

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht

Nr. 136, Juni 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

Erfolg nach 25 Jahren BSE-Bekämpfung

Genau 25 Jahre nach dem Auftreten des ersten BSE-Falles ist die Schweiz von der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) in ihrem BSE-Status wieder in die sicherste Länderkategorie und den höchsten Status für diese Krankheit eingeteilt worden. Damit wird die Schweiz für ihren jahrelangen erfolgreichen Kampf gegen BSE belohnt.

Für den Veterinärdienst und die Schweizer Fleischwirtschaft bedeutet der Entscheid der OIE ein Meilenstein in der Bekämpfung von BSE. Auch wenn sporadische Fälle weiterhin nicht ausgeschlossen werden können, ist die Statusanpassung eine Anerkennung für die grossen Bemühungen der Schweiz im Kampf gegen BSE in den letzten 25 Jahren. Der Statuswechsel von „controlled BSE risk“ (kontrolliertes BSE-Risiko) zu „negligible BSE risk“ (vernachlässigbares BSE-Risiko) bedeutet vor allem Erleichterungen beim Export.

1996 wurde bekannt, dass die Krankheit vom Tier auf den Menschen übertragen werden kann. Dies führte zu einer grossen Verunsicherung bezüglich der Sicherheit von tierischen Lebensmitteln und förderte das Bewusstsein für die Bedeutung der Lebensmittel-Kontrolle. Der Ansatz „vom Stall bis auf den Teller“ gewann an Bedeutung. Die risikobasierte Überwachung, die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Nutztiere, die Kontrolle des Tierverkehrs sowie die Pflicht zur Herkunftsdeklaration und strenge Qualitätskontrollen in der gesamten Lebensmittelproduktion sind heute die Basis für einen hohen Standard in der Lebensmittelsicherheit.

BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

EU: Allergene in Lebensmitteln

Seit dem 13. Dezember 2014 haben Kunden nicht nur bei verpackter, sondern auch bei unverpackter (loser) Ware Anspruch auf Informationen über enthaltene Allergene, etwa in Bäckereien, an der Fleischtheke oder in der Gastronomie. Das CVUA Stuttgart hatte einzelne Produktgruppen wie Backwaren oder Speiseeis im Vorfeld der neuen Kennzeichnungspflicht getestet.

Mit kleineren Untersuchungsreihen sollten Betriebe für das Thema sensibilisiert werden: So wurden noch vor diesem Stichtag Backwaren aus regional produzierenden Bäckereibetrieben sowie Speiseeis aus Eisdielen gezielt auf enthaltene Allergene geprüft. Die Ergebnisse wurden mit den Rezepturangaben der Betriebe verglichen.

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

Bisphenol F

Bisphenol F (BPF), eine toxische chemische Verbindung, die in Kunststoffen zur Anwendung kommt, wurde in Senf nachgewiesen.

Der nahe mit Bisphenol A (BPA) verwandte Stoff wird für die Herstellung von Epoxidharzen verwendet. Eine Laborstudie des BLV hat bestätigt, dass dieses unerwartete Vorkommen nicht durch eine Kontamination durch die Verpackung verursacht wird, sondern bei der Herstellung der Würze auf natürliche Weise entsteht. Nach derzeitigem Kenntnisstand stuft das BLV die Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit BPF als gering ein.

BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Koffein: EFSA leitet sichere Aufnahmemengen ab

Die EFSA hat ein Wissenschaftliches Gutachten zur Sicherheit von Koffein veröffentlicht, in dem sie akute und tägliche Dosen abschätzt, die für die gesunde Allgemeinbevölkerung unbedenklich sind.

Das Gutachten enthält auch Empfehlungen zum Konsum von Koffein aus allen Nahrungsquellen in Kombination mit körperlicher Betätigung sowie zu möglichen Risiken des Koffeinkonsums zusammen mit Alkohol, sonstigen in sogenannten Energy-Drinks enthaltenen Stoffen und Synephrin, einer Substanz, die zunehmend in Nahrungsergänzungsmitteln zu finden ist.

[EFSA - European Food Safety Authority](#)

[FAQ zur Sicherheit von Koffein](#)

EFSA: Acrylamid in Lebensmitteln ist ein Problem für die öffentliche Gesundheit

Nach einer umfassenden Auswertung vorliegender Erkenntnisse hat die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu Acrylamid in Lebensmitteln veröffentlicht. Sachverständige des EFSA-Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) bestätigen darin frühere Einschätzungen, denen zufolge Acrylamid in Lebensmitteln das Krebsrisiko für Verbraucher aller Altersgruppen potenziell erhöht. An diesem Ergebnis hat sich nichts geändert, seitdem der Entwurf des Gutachtens im Juli 2014 zur öffentlichen Konsultation gestellt wurde.

[EFSA - European Food Safety Authority](#)

[Siehe dazu auch News vom 8. Juli 2014](#)

Phagen übertragen Antibiotikaresistenzen auf Bakterien – Nachweis auf Geflügelfleisch

Bakterien entwickeln immer häufiger Resistenzen gegenüber Antibiotika. Es gibt unterschiedliche Erklärungen dafür, wie diese Resistenzen in die Bakterien gelangen. Forschende der Vetmeduni Vienna fanden sogenannte Phagen auf Geflügelfleisch, die Antibiotikaresistenzen auf Bakterien übertragen können.

Phagen sind Viren, die ausschließlich Bakterien infizieren können. Für Menschen sind sie unschädlich. Phagen könnten laut Studie jedoch zur Verbreitung von Antibiotikaresistenzen beitragen. Die Erkenntnisse sind nicht nur für die Lebensmittelproduktion sondern auch für die Medizin von Bedeutung. Die Studie wurde in der Fachzeitschrift *Applied and Environmental Microbiology* veröffentlicht.

[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Lebensmittelrecht

Verordnungen zum neuen Lebensmittelgesetz gehen in die Anhörung

Das Parlament hat am 20. Juni 2014 das neue Lebensmittelgesetz (LMG) verabschiedet und damit die Lebensmittelsicherheit weiter gestärkt. In der Folge muss das Verordnungsrecht grundlegend überarbeitet werden. Dabei werden die Verordnungen neu strukturiert.

Das gesamte Paket umfasst vier Verordnungen des Bundesrates, 22 Verordnungen des EDI sowie eine Verordnung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Diese Verordnungen treten an die Stelle der bisherigen insgesamt 28 Verordnungen.

Bis Ende Oktober 2015 können interessierte Kreise Stellung nehmen. Das revidierte Verordnungspaket soll in der ersten Jahreshälfte 2016 in Kraft treten.

www.news.admin.ch

[BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen; laufende Vernehmlassungen und Anhörungen](#)

[NZZ - Neue Zürcher Zeitung](#)

Kommission für Rechtsfragen des Nationalrates will Inkrafttreten von "Swissness" aussetzen

Im Rahmen der Konsultation zu den Ausführungsverordnungen zur „Swissness“-Vorlage hat die Kommission für Rechtsfragen des Nationalrates eine Kommissionsmotion verabschiedet, die den Bundesrat beauftragt, die Inkraftsetzung der „Swissness“-Vorlage vorerst auszusetzen und die Ausführungsverordnungen zu vereinfachen. Die Kommission hat bei der Konsultation zu "Swissness" einen Mitbericht der WAK-N zur Kenntnis genommen und mehrere Empfehlungen daraus übernommen. Gestützt auf ihr Konsultationsrecht (Art. 151 ParlG) hat die Kommission zu folgenden Punkten formelle Empfehlungen an den Bundesrat beschlossen:

- Die Angabe "Herkunft Schweiz" soll für Rohstoffe, die unter keinen Umständen in der Schweiz angebaut werden können, zugelassen werden, wenn sämtliche wichtigen Verarbeitungs- und Fabrikationsschritte in der Schweiz erfolgen und der Täuschungsschutz gewährleistet ist.
- Auf Verpackungen ohne Schweizer Kreuz soll die Angabe "Herkunft Schweiz" zugelassen werden, wenn ein wesentlicher Anteil der Rohstoffe aus der Schweiz stammt und das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wird.
- Als Ort der Herkunft nach Artikel 48 Absatz 4 MSchG sollen die vor dem 1. Januar 2014 von schweizerischen Landwirtschaftsbetrieben bewirtschafteten Flächen in der ausländischen Grenzzone gelten (Art. 3 Abs. 1 HASLV).
- Nicht nur die verarbeiteten, sondern alle Lebensmittel aus den Freizonen der Landschaft Gex und Hochsavoyen sollen eine schweizerische Herkunftsangabe verwenden dürfen. Dafür sollen sie unter Einhaltung der Schweizer Produktionsnormen hergestellt und kontrolliert werden (Art. 3 Abs. 3 Bst. b HASLV).
- Die "Swissness"-Vorlage soll bis zum Vorliegen des Berichts zum Postulat Germann 15.3214 (Volkswirtschaftliche Auswirkungen der "Swissness"-Vorlage vor der Inkraftsetzung prüfen) sistiert werden.

www.parlament.ch

Soll Schweizer Fairtrade-Schokolade keine Schweizer Schokolade mehr sein?

Antwort des Bundesrates vom 20. Mai 2015 auf die Interpellation (15.3303) von NR Walti Beat.

Hintergrund: Schweizer Fairtrade-Schokolade wird heute grösstenteils mit "fair gehandeltem" Rohrzucker hergestellt. Gemäss Auskunft des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) dürfen Schweizer Schokoladehersteller auf ihrer Schokolade, die sie in der Schweiz mit Rohrzucker herstellen, künftig kein Schweizer Kreuz mehr anbringen. So liess sich ein Vertreter des BLW in der Schweiz am Sonntag vom 1. März 2015 wie folgt zitieren: "Die Hersteller müssen sich entscheiden, ob sie ihre Schokolade mit dem Fairtrade-Label oder mit dem Schweizer Kreuz ausloben wollen." Diese Regelung würde mit Inkraftsetzung der neuen Swissness-Regulierung Gültigkeit erlangen.

www.parlament.ch

Zur Swissness-Vorlage siehe auch [News vom 2. Juni 2015](#)

GGA in Aussicht für Walliser Rohschinken und Walliser Trockenspeck

Walliser Rohschinken und Walliser Trockenspeck werden ausschliesslich aus Schweizer Schweinen hergestellt – eine entscheidende Voraussetzung für den guten Ruf und die hervorragende Qualität dieser Produkte, die zum typischen Walliser Teller gehören.

Sie sollen nun geschützt werden, weshalb das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) am 22. Mai die entsprechenden Gesuche um Eintragung als geschützte geografische Angabe (GGA) veröffentlicht hat.

[BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

EU: Zusätzliche Herkunftsangaben für bestimmte Lebensmittel wären unverhältnismäßig

Die Europäische Kommission hat am 20.5.15 zwei Berichte zu zusätzlichen Herkunftsangaben für bestimmte Lebensmittel veröffentlicht.

In der EU ist eine Herkunftsangabe von Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch bereits verpflichtend. Seit dem 1. April muss für all diese Fleischsorten auf dem Etikett grundsätzlich das Land erscheinen, in dem das Tier aufgezogen und geschlachtet worden ist. Die vorgelegten Berichte befassen sich mit der Machbarkeit verschiedener Labelling-Vorgaben für Milchprodukte und andere, seltener verzehrte Fleischsorten und mit den Informationsbedürfnissen der Verbraucher.

Europäische Kommission - Newsletter "EU-Aktuell"

www.foodnavigator.com

The FDA takes step to remove artificial trans fats in processed foods

Based on a thorough review of the scientific evidence, the U.S. Food and Drug Administration today finalized its determination that partially hydrogenated oils (PHOs), the primary dietary source of artificial trans fat in processed foods, are not "generally recognized as safe" or GRAS for use in human food. Food manufacturers will have three years to remove PHOs from products.

The FDA has set a compliance period of three years. This will allow companies to either reformulate products without PHOs and/or petition the FDA to permit specific uses of PHOs. Following the compliance period, no PHOs can be added to human food unless they are otherwise approved by the FDA.

FDA - US Food and Drug Administration

www.foodsafety magazine.com

Siehe auch News vom 11. November 2013

Lebensmittelpolitik

USDA plans for voluntary GMO certification and labeling

The U.S. Department of Agriculture (USDA) has devised a new, voluntary certification and labeling program for foods that are free of genetically modified organisms (GMOs).

www.foodsafety magazine.com

Risikobasierte Produktkontrolle entlang der Lebensmittelkette

Am 17. März 2015 trafen sich 40 für die Produktkontrolle von Bund und Kantonen zuständige Akteure in Bern. Der Gedankenaustausch stand unter dem Thema: «Daten für risikobasierte Produktkontrollen: Was haben wir, was brauchen wir?».

An diesem Treffen wurden Ideen zusammengetragen, wie die anstehenden Arbeiten für eine effiziente Priorisierung im Risikomanagement entlang der Lebensmittelkette künftig auszurichten sind.

BLW - Bundesamt für Landwirtschaft

EU-Parlament möchte Verbot des Klonens von Nutztieren erwirken

Das Parlament möchte das Klonen von Tieren, die in der EU für landwirtschaftliche Zwecke gehalten und reproduziert werden, verbieten.

Die Abstimmung über den Bericht und die Änderungsanträge für den Kommissionsvorschlag fanden am Mittwoch (17. Juni) statt. Die Berichterstatter unterstützen das Klon-Verbot für landwirtschaftliche Zwecke und für Lebensmittel, fordern jedoch auch Bestimmungen hinsichtlich der Nachkommen von Klontieren und der Vermarktung von Produkten aus Drittstaaten.

Europäisches Parlament

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



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

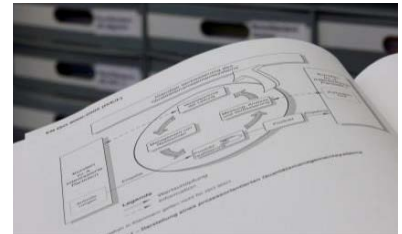


Gemäss der Codex-Alimentarius-Richtlinie werden im Rahmen des HACCP drei Gefahrenarten (hazards) unterschieden: physikalische, chemische und biologische Gefahren. In diesem Kurs werden im Sinne einer Einführung und eines Überblickes die wichtigsten chemischen Gefahren sowie ihre Bewertung und mögliche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

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

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.ilgi.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.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