

## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 137, Juli 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

#### Im Gespräch: Glyphosat

Pflanzenschutzmittel unterstehen Zulassungsverfahren, bevor sie vertrieben und angewendet werden dürfen. Das BLV ist für Festlegung von Höchstkonzentrationen bei Lebensmittel zuständig. Das gilt auch für Glyphosat.

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

#### Käse aus hitzebehandelter Milch schnitt hygienisch besser ab als Rohmilchkäse

Die Schweizer Lebensmittelkontrollen prüften die Hygiene von 560 verschiedenen Käsen. Untersucht wurden aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellte Weich-, Halbhart- und Hartkäse.

Rund 91% erfüllten die gesetzlichen Anforderungen. Käse aus Rohmilch schnitt im Vergleich zu Käsen aus hitzebehandelter Milch deutlich schlechter ab.

[Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz](#)

#### Arsen in Reis und Reisprodukten

Verbraucher können nicht erkennen, wie hoch die Arsengehalte in ihren Lebensmitteln sind. Vor diesem Hintergrund begrüßt das BfR den Beschluss der Europäischen Kommission, auf europäischer Ebene Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Reis und Reisprodukten einzuführen.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Pressemitteilung\)](#)

[Aktualisierte Stellungnahme Nr. 017/2015 des BfR "EU-Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Reis und Reisprodukten durch Verzehrsempfehlungen zum Schutz von Säuglingen, Kleinkindern und Kindern ergänzen"](#)

[Fragen und Antworten des BfR zu Arsengehalten in Reis und Reisprodukten](#)

#### Primäre aromatische Amine in Servietten und Bäckertüten – Die Gefahr lauert im Farbstoff

Primäre aromatische Amine (paA) können in Farbstoffen enthalten sein. Es handelt sich um gesundheitsschädliche Substanzen, von denen einige auch als krebserregende Stoffe eingestuft sind. Nach Meinung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), sollten Verbraucher so wenig wie möglich in Kontakt mit diesen Substanzen kommen. In Hinblick auf diese Aussagen wurden im Jahr 2014 am CVUA Stuttgart insgesamt 81 Proben, darunter Bäckertüten, Servietten und Muffinförmchen, auf ihre Abgabe an paA untersucht. Bei zehn Proben war der Übergang an paA auffällig.

[Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

#### Nationale Kampagnen: Bericht Grenzkontrolle 2014

Im Rahmen der verschiedenen, vom BLV, der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) und den kantonalen Laboratorien durchgeführten Programme sind an der Grenze insgesamt mehr als 700 Proben erhoben worden.

Die Ergebnisse der Kontrollkampagnen von Pestizidrückständen in asiatischem Gemüse zeigen eine unverändert hohe Beanstandungsquote.

*BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen*

### **Chlorat in Lebensmitteln: Risiken für öffentliche Gesundheit**

Eine längerfristige Exposition gegenüber Chlorat in Lebensmitteln, insbesondere im Trinkwasser, ist potenziell bedenklich für die Gesundheit von Kindern, vor allem jenen mit leichtem oder moderatem Jodmangel. Es ist allerdings unwahrscheinlich, dass die Gesamtaufnahme eines einzigen Tages – selbst im Bereich der höchsten geschätzten Aufnahmemengen – das empfohlene Sicherheitsniveau für Verbraucher aller Altersgruppen überschreitet.

Dies sind die wichtigsten Ergebnisse eines wissenschaftlichen Gutachtens der EFSA über chronische und akute Risiken für die öffentliche Gesundheit aufgrund der Exposition gegenüber Chlorat durch die Ernährung (einschließlich Trinkwasser).

*EFSA - European Food Safety Authority*

### **HACCP importance recognised but implementation criticised**

Certain HACCP concepts are not clearly understood leading to inconsistencies in implementation and controls, according to a Food and Veterinary Office (FVO) report.

There is widespread lack of understanding by food business operators and competent authorities of the difference between prerequisites and HACCP and their respective roles.

*www.foodqualitynews.com*

Report 2015-7752 des FVO abrufbar unter folgendem Link: *Europäische Kommission*

### **Fischlagerung im Einzelhandel: Empfehlung der EFSA zur Temperatur**

Lagerungszeiten und der CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Verpackung sind die beiden Hauptfaktoren, welche die Auswirkung der Temperatur auf die Histaminbildung, d. h. die größte temperaturbedingte Gefahr, beeinflussen.

Wissenschaftler haben Kombinationen dieser beiden Faktoren aufgelistet, welche die Lebensmittelsicherheitskriterien der EU für verschiedene Lagerungstemperaturen erfüllen. Dies sind einige der Schlussfolgerungen des Berichts der EFSA zur Temperatur für vorverpackte Fischereierzeugnisse im Einzelhandel.

*EFSA - European Food Safety Authority*

### **Im Gespräch: Fat-Burner mit 2,4-Dinitrophenol (DNP)**

2,4-Dinitrophenol (DNP) ist eine Industriechemikalie und wird unrechtmässig in Nahrungsergänzungsmitteln, Produkten für Sportler sowie Schlankheitsmitteln eingesetzt. DNP ist für den menschlichen Konsum nicht geeignet und führt zu schwerwiegenden, lebensbedrohlichen Vergiftungsercheinungen.

Produkte, welche DNP enthalten, können für die menschliche Gesundheit gefährlich sein und sogar zu Koma und Tod führen. In verschiedenen Ländern gab es in den letzten Jahren mehrere Todesfälle, welche auf den Konsum von DNP zurückzuführen sind.

Daher hat Interpol eine weltweite Warnung zu DNP herausgegeben. In der Schweiz wurde bereits im Jahr 2013 durch Swissmedic vor dem Stoff gewarnt.

*BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen*

### **Acrylamid – Engagierte Zürcher Restaurants wollen gesündere Rösti servieren**

Restaurants in der Stadt Zürich hatten Gelegenheit, ihre Rösti auf den Gehalt an Acrylamid untersuchen zu lassen. Dieses Angebot wurde unterstützt von der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, dem Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich (UGZ) und dem Kantonalen Labor Zürich.

Die Acrylamidgehalte waren in den meisten Fällen mässig hoch.

Durch die Wahl besser geeigneter Kartoffeln könnte nicht nur die Belastung der Gäste mit Acrylamid erheblich gesenkt, sondern auch die Qualität der Rösti verbessert werden. Im Gegensatz zum Detailhandel wo besonders geeignete Kartoffeln in roten Säcken zum Braten und Frittieren angeboten werden, besteht für die Gastronomie scheinbar kein solches Angebot.

Kantonales Labor Zürich

### **U.S. food recalls have doubled since 2002, says Swiss Re**

A new report by Swiss Re - a wholesale provider of reinsurance, insurance and other insurance-based forms of risk transfer- declares that the number of food recalls issued in the U.S. since 2002 has nearly doubled. The report entitled "Food Safety in a Globalized World" was released earlier this month.

Why the increase? There are more regulations in place now more than ever, and the food chain continues to become increasingly globalized.

[www.foodsafetymagazine.com](http://www.foodsafetymagazine.com)

[Report "Food Safety in a Globalized World" \(pdf\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Einfuhr von Insekten als Lebensmittel**

Am 22. Juni 2015 hat das BLV mitgeteilt, dass die Verordnungen zum neuen Lebensmittelgesetz in die Anhörung gehen. Unter anderem soll auch die Verwendung von Insekten als Lebensmittel erlaubt werden. Bis zum Inkrafttreten der besagten Verordnungen gibt es jedoch hinsichtlich der Einfuhr von Insekten als Lebensmittel keine Änderung der bisherigen Bedingungen.

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

### **Vereinzelt falsche Angaben bei der Fleischherkunft**

Die Angabe der Fleischherkunft in Restaurants wurde vertieft kontrolliert. Dabei zeigte sich, dass manchmal Kindermenüs vergessen gehen.

Kantonales Labor Zürich

### **Kebab besteht aus Fleisch - und oftmals auch aus weiteren Zutaten, womit der Konsument zu rechnen hat**

Kebab-Stände gibt's mittlerweile übers ganze Land verteilt an jeder Strassenecke. Das etwas andere Grillfleisch vom Drehspieß ist aus dem Fastfood-Angebot nicht mehr wegzudenken.

Dass die Fleischzusammensetzung nicht immer den Auskünften des Verkaufspersonals entspricht, wurde schon von vielen Seiten berichtet.

So fanden sich Poulet im Rindfleisch, Rind im Lammfleisch etc. und sogar auch Schwein, das gar nicht hineingehörte. Noch billiger ist allerdings Paniermehl, das vor allem bei Spiessen gefertigt aus Hackfleisch anstatt aus teuren ganzen Fleischstücken (Plätzli), für Struktur aber auch für eine Einsparung an Fleisch sorgt.

In Deutschland muss jede noch so kleine Verwendung von Paniermehl auf der Speisekarte / der Menütafel schriftlich bekannt gegeben werden („Döner Kebab mit Paniermehl“). Das schweizerische Lebensmittelrecht ist weniger streng und schreibt nur vor, dass fleischfremde, nicht übliche Zutaten explizit genannt werden müssen. Doch was heisst nicht üblich? Das Kantonale Labor wollte wissen, wie viel Paniermehl hiesige Kebabs enthalten und erhob im 2014 und 2015 insgesamt 35 Proben Kebab und untersuchte den Fleischanteil auf den Gehalt an Stärke. Stärke dient als Indikator für den Anteil an geriebenem Brot.

Kantonales Labor Zürich

## **Novel Foods: food safety MEPs back deal with Council**

Draft plans to encourage food innovation via a new, simplified authorisation procedure for novel foods, already informally agreed with the Council of Ministers, were endorsed by the Environment Committee on 25 June.

In talks, MEPs (members of parliament) insisted that foods from cloned animals must be clearly included in the scope of the regulation, as must the precautionary principle, measures to keep nanomaterials under scrutiny and animal testing restrictions.

*Europäisches Parlament*

## **EU: GMO imports: MEPs object to draft law allowing national bans, call for plan B**

A draft EU law that would enable any member state to restrict or prohibit the use of EU-approved GMO food or feed on its territory was strongly opposed by MEPs from all political groups in a debate on 16 July.

Members were concerned that the draft did not include an impact assessment, that member state measures might not be compatible with single market or WTO rules and that the proposal might prove unworkable.

*Europäisches Parlament*

## **EFSA clears novel vitamin D-enriched UV bread**

The European Food Safety Authority's (EFSA's) Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA Panel) has given the green light to novel bread treated with UV radiation to produce vitamin D.

The novel food is bread to which a treatment with UV radiation is applied after baking in order to convert ergosterol, which is present in bread as a result of yeast fermentation, to vitamin D<sub>2</sub>.

*EFSA - European Food Safety Authority*

## **Lebensmittelpolitik**

### **Arrangement zwischen der Schweiz und den USA erleichtert Handel mit Bio-Produkten**

Die Schweiz und die USA haben sich auf die gegenseitige Anerkennung ihrer Standards für Bio-Produkte geeinigt.

Bundesrat Johann N. Schneider-Ammann hat am 8. Juli in Washington das zwischen dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und dem United States Department of Agriculture ausgehandelte Äquivalenzarrangement unterzeichnet. Das Arrangement erleichtert den Handel mit Bioprodukten. Es tritt mit sofortiger Wirkung in Kraft.

*www.news.admin.ch*

### **Bundesrat lehnt Volksinitiative «Für Ernährungssicherheit» ab**

Der Bundesrat hat am 24. Juni die Botschaft zur Volksinitiative «Für Ernährungssicherheit» verabschiedet. Die Initiative fordert die Stärkung der Lebensmittelversorgung aus einheimischer Produktion.

Der Bundesrat anerkennt die Bedeutung der Ernährungssicherheit. Er lehnt die Initiative jedoch ab, da die Ernährungssicherheit in der Schweiz sehr hoch ist und die Anliegen der Initiative in der geltenden Verfassung bereits umfassend abgedeckt sind.

*www.news.admin.ch*

### **Der Newsletter „Agenda Agroexport“ informiert**

Der Newsletter „Agenda Agroexport“ informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

*Agroexport Agenda Nr. 18 - Juli 2015 (pdf)*

## Referenzwerte für die Nährstoffaufnahme: Vitamin E und Cobalamin

Die Sachverständigen der EFSA im Bereich Ernährung haben Referenzwerte (Dietary Reference Values – DRV) für die Aufnahme von Vitamin E in Form von  $\alpha$ -Tocopherol und Cobalamin (Vitamin B12) festgelegt.

Für Vitamin E in Form von  $\alpha$ -Tocopherol hat das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) angemessene Aufnahmemengen (Adequate Intakes – AIs) von 13 mg/Tag für Männer und 11 mg/Tag für Frauen festgelegt. Für Säuglinge und Kinder liegen die AIs zwischen 5-13 mg/Tag.

Für Cobalamin hat das Gremium angemessene Aufnahmemengen von 4  $\mu$ g/Tag für Erwachsene (ab 18 Jahren) sowie zwischen 1,5 und 4  $\mu$ g/Tag für Säuglinge und Kinder festgelegt.

*EFSA - European Food Safety Authority*

## Qualitätsmanagement

### ISO 14001 revision moves to final stage

The revision of one of the world's most popular standards for environmental management, ISO 14001, has moved to Final Draft International Stage (FDIS). This means members have until 2 September to vote and comment before its final publication shortly after.

*ISO - International Organization for Standardization*

*Siehe dazu auch News vom 29. Mai 2015*

## Aktuell

### Umfrage zum Newsletter

Besten Dank für Ihre Teilnahme an der Umfrage zu unserem Newsletter. Die vielen positiven Rückmeldungen haben uns sehr gefreut. Der Gewinner wurde bereits ausgelost und persönlich benachrichtigt.

Einige Anregungen hinsichtlich der optischen Gestaltung des Newsletters haben wir gerne entgegen genommen und bei der aktuellen Neugestaltung berücksichtigt. Sie werden unseren Newsletter demnächst in der neuen Aufmachung erhalten.

### Planen Sie Ihre Weiterbildungskurse für das 2. Halbjahr 2015:

#### **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](http://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](http://www.ilgi.zhaw.ch)

## Kurs Chancen und Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) in der Lebensmittelindustrie: 20. November 2015

Der kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP) geht davon aus, dass Mitarbeitende im Betrieb wertvolles Expertenwissen besitzen, welches für das Unternehmen von hohem Wert zur Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit und Erreichen von Exzellenz ist. Die Kursteilnehmenden verstehen den Nutzen des KVP sowie die verschiedenen Methoden und Werkzeuge und können diese in ihrem Betrieb angemessen einsetzen.



Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. Weitere Informationen: [www.ilqi.zhaw.ch](http://www.ilqi.zhaw.ch)

## Kurs Einführung ins EU-Lebensmittelrecht: 3. Dezember 2015



Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. Weitere Informationen: [www.ilqi.zhaw.ch](http://www.ilqi.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.ilqi.zhaw.ch/qm\\_lebensmittelrecht](http://www.ilqi.zhaw.ch/qm_lebensmittelrecht), e-mail: [info.ilqi@zhaw.ch](mailto:info.ilqi@zhaw.ch)