

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 131, Januar 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

Ein roter Faden durchs Labyrinth der Nanomaterialien

Der Leitfaden «LICARA» richtet sich an kleine und mittlere Unternehmen (KMU) aller Branchen und hilft, mit einem systematischen Vorgehen Vor- und Nachteile von Nanomaterialien einschätzen und Entscheide zu deren Einsatz fällen zu können. Der Leitfaden kann auch als Verhandlungsgrundlage zwischen einzelnen Unternehmen der Wertschöpfungskette dienen.

www.news.admin.ch

[*Leitfaden als pdf-Datei*](#)

Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse: Risiken durch Salmonellen und andere Bakterien

Umweltfaktoren (wie die Nähe zu landwirtschaftlichen Betrieben), der Zugang von Haus- und Wildtieren zu Gemüseanbauflächen, die Verwendung von kontaminiertem Wasser zur Bewässerung sowie kontaminierte Gerätschaften zählen mit zu den Faktoren, die eine Kontamination von Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse – wie Zwiebeln und Knoblauch – mit Salmonella, Yersinia, Shigella und Norovirus verursachen können.

Dies sind einige der Ergebnisse eines wissenschaftlichen Gutachtens über Risikofaktoren, die zur Kontamination von Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette beitragen.

Zur Kontaminationsvermeidung empfehlen die Sachverständigen der EFSA Erzeugern die Anwendung einer guten landwirtschaftlichen, Herstellungs- und Hygienepraxis.

Aufgrund mangelnder einschlägiger Daten konnte die EFSA keine Bewertung der Eignung mikrobiologischer Kriterien bei der Primärproduktion bzw. der Verarbeitung von Karotten, Zwiebel- und Stängelgemüse vornehmen.

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

BRC publish revised global standard for food safety

The seventh issue of its internationally recognised BRC Global Standard for Food Safety was published on 7 January 2015, and audits against Issue 7 will begin in July 2015.

What's new in Issue 7?

The development of Issue 7 followed a wide consultation to understand stakeholders' requirements, and a review of emerging issues in the food industry. The information has been developed and reviewed by working groups made up of international stakeholders representing food manufacturers, retailers, food service companies, certification bodies and independent technical experts.

The focus of attention for Issue 7 has been:

- continuing to ensure consistency of the audit process
- providing a Standard with the flexibility to include additional voluntary modules to reduce the audit burden
- encouraging sites to put systems in place to reduce their exposure to fraud
- encouraging greater transparency and traceability in the supply chain

- encouraging adoption of the Standard as a means of improving food safety in small sites and facilities where processes are still in development.

[BRC - British Retail Consortium \(pdf\)](#)

siehe auch www.foodqualitynews.com

Kühltransporte von Lebensmitteln: 19 % ungenügend

Der Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz (VKCS) hat in Zusammenarbeit mit der Polizei im Lauf des Jahres 2014 eine gross angelegte Untersuchungskampagne durchgeführt. Dabei wurden fast 900 Fahrzeuge für den Lebensmitteltransport, insbesondere Kühlfahrzeuge kontrolliert.

Während bei den grossen internationalen Kühl- und Gefriertransporten wenig Mängel festgestellt wurden, ergab sich bei kleineren lokalen Transporten noch ein erhebliches Verbesserungspotential. Bei 17 % der Transporte waren die gesetzlichen oder vom Hersteller festgelegten Temperaturen um 3 oder mehr Grad überschritten.

[VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

Harmonisierung der Nummern von EU-Rechtsakten

Ab dem 1. Januar 2015 gilt für EU-Rechtsakte eine neue Nummerierung. Den in der Reihe L (Rechtsakte) im Amtsblatt der Europäischen Union (ABl.) veröffentlichten Dokumenten werden Nummern anhand einer neu festgelegten Methode zugewiesen.

Nach dieser neuen Methode, mit der die bisherigen divergierenden Praktiken harmonisiert und vereinfacht werden, tragen die EU-Rechtsakte einheitliche laufende Nummern. Dadurch werden sowohl der Zugang zum EU-Recht als auch das Auffinden und die Referenzierung von Rechtsakten vereinfacht.

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

Energydrinks und Energy Shots: Hinweise zur Kennzeichnung

Seit dem 1. Januar 2014 sind Energydrinks sowie Energy Shots in der Verordnung über alkoholfreie Getränke geregelt. Energydrinks und Energy Shots müssen mindestens 25 mg Coffein pro 100 ml enthalten. Dabei darf die Tagesdosis von 160 mg Coffein nicht überschritten werden. Die empfohlene Tagesration bei Energydrinks ist auf 500 ml festgelegt.

Auf der Verpackung muss der Koffeingehalt und die empfohlene Tagesration angegeben werden. Koffeinhaltige Fertiggetränke müssen den Warnhinweis «erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen» tragen. Auch der Hinweis, dass diese Getränke wegen des erhöhten Koffeingehalts nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollten, muss vorhanden sein.

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

Gentechnik-Kennzeichnung: Bestehende Regelung bleibt

Auf Lebensmitteln soll weiterhin nur der volle, nicht aber der teilweise Verzicht auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) gekennzeichnet werden können. Dies hat das Eidgenössische Departement des Innern EDI nach der Anhörung zur Revision der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) entschieden.

Die Anhörungsvorlage sah vor, den teilweisen Verzicht auf die Verwendung der Gentechnik kennzeichnen zu können. Mit dem Hinweis "Produktion ohne gentechnisch veränderte Futterpflanzen" hätten Produkte wie Fleisch, Eier, Milch, Butter oder Käse angepriesen werden können, auch wenn Futtermittelzusätze aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen (Vitamine, Enzyme, Aminosäuren) verwendet werden.

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

Siehe zu diesem Thema auch die [News vom 3. April 2014](#)

Informationsschreiben Nr. 132: Methoden zur Bestimmung der Nickelabgabe

In Artikel 2 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt ([SR 817.023.41](#)) sind Grenzwerte für die Nickelabgabe durch Gebrauchsgegenstände an die menschliche Haut festgelegt. Das Infoschreiben 132 (Stand: 4. Juli 2007) legte die Methoden zur Bestimmung der Nickelabgabe fest. Dies, weil damals eine europäische Harmonisierung der Prüfmethoden (Simulation) der Nickelabgabe fehlte.

Inzwischen wurden die EN 1811 aktualisiert und zwei neue europäische Normen veröffentlicht: EN 16128 und EN 12472. Im Rahmen der letztjährigen Revision wurde die Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt entsprechend angepasst. Die Änderungen traten am 1. Januar 2014 in Kraft. Als Folge muss nun auch das Infoschreiben aktualisiert werden.

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

The FSMA Foreign Supplier Verification Program: What U.S. importers need to know

As food safety and quality professionals know, the U.S. Food and Drug Administration (FDA) continues to make changes that will have a significant impact on food importers and suppliers.

The next big hurdle will be the requirement of Foreign Supplier Verification Programs (FSVP), part of FDA's Food Safety Modernization Act (FSMA). The FSVP will require U.S. food importers to conduct supplier verification exercises to demonstrate the safety of imported food, or be held liable for issues and fees arising from nonverified suppliers.

Although the latest version of the proposed FSVP is in the review process, U.S. food importers should understand it and take steps to prepare now.

www.foodsafetymagazine.com

FDA-Homepage: www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm

Bundesrat lehnt die Ausnahme der Lebensmittel vom «Cassis-de-Dijon-Prinzip» ab

Der Bundesrat schlägt in einer Stellungnahme zu Händen der Kommission für Wirtschaft und Abgaben des Nationalrates vor, die parlamentarische Initiative «Bundesgesetz über die technischen Handelshemmnisse. Lebensmittel vom Cassis-de-Dijon-Prinzip ausnehmen» abzulehnen.

www.news.admin.ch

[siehe auch News vom 04.09.2014](#)

EU: Food safety MEPs call for country of origin labelling of meat in processed foods

Meat used as an ingredient in processed foods, such as lasagne, should be labelled by country of origin as is already the case for bovine fresh meat, said Environment, Public Health and Food Safety Committee MEPs on 21 January 2015.

They call on the European Commission, which published a report on the issue in late 2013, to come up with legislative proposals in order to rebuild consumer confidence in the wake of the horsemeat scandal and other food fraud cases.

[Europäisches Parlament](#)

EU verbietet gesundheitsbezogene Angaben zu Glucose aus gesundheitspolitischen Gründen

Obwohl die Gutachten der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) die wissenschaftliche Absicherung der Claims gestützt haben, hat die EU-Kommission die Angaben aus gesundheitspolitischen Überlegungen abgelehnt.

Es handelt sich um gesundheitsbezogene Angaben wie "Glucose wird im Rahmen des normalen Energiestoffwechsels verstoffwechselt" oder "Glucose trägt zu einem normalen Energiegewinnungsstoffwechsel bei körperlicher Betätigung bei". Die Claims wurden von der Firma Dextro Energy beantragt.

Eine ähnliche Situation trifft auf gesundheitsbezogene Angaben für Coffein zu. Auch für diesen Stoff hat die EFSA eine positive Bewertung abgegeben, ohne dass die Angabe dann von der EU-

Kommission zugelassen wurde. *Hinweis:* In der Schweiz sind gesundheitsbezogene Angaben für Coffein zugelassen (Anhang 8 LKV).

Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht (Verordnung [EU] 2015/8)

Lebensmittelpolitik

Stärkere Förderung der Forschung für die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft

Die Ziele der nachhaltigen und der biologischen Landwirtschaft haben sich in den letzten Jahren zunehmend angenähert. Diese Entwicklung ist weiterhin forciert zu unterstützen. Der Bundesrat beantragt deshalb, die Forschung für den biologischen Landbau und eine nachhaltige Landwirtschaft stärker zu fördern. Er hat am 17. Dezember 2014 einen entsprechenden Bericht zuhanden des Parlaments verabschiedet und die Folgearbeiten in Auftrag gegeben.

Der Bericht des Bundesrats zum *Postulat Müller-Altermatt (12.3555)* analysiert das agrarpolitische und marktwirtschaftliche Umfeld des Biolandbaus und der Bioprodukte, gibt eine Übersicht über wichtige Forschungsfragen, stellt die Hauptakteure der Schweizer Biolandbauforschung vor und zeigt wie deren Zusammenarbeit künftig aussehen wird.

Die Ziele der nachhaltigen und der biologischen Landwirtschaft haben sich in den letzten Jahren zunehmend angenähert. Heute trägt die "konventionelle" Landwirtschaft zunehmend Sorge zur Umwelt und zum Tierwohl. Diese Entwicklung ist weiterhin forciert zu unterstützen. Demgegenüber ist die biologische Landwirtschaft gefordert, den neuen technologischen Errungenschaften nicht abweisend gegenüber zu stehen, sondern sie zu nutzen.

www.news.admin.ch

Der Newsletter „Agenda Agroexport“ informiert

Anbei finden Sie die aktuellste Ausgabe der Agenda Agroexport. Er informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

Agroexport Agenda Nr. 16 - Dezember 2014 (pdf)

Europäische Kommission veröffentlicht Rechtstexte zu TTIP als Teil der Transparenzinitiative

Die Europäische Kommission hat eine Reihe von EU-Vorschlägen für Gesetzestexte im Rahmen der mit den USA verhandelten Transatlantischen Handels- und Investitionspartnerschaft (TTIP) vorgelegt. Zu den EU-Textvorschlägen gehört auch ein Text zur Lebensmittelsicherheit.

Pressemitteilung Europäische Kommission

Zur TTIP siehe auch *News vom 20. Mai 2014*

Fragen & Antworten: Anbau von gentechnisch veränderten Organismen in der EU

Obwohl der Anbau von genetisch veränderten Organismen (GVO) nur nach gründlicher Risikoeinschätzung erlaubt ist, forderten EU-Mitgliedstaaten mehr Möglichkeiten ihn einzuschränken.

Nach drei Jahren hat der Ministerrat einem Vorschlag zugestimmt, der den Mitgliedstaaten mehr Flexibilität beim Anbau von gentechnisch verändertem Saatgut auf ihrem Gebiet gibt. Das Plenum des EU-Parlaments hat den Vorschlag am Dienstag (13.1.) diskutiert und darüber abgestimmt.

Europäisches Parlament

Siehe auch News vom 31. Juli 2014

Qualitätsmanagement

Boom in outsourcing leads to new ISO standard

As businesses worldwide look to be more nimble, reduce risks and tap into wider networks of expertise, it is no wonder that the trend towards outsourcing has exploded. Just as well that a new ISO standard for outsourcing has just been produced.

ISO 37500 addresses issues of flexibility in outsourcing arrangements, accommodating changing business requirements. The risks involved in outsourcing are confronted to enable mutually beneficial collaborative relationships. The standard is intended to relate to any outsourcing relationship, whether outsourcing for the first time or not, using a single-provider or multi-provider model, or draft agreements based on services or outcomes.

In addition it can be tailored and extended to industry-specific needs to accommodate international, national and local laws and regulations (including those related to the environment, labour, health and safety), the size of the outsourcing arrangement and the type of industry sector.

ISO - International Organization for Standardization

Aktuell

10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 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.

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.

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

NEU: Kurs Einführung - Food Safety System Certification (FSSC) 22000; mit Vertiefung HACCP: 14. April 2015

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe; die Zertifizierung nach FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Der Kurs vermittelt die Grundlagen zu den beiden Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 und zeigt auch die wichtigsten Punkte bei einer geplanten Umstellung von anderen Lebensmittelsicherheits-Standards (wie BRC und IFS) zu FSSC 22000 auf. Zudem wird das Thema Validierung und Verifizierung von HACCP vertieft eingegangen.



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

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