide additional health benefits.

WHO - World Health Organisation

Siehe auch News vom 25. März 2014

EU: Calorie labelling should be mandatory for alcoholic drinks, say public health MEPs

Calorie content labelling should be made mandatory for alcoholic beverages in the EU as soon as possible, say public health Members of European Parliament (MEPs).

www.foodnavigator.com

Bundesamt für Umwelt bewilligt Feldversuch mit gentechnisch veränderten Kartoffeln

Das Kompetenzzentrum für landwirtschaftliche Forschung Agroscope darf einen Feldversuch mit gentechnisch veränderten Kartoffeln durchführen, die resistenter gegen die Kraut- und Knollenfäule sind. Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) hat mit Verfügung vom 21. April 2015 den Versuch bewilligt, der auf der Protected Site am Standort Reckenholz (Zürich) stattfinden wird.

Agroscope als Gesuchstellerin muss eine Reihe von Massnahmen ergreifen, um die Sicherheit zu garantieren und zu vermeiden, dass sich gentechnisch verändertes Material ausserhalb des Versuchsgeländes verbreiten kann. Agroscope hatte das Gesuch Ende Oktober 2014 beim Bundesamt für Umwelt (BAFU) eingereicht. Der Feldversuch soll im April 2015 beginnen und höchstens fünf Jahre dauern. Die zu verwendenden Kartoffeln wurden von Forschenden der Universität Wageningen (NL) entwickelt. Sie haben mit gentechnischen Methoden Gene aus Wildkartoffeln, die eine Resistenz gegen die Kraut- und Knollenfäule verleihen, in kultivierte Kartoffelsorten eingebracht. Diese in den Niederlanden bereits getesteten cisgenen Kartoffeln (siehe Kasten) wiesen eine gute Resistenz gegen die Krankheit auf.

www.bafu.admin.ch

Expo2015: EU-Kommission startet Debatte über globale Lebensmittelsicherheit

Wie Wissenschaft und Innovation der EU dabei helfen können, die weltweite Versorgung mit genügend nahrhaften und nachhaltigen Nahrungsmitteln zu sichern, will die Kommission mit einer am 13.04.2015 gestarteten Online-Konsultation erfahren.

[*Europäische Kommission - Newsletter "EU-Aktuell"*](#)

Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen

Im Rahmen des Food-Waste Stakeholderdialoges der Bundesämter wurde die Arbeitsgruppe Hilfsorganisationen ins Leben gerufen. Die Arbeitsgruppe, getragen durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), hat sich mit Fragen beschäftigt, wie die Spende von Lebensmitteln weiter optimiert werden kann.

Ein Ergebnis ist die vorliegende Orientierungshilfe, die es potenziellen Lebensmittelspendern ermöglichen soll, rasch die wichtigsten Anforderungen an Lebensmittelspenden kennen zu lernen.

www.fial.ch

Qualitätsmanagement

Prozessreifegrad nach neuer ISO 9001:2015 bestimmen

Die finale Fassung der neuen Norm für Qualitätsmanagementsysteme ist von der Internationalen Organisation für Normung (ISO) für den Herbst 2015 geplant. Um die eigenen Prozesse zu optimieren, sollten Unternehmen wissen, wie sie den Reifegrad ihrer Prozesse ermitteln und Veränderungen anstoßen können.

QZ-Online.de

siehe auch [*News vom 21. Februar 2014*](#)

10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung: 21. Mai 2015 Thema „Global Food Legislation - Das Lebensmittelrecht globaler Exportmärkte“.



Die einzelnen Referate verstehen sich als Einführungen und sollen vor allem den exportierenden Lebensmittelbetrieben eine grundlegende Orientierung bieten. Jedes Länderreferat umfasst Informationen zu:

- den lebensmittelrechtlichen Grundlagen und wichtigen Rechtsakten
- den zuständigen Behörden
- wichtigen Regelungsbereichen des jeweiligen Lebensmittelrechts, die für exportierende Firmen besondere Bedeutung haben (beispielsweise betr. Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnung, Dokumentation)

Während die Rechtsquellen vieler Länder oft nur in den jeweiligen Landessprachen verfügbar sind, ermöglichen die Referate einen Einstieg in deutscher oder englischer Sprache. In einem Einführungsreferat wird zudem das handelspolitische Umfeld für exportierende Firmen der Lebensmittelbranche beleuchtet.

Weitere Informationen und Tagungsprogramm (Flyer)

Anmeldung (Tagungsgebühr: Fr. 475.-- inklusive gedruckter Tagungsunterlagen, elektronischem Zugang zu den Unterlagen sowie Verpflegung)

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an der 10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung.

Umfrage zum Newsletter

Damit wir die Informationen in unserem monatlichen Newsletter weiter verbessern und auf Ihre Bedürfnisse ausrichten können, haben wir einige kurze Fragen in Form einer Internetumfrage zusammengestellt. Sie benötigen dafür nicht mehr als 5 Minuten.

Wir verlosen unter allen Teilnehmenden

- einen einmaligen Rabatt von 20 % auf einen von unserer Fachstelle angebotenen Weiterbildungskurs Ihrer Wahl oder
- das von Evelyn Kirchsteiger-Meier und Tobias Baumgartner herausgegebene englischsprachige Fachbuch „Global Food Legislation – An Overview“

Zur Umfrage

Vielen Dank für Ihre Teilnahme bis spätestens 29. Mai 2015.

Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird persönlich benachrichtigt.

Für folgende Kurse sind noch Plätze frei:

Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point): 24. - 26. Juni 2015



Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (Art. 51 LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend.

Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System beurteilen und weiterentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. Weitere Informationen: www.ilgi.zhaw.ch

Kurs Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits: 2. bis 3. September 2015

Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und psychologischen Aspekten führen zu können.



Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. Weitere Informationen: www.ilgi.zhaw.ch

Kurs: Einführung: chemische Gefahren in HACCP: 23. Oktober 2015



Gemäss der Codex-Alimentarius-Richtlinie werden im Rahmen des HACCP drei Gefahrenarten (hazards) unterschieden: physikalische, chemische und biologische Gefahren. In diesem Kurs werden im Sinne einer Einführung und eines Überblickes die wichtigsten chemischen Gefahren sowie ihre Bewertung und mögliche Beherrschung im Rahmen von HACCP diskutiert.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. Weitere Informationen: www.ilgi.zhaw.ch

Der kostenlose Newsletter der *Fachstelle QM und Lebensmittelrecht* erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website anmelden. Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen.

Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen alle Newsletter und ein Archiv aller News zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachstelle QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach / Postfach, CH-8820 Wädenswil

Homepage: www.ilgi.zhaw.ch/qm_lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch