

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 132, Februar 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

Fragen und Antworten zu ESBL- und AmpC-bildenden antibiotikaresistenten Keimen

In den letzten Jahren häuften sich Berichte über die weite Verbreitung von ESBL- und/oder AmpC-bildenden Keimen bei Tieren und in Lebensmitteln. Ein möglicher Zusammenhang mit Erkrankungen beim Menschen wird diskutiert.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

[Siehe auch News vom 18. Dezember 2014](#)

Kein Gesundheitsrisiko für Verbraucher durch Bisphenol A-Exposition

In ihrer umfassenden Neubewertung der Exposition gegenüber Bisphenol A (BPA) und dessen Toxizität kommt die EFSA zu dem Schluss, dass BPA bei der derzeitigen Verbraucherexposition für keine Altersgruppe ein Gesundheitsrisiko darstellt (einschließlich ungeborener Kinder, Kleinkinder und Jugendlicher).

Die Exposition über die Ernährung bzw. eine Kombination verschiedener Quellen (Ernährung, Staub, Kosmetika und Thermopapier) liegt deutlich unterhalb der sicheren Obergrenze (der sogenannten „tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge“, kurz: TDI).

[EFSA - European Food Safety Authority](#)

[Siehe dazu auch www.foodqualitynews.com](http://www.foodqualitynews.com)

[Siehe auch News vom 23. April 2014](#)

Aluminium im Alltag: ein gesundheitliches Risiko? Aufnahme über Lebensmittel, Kosmetika und andere Verbraucherprodukte

Das CVUA Stuttgart zieht Bilanz aus seinen Untersuchungen: In den Jahren 2013 und 2014 wurden ca. 265 Bedarfsgegenstände auf ihren Gehalt an Aluminium, bzw. auf die Abgabe an Aluminium auf Simulanzlebensmittel untersucht.

Die untersuchten Bedarfsgegenstände setzen sich zusammen aus:

- Lebensmittelkontaktmaterialien
- Spielzeug und
- Gegenständen, die mit dem Körper in den Kontakt kommen

Der Großteil der untersuchten Proben war unauffällig, nur 3 % der Lebensmittelkontaktmaterialien wiesen auffällige Gehalte an Aluminium im Simulanzlebensmittel auf.

[Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Rückstände bedenklicher Tropanalkaloide in Kindernahrung

Tropanalkaloide (TA) sind natürliche Inhaltsstoffe, die vor allem in Nachtschattengewächsen wie z.B. Bilsenkraut, Stechapfel und Tollkirsche enthalten sind. Mit einem Vorkommen von Tropanalkaloiden ist in Getreidearten wie Hirse und Buchweizen zu rechnen, wenn einzelne Fremdsaaten wie z.B. Samenkörner von Bilsenkraut oder Stechapfel bei oder nach der Ernte nicht sorgfältig genug

entfernt werden. Durch Weiterverarbeitung können so Tropanalkaloide auch in Lebensmittel auf Getreidebasis gelangen.

Für die Risikobewertung hat die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine akute Referenzdosis (ARfD) als gesundheitsbezogenen Richtwert von 0,016 µg/kg Körpergewicht abgeleitet. Das BfR kommt in seiner *Bewertung der EFSA-Stellungnahme* zu dem Schluss, dass die von der EFSA abgeleitete Gruppen-ARfD von 0,016 µg je kg Körpergewicht für Tropanalkaloide eine adäquate Basis für eine Bewertung gesundheitlicher Risiken durch mögliche Rückstände in Lebensmitteln seien.

Kinder und Säuglinge stellen aufgrund ihres geringeren Körpergewichts und physiologischer Besonderheiten gegenüber Erwachsenen empfindlichere Verzehrgruppen dar. Deshalb stehen Kinder- und Säuglingsnahrung mit Getreidebeikost besonders im Fokus.

Erhöhte Rückstände an Atropin und Scopolamin in Babynahrung mit Hirsebeikost wurden durch das Hessische Landeslabor im November 2014 festgestellt. Dieser Befund löste eine Warnmeldung im europaweiten Schnellwarnsystem aus. Es kam daraufhin zum Rückruf von Produkten von Herstellern aus der Schweiz und aus Deutschland.

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen

Zahl der Campylobacteriose-Fälle stabil, weitere Zunahme bei Listeriosen – EFSA und ECDC legen Zoonosenbericht vor

Die Zahl der gemeldeten Campylobacter-Infektionen beim Menschen hat sich stabilisiert, nachdem über mehrere Jahre eine steigende Tendenz zu verzeichnen war. Dennoch bleibt die Campylobacteriose die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankung in der EU.

Die Zahl der Listeriose- und VTEC-Infektionen beim Menschen nahm hingegen zu, während die Zahl der gemeldeten Salmonellose- und Yersiniose-Fälle rückläufig ist. Dies sind einige der Hauptergebnisse des *Kurzberichts der Europäischen Union über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und lebensmittelbedingten Ausbrüchen im Jahr 2013*.

EFSA - European Food Safety Authority

Backformen und Wanderequipment aus Metall – Überprüfung der neuen Richtwerte für Metalllässigkeit

Seit September 2013 sind die neuen Richtwerte des Europarats bezüglich Metalllässigkeit (Metallabgabe) gültig.

Bei der Untersuchung von Backformen aus Metall, darunter auch beschichtete Backformen, ergaben sich bei allen 20 untersuchten Proben keine auffälligen Metallgehalte. Jedoch löste sich bei vier beschichteten Proben die Antihafbeschichtung ab. Bei der Untersuchung des Wanderkochgeschirrs wurden bei sechs von zehn Proben Gehalte über den Richtwerten bestimmt.

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

Belgium gives advice on food safety of insects

Advice on the microbial and chemical safety of insects intended for human consumption has been published by the Belgian food safety agency.

www.foodqualitynews.com

EU: Parlament will Ursprungskennzeichnung von Fleisch in verarbeiteten Lebensmitteln

Fleisch als Zutat in verarbeiteten Lebensmitteln, wie Lasagne, soll mit einer Ursprungslandkennzeichnung versehen werden, so wie es bei frischem Rindfleisch bereits der Fall ist, forderten die Parlamentarier.

Sie riefen die Kommission auf, die 2013 einen Bericht zu diesem Thema verfasst hatte, einen Gesetzesvorschlag vorzulegen, um das Vertrauen der Verbraucher im Hinblick auf den Pferdefleischskandal und andere Fälle von Lebensmittelbetrug zu stärken.

[Europäisches Parlament](#)

www.foodnavigator.com

Siehe dazu auch: [News vom 26. Januar 2015](#)

Nationale Kampagnen

Die Kontrollberichte aus den Kantonen werden jährlich erfasst und in einem Gesamtbericht veröffentlicht. Der Kontrollbericht 2013 zeigt ein positives Bild der getesteten Betriebe und Produkte in der Schweiz.

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

Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

Der Nationale Kontrollplan beschreibt die Organisation des Vollzugssystems und die amtlichen Kontrollen entlang der Lebensmittelkette. Die neue Version des Kontrollplans 2015 ist jetzt online.

[BLK - Bundeseinheit für die Lebensmittelkette](#)

EU: Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist

Die Einfuhr von Sendungen mit Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist und das für den Verzehr durch Menschen und Tiere bestimmt ist sowie Sendungen zusammengesetzter Lebensmittel und Mischfuttermittel, bei denen der Anteil des vorstehend genannten Guarkernmehls mehr als 20 % beträgt, ist nur zulässig, wenn das in der Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 verwendete Verfahren eingehalten wird.

Außerdem darf die Einfuhr nur an den dafür festgelegten Eingangsorten in die EU erfolgen.

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

Erzeugnisse aus illegaler Fischerei sollen verboten werden

Um einen Beitrag zur nachhaltigen Nutzung der weltweiten Fischbestände zu leisten, wird derzeit auf der Grundlage des Bundesgesetzes über den Verkehr mit Tieren und Pflanzen geschützter Arten eine neue Verordnung ausgearbeitet.

Erzeugnisse aus illegaler Fischerei sollen nicht mehr in die Schweiz eingeführt werden dürfen. Die Anhörung interessierter Kreise zum Entwurf der neuen Verordnung läuft bis zum 30. April 2015.

www.news.admin.ch

Lebensmittelpolitik

Kalorienarme Diäten: EFSA aktualisiert Ernährungsempfehlungen

Kalorienreduzierte Produkte zur Gewichtsabnahme sollten einen Mindestbrennwert von 600 Kilokalorien (kcal) pro Tag nicht unterschreiten, so der Vorschlag der EFSA.

Die Empfehlung ist Teil eines wissenschaftlichen Gutachtens der Behörde zu den wesentlichen Anforderungen an den Energie- und Nährstoffgehalt von gewichtskontrollierenden Erzeugnissen, die eine ganze Tagesration ersetzen sollen.

Bei gewichtskontrollierenden Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration handelt es sich um speziell formulierte Produkte, welche die gesamte tägliche Nahrungsaufnahme ersetzen sollen. Das Gutachten berät zu möglichen Bedingungen und Einschränkungen der Verwendung solcher Produkte.

EFSA - European Food Safety Authority

Malaysian government launches own palm oil standard

The Malaysian government has launched its own sustainable palm oil certification standard – but will this add to or detract from sustainability and transparency efforts in the sector?

Food & Drink Europe

Qualitätsmanagement

New ISO standard on compliance management cuts challenges and costs

Compliance has become one of the biggest challenges facing businesses today. Failing to have the right controls and culture in place could mean forking out millions in fines. So how can businesses get it right? Look no further than the newly published ISO 19600:2014 for guidelines on compliance management systems.

With new laws and regulations announced almost every week, and the steep cost of non-compliance, ISO 19600 could be just the solution that large and small organizations are looking for.

Simply put, compliance refers to a company obeying applicable laws, relevant industry standards and internal policies (e.g. codes of conduct) it has decided to implement because they impact upon its business, its staff and its treatment of consumers.

ISO - International Organization for Standardization

ISO 14001 revision proceeds to final stage

ISO 14001 on environmental management systems has progressed to Final Draft International Standard – the next stage in the ISO standard revision process – following approval of the latest draft by an impressive 92 % at the end of 2014.

ISO - International Organization for Standardization

Siehe auch News vom 16. Januar 2014

Aktuell

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.

Einladung zur Weiterbildungsveranstaltung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren (GSLI) zum Thema „Allergene und Unverträglichkeiten im Bereich Lebensmittel und Kosmetika“ vom Freitag, 8. Mai 2015

In der Schweiz leiden über eine Million Menschen an einer Nahrungsmittelallergie oder Intoleranz. Kleinste Mengen allergieauslösender Stoffe können bei betroffenen Personen starke Probleme verursachen. Allergikerinnen und Allergiker sind auf eine zuverlässige und vollständige Zutatendecklaration auf vorverpackten Lebensmitteln angewiesen. Sie müssen zudem über mögliche unbeabsichtigte Vermischungen informiert werden. Deshalb enthält die Lebensmittelgesetzgebung strenge Bestimmungen zur Deklaration von Allergenen. Wir haben Vertreter aus Wissenschaft, Vollzug, Medizin und Industrie gewinnen können, um uns über die Komplexität dieser Thematik zu informieren. Nicht nur der Bereich Lebensmittel wird an der Tagung diskutiert sondern auch der Bereich Kosmetika, weil auch dort ähnliche Probleme von Allergien und Unverträglichkeiten auftreten.

Veranstaltungsort: Restaurant Schützenhaus, Glarus

Beginn: 9 Uhr

Weitere Informationen und Anmeldung (bis 05.04.2015): Peter Wagner, IKL, Lebensmittelinspektorat, Ennetbühlerstrasse 2, 8750 Glarus. Fax: 055 / 646 61 47 oder per Email an peter.wagner@gl.ch

Lebensmittelrecht: Certificate of Advanced Studies (CAS) – Studiengang 2015

Diese berufsbegleitende Weiterbildung ist als Fernlernkurs konzipiert, besteht aus 3 Modulen und dauert rund ein Jahr (ca. 300 Stunden). Nach Abschluss des Kurses haben die Teilnehmenden einen aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und der EU gewonnen. Sie kennen den Aufbau, die Anwendung sowie die Interpretation des Rechtes und sind in der Lage, diese Kenntnisse kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten in ihrem Unternehmen einzusetzen.



Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem Europa Institut an der Universität Zürich durchgeführt.

Der nächste Studiengang startet am 4. Mai 2015. Im Flyer finden Sie weitere Informationen zu Aufbau, Inhalt, Methodik, Zielen und Kosten des Studiengangs. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung (Anmeldeschluss: 31. März 2015).

Für folgende Kurse sind noch Plätze frei:

Kurs Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP): 19. März und 9. April 2015



Die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) ist Teil der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (Art. 23 LMG, Art. 49ff LGV) und Voraussetzung für ein funktionierendes HACCP-System.

Die Kursteilnehmenden kennen die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb einführen, bewerten, umsetzen und weiterentwickeln.

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

Kurs Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht: 5. Mai 2015

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.



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

Kurs Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln: 26. Mai 2015



Der Kurs vermittelt Basiswissen der Kennzeichnung von Lebensmitteln. 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.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](http://www.ilgi.zhaw.ch/qm_lebensmittelrecht), e-mail: info.igfs@zhaw.ch