

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 142, Dezember 2015



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

Lebensmittelsicherheit

Welche Menge an Backwaren mit Mohn darf man pro Tag eigentlich essen?

29 Proben mohnhaltiger Backwaren wurden am CVUA Karlsruhe 2014/2015 auf ihren Morphin-Gehalt untersucht. Aus den Ergebnissen wurde jeweils die Menge berechnet, die man essen müsste, um den ARfD-Wert für Morphin von 10 µg/kg Körpergewicht zu erreichen.

Die Untersuchung ergab, dass es für eine erwachsene Person nahezu unmöglich ist, den ARfD-Wert durch den Genuss von Mohn-Brötchen oder süßen Backwaren mit Mohn zu überschreiten. Kleinkindern sollte jedoch vorsichtshalber kein unbegrenzter Zugriff auf Feine Backwaren mit Mohn, wie Mohnstriezel, Mohnschnitten und Mohnkuchen gewährt werden.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

FDA has determined that the AquAdvantage salmon is as safe to eat as non-GE salmon

After an exhaustive and rigorous scientific review, FDA has arrived at the decision that AquAdvantage salmon is as safe to eat as any non-genetically engineered (GE) Atlantic salmon, and also as nutritious.

At the same time, many consumers also want to know whether their food or any ingredients in their food is derived from genetically engineered sources. Although

the law does not require food containing ingredients derived from these salmon to be labeled as GE, FDA recognizes that many consumers are interested in this information, and some food manufacturers will want to make the distinction.

FDA is releasing two guidance documents detailing the agency's current thinking on labeling - a [draft guidance](#) for labeling of food derived from Atlantic salmon that has or has not been genetically engineered and a [final guidance for labeling of food that has or has not been derived from GE plants](#) - to help those manufacturers who wish to voluntarily make the distinction on the labeling of their food products.

[> FDA - US Food and Drug Administration](#)

Merkblatt: Kürzung der Liste der BSE-Risikomaterialien; Massnahmen ab dem 1. Dezember 2015

Da der Schweiz am 26. Mai 2015 von der Weltorganisation für Tiergesundheit der Status "Land mit vernachlässigbarem BSE-Risiko" verliehen wurde, wird die Liste der spezifizierten Risikomaterialien (SRM) für BSE angepasst und gekürzt.

Diese Anpassung tritt am 1. Dezember 2015 durch eine Revision der Tierseuchenverordnung (TSV) in Kraft. Sie entspricht der EU-Regelung für Länder mit vernachlässigbarem Risiko. Nur noch der Schädel ohne Unterkiefer, das Hirn und die Augen sowie das

Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern gehören zur SRM-Liste für BSE.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Siehe dazu auch > [News vom 29. Oktober 2015](#)

Lebkuchen enthalten weniger Acrylamid

Erhöhte Acrylamidgehalte in Weihnachtsgebäck haben vor einigen Jahren Verbraucher verunsichert. Die dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin für die vergangenen Jahre vorliegenden Untersuchungsergebnisse der Bundesländer zeigen eine positive Entwicklung: die Acrylamidgehalte wurden deutlich reduziert.

> [BVL-Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

> [Presseinformation vom 30.11.2015](#)

EFSA leistet Beratung zur Hitzebehandlung von zweischaligen Weichtieren

Sachverständige der EFSA haben mögliche Alternativen zur aktuellen Praxis der Hitzebehandlung von Muscheln bewertet, die von EU-Rechtsvorschriften vor deren Inverkehrbringen verlangt wird. Diese Art der Behandlung, die nötig ist, um mögliche Viren abzutöten, kann sich auf die Qualität der Endprodukte auswirken. Zweischalige Weichtiere wie Miesmuscheln, Austern und Sandmuscheln können eine Quelle für Norovirus- und Hepatitis A-Infektionen beim Menschen sein. In Geweben von Muscheln reichern sich während der Nahrungsaufnahme durch das Ausfiltern von Kleinlebewesen aus kontaminiertem Wasser Viruspartikel an. Die Sachverständigen des Gremiums für biologische Gefahren haben insbesondere Zeit/Temperatur-Kombinationen ermittelt, die der derzeitigen Auflage entsprechen, dass Muscheln einer Hitzebehandlung von „90 °C für 90 Sekunden“ zu unterziehen sind, und welche die gleiche Verringerung der Viruskonzentration zur Folge hätten.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

Zahl der Campylobacter- und Listeria-Infektionen in der EU steigt weiter – Bericht von EFSA und ECDC

Die Zahl der Fälle von Listeriose und Campylobacteriose beim Menschen nahm im Jahr 2014 erneut zu, womit sich die seit 2008 beobachtete steigende Tendenz fortsetzte. Bei Salmonellose-Fällen kam es erstmals seit 2008 zu einer leichten Erhöhung. Dies sind die

Hauptergebnisse des jüngsten Jahresberichts von EFSA und ECDC zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in der Europäischen Union.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

Lebensmittelrecht

Largo: Stellungnahmen zum Anhörungsverfahren veröffentlicht

Stellungnahmen, die während der Anhörungsfrist vom 19. Juni - 31. Oktober 2015 zur Revision der Verordnungen des Lebensmittelrechts eingegangen sind, wurden im Original veröffentlicht.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Freiwillige Positivdeklaration auch für ausländische Lebensmittel

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 11. Dezember 2015 den Bericht „Freiwillige Positivdeklaration auch für ausländische Lebensmittel“ in Erfüllung des Postulats 14.3669 der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrates vom 28. August 2014 verabschiedet. Eingereichter Text des [Postulats 14.3669](#): Der Bundesrat wird beauftragt, einen Bericht über die aktuelle Situation der Etikettierung eingeführter Produkte zu erstellen und die Möglichkeiten für eine allfällige Erweiterung der Artikel 16a und 18 des Landwirtschaftsgesetzes (LwG) sowie von Artikel 21 des Lebensmittelgesetzes (LMG) aufzuzeigen, um eine freiwillige Positivetikettierung für ausländische Produkte zu ermöglichen.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Schweizer Nährwertdatenbank

Die Schweizer Nährwertdatenbank des BLV enthält Informationen zu über 10'000 Lebensmitteln, die in der Schweiz erhältlich sind. Mit der neuen Version wird es nun einfacher, bestimmte Produkte zu finden. Die Darstellung der Resultate ist ausserdem übersichtlicher. Die Datenbank wurde zudem mit Produkten von zusätzlichen Firmen erweitert und gewisse Nährwerte wurden aktualisiert.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Schweiz und EU: Weitgehende Harmonisierung im Bereich Pflanzenschutz

Der Gemischte Agrarausschuss hat sich an seiner Sitzung vom 19. November 2015 in Bern mit der Anwendung und der kontinuierlichen Weiterentwicklung des Agrarabkommens zufrieden gezeigt. Er hat unter anderem beschlossen, für den Bereich Pflanzenschutz das Prinzip der Kontrolle am Ersteintrittspunkt im bilateralen Agrarabkommen zu verankern. Zudem konnte darin formell die Gleichwertigkeit der Rechtsvorschriften der Schweiz und der Europäischen Union (EU) für biologisch hergestellten Wein festgehalten werden.

> www.news.admin.ch

Report concludes that EU action is needed to set legal limits on trans fats

The European Commission has adopted a report on trans fats (TFA) in food and in the overall diet of Europeans. This issue is a worldwide concern as the United States Food and Drug Administration (FDA) have notably adopted a decision last June to remove partially hydrogenated oils from foods within three years. The Commission's preliminary report suggests that setting a legal limit for industrial TFA content would be the most effective measure in terms of public health, consumer protection and compatibility with the single market. The way in which such legal limit could be technically put into practice would require further investigation. The report notes that there are food products with high industrial TFA content available on the European market and there are public health gains to be reaped by reducing intake.

> [Europäische Kommission - DG Gesundheit und Lebensmittelsicherheit](#)

> [Bericht der Kommission vom 3.12.2015 - COM\(2015\) 619 final](#)

> [Factsheet - Trans fats in foods and in the overall diet of the union population](#)

Zur FDA-Regulierung siehe > [News vom 26. Juni 2015](#)

Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel

Die am 16. November genehmigte neue Novel-Food-Verordnung ist am 25. November als Verordnung (EU) Nr. 2015/2283 veröffentlicht worden.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#)

Siehe dazu auch > [News vom 27. November 2015](#)

EU Commission evaluating options to legislate BPA in packaging

The European Commission will propose new regulations on bisphenol A (BPA) next year due to uncertainty created by individual Member State laws and negative effect on consumer confidence.

> www.foodqualitynews.com

BGH: Beworbene Inhaltsstoffe müssen auch enthalten sein

Ein langer Streit um irreführende Warenkennzeichnungen ist zu Ende: Ein Produkt als Himbeer-Vanille-Tee zu bewerben ist unzulässig, wenn es weder Himbeeren noch Vanille noch deren Aromen beinhaltet.

> [Legal Tribune Online](#)

Können wir Bio-Etiketten wirklich vertrauen?

Martin Häusling (Grüne/EFA, DE) erläutert die vom EU-Parlament vorgeschlagenen neuen Richtlinien zur besseren Verlässlichkeit von EU-Bio-Lebensmittel-Etiketten.

> [Europäisches Parlament](#)

FAQ: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Die EFSA hat wissenschaftliche und technische Leitlinien veröffentlicht, die der Europäischen Kommission helfen sollen, neue Vorschriften für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (LBMZ) umzusetzen. Doch um was handelt es sich eigentlich bei diesen Produkten, und was besagen die neuen Bestimmungen? Die Verordnung über Lebensmittel für spezielle Gruppen – Verordnung (EU) Nr. 609/2013 – gilt neben LBMZ auch für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost sowie Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung. Mit ihr werden die bestehenden Rahmenvorschriften für die zuvor als „Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke“ bezeichneten Produkte aufgehoben und ersetzt; die neue Verordnung tritt im Juli 2016 in Kraft. Eine der darin enthaltenen Bestimmungen erlaubt der Kommission einzuschreiten und zu entscheiden, ob ein bestimmtes Lebensmittel in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt und als LBMZ eingestuft werden sollte.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

Lebensmittelpolitik

Commission launches IT tool to underpin cooperation on possible fraudulent practices

The European Commission has launched a dedicated IT tool, known as the Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system to facilitate the exchange of administrative information between national authorities working to combat cross-border violations in Europe. In the wake of the horsemeat scandal of 2013, the Commission developed an action plan to strengthen controls of the food supply chain. One of these measures was to set up a pan-European mechanism to ensure the rapid exchange of information between national authorities and the Commission in cases of suspected food fraud cases. As a result, the European Food Fraud Network (FFN) was born and tasked with handling requests for cross-border cooperation. Each Member State has appointed a contact point to handle requests from contact points in the other Member States that form part of the network.

> [Europäische Kommission](#)

Nationale Kampagne zur Aufdeckung von betrügerischen Praktiken bei Fisch und Honig

Mit regelmässigen Kontrollen von Etikettierung und Herkunftsangaben sowie der Echtheit von Lebensmitteln, soll in Europa und der Schweiz betrügerischen Praktiken verhindert werden. 2015 beschloss die EU-Kommission, Untersuchungen bei Fisch und Honig durchzuführen. Die Schweiz hat sich am Untersuchungsprogramm beteiligt und kontrolliert, ob die Angaben auf den Produkten mit dem Inhalt übereinstimmen.

Die Kontrolle in der Schweiz startete im Mai 2015. Die Vollzugsbehörden sammelten in der Schweiz und in Lichtenstein 146 Fisch- und 96 Honigproben. Die Proben wurden zur Untersuchung auf 5 verschiedene kantonale Laboratorien verteilt. Die Untersuchungsergebnisse wurden an die EU-Kommission geschickt. Anfang Dezember 2015 publizierte die EU die Resultate.

Für die Schweiz ergab sich folgendes Bild: Beim Fisch waren 5.5 % der Proben nicht konform. Im europäischen Vergleich liegt die Schweiz damit im Mittelfeld. Beim Honig fiel der nichtkonforme Anteil mit 24% hoch aus. Aufgrund der Abklärungen durch die kantonalen Laboratorien ist davon auszugehen, dass es sich vorwiegend um unbeabsichtigt täuschende oder Nichteinhaltung der guten Herstellungspraxis und nicht um betrügerische Absichten handelt.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Bundesrat spricht sich für eine Verlängerung des Gentech-Moratoriums aus

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 18. Dezember 2015 beschlossen, das Verbot des Anbaus gentechnisch veränderter Organismen (GVO) beizubehalten. Das geltende Moratorium soll im Rahmen des Gentechnikgesetzes (GTG) bis 2021 verlängert werden. Weiter sollen die Grundsätze zum Schutz der gentechfreien Produktion und zur Wahlfreiheit der Konsumentinnen und Konsumenten (Koexistenz) präzisiert sowie Rahmenbedingungen geschaffen werden, die es ermöglichen, Anbaugebiete für gentechnisch veränderte Organismen auszuscheiden. UVEK und WBF werden in diesem Sinn eine Botschaft zur Anpassung des GTG ausarbeiten.

> www.news.admin.ch

Qualitätsmanagement

New analytical methods for micronutrient testing of infant formula

Eight new International Standards specifying methods for testing vitamins and other micronutrients in infant formula will help ensure their nutrient content conforms to their declaration.

> [ISO - International Organization for Standardization](#)

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

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch

Aktuell



SAVE THE DATE

Die **11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung** findet am **12. Mai 2016** statt.

Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das Thema und Tagungsprogramm werden nächstens veröffentlicht.

CAS Lebensmittelrecht

Für Ihre Planung machen wir Sie gerne darauf aufmerksam, dass der nächste Start für den Fernlernkurs „Certificate of Advances Studies (CAS) Lebensmittelrecht“ im **Frühjahr 2017** erfolgen wird. In der Regel startet der Lehrgang zwar jährlich, aber aufgrund der Totalrevision des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des darauf abgestützten Verordnungsrechts pausieren wir ein Jahr, um das Konzept und die Unterlagen komplett zu überarbeiten und an das neue schweizerische Lebensmittelrecht anzupassen. Weitere Informationen finden Sie unter

> www.zhaw.ch/ilgi/cas-lebensmittelrecht.

Auf dieser Homepage finden Sie auch ein

> [Kontaktformular](#), mit dem Sie uns unverbindlich Ihr Interesse für den nächsten Lehrgang mitteilen können.

Sie werden dann von uns rechtzeitig über den neuen Lehrgang und den Anmeldeprozess informiert.

Für Fragen rund um den Lehrgang CAS Lebensmittelrecht stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung (meev@zhaw.ch)



Nächste Kurse



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle:

31. März + 21. April 2016

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 LMG*). Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (Art. 70 ff. LGV*) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element „gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis, GHP)“ im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

*Die Artikel der Rechtsvorschriften beziehen sich auf das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

17. Mai 2016

Der Kurs vermittelt Basiswissen der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Gesetze und Verordnungen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Gesetze /Verordnungen einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Die Teilnehmenden kennen die obligatorischen Elemente einer Kennzeichnung.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

7. Juni 2016

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren; sie erhalten auch einen Überblick über die Totalrevision des Lebensmittelgesetzes (LMG) und des Ordnungsrechts.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/

Planen Sie Ihre Weiterbildungskurse für 2016:

Das gesamte Weiterbildungsangebot für das kommende Jahr 2016 finden Sie > [online](#) und in der > [Weiterbildungsbroschüre 2016](#) des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI).