

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 133, März 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

Kein Ethephon mehr in Schweizer Tomaten

Ethephon ist ein Reifungsbeschleuniger (Phytoregulator). Es wird erst kurz vor dem Ende der Tomatenkultur eingesetzt und fördert die gleichmässige Reifung aller Tomaten an der Rispe.

[Kantonales Labor Zürich](#)

[Siehe auch News vom 3. Juni 2014](#)

World Health Day 2015: Food Safety

Every year, World Health Organization selects a priority area of global public health concern as the theme for World Health Day, which falls on 7 April, the birthday of the Organization.

World Health Day 2015 on Food Safety is an opportunity to alert governments, manufacturers, retailers and the public to the importance of food safety - and the part each can play in ensuring that the food on people's plates is safe to eat.

[WHO - World Health Organization](#)

Fragen und Antworten zu Zuckerkulör in Getränken

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Verwendung der zugelassenen Zuckerkulöre im Februar 2011 neu bewertet. Das BfR hat die wichtigsten Informationen zu diesem Thema zusammengefasst.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Futtermittel: Trotz positiver Entwicklung ist Vorsicht geboten

Agroscope hat den Auftrag, die in der Schweiz in den Handel gebrachten Futtermittel für Nutz- und Heimtiere (Petfood) zu kontrollieren. Im vergangenen Jahr wurden 1'482 Proben erhoben und analysiert. Trotz einer Erhöhung des Anteils an konformen Proben während der letzten Jahre ist aufgrund einzelner Fälle Vorsicht geboten.

www.news.admin.ch

Maden in Steinpilzen trüben den Genuss

Eine Stichprobenkontrolle von 19 Import-Eierschwämmen und Steinpilzen ergab, dass jede fünfte Probe durchfiel. Grund: Fäulnis und Madenbefall.

In der Schweiz werden pro Jahr schätzungsweise 25 000 Tonnen Pilze konsumiert. Das einheimische Angebot reicht bei weitem nicht aus, um die grosse Nachfrage zu decken. Daher werden Jahr für Jahr grosse Mengen Pilze aus verschiedenen Ländern der Welt importiert. Stichproben von Eierschwämmen und Steinpilzen zeigten immer wieder, dass vor allem angefaulte und verfaulte sowie stark von Maden befallene Pilze beanstandet werden mussten. Daher wurden letztes Jahr elf Stichproben frischer Eierschwämme und je vier frischer und tiefgefrorener Steinpilze aus dem Handel untersucht.

Salmonella und Campylobacter zeigen erhebliche Resistenz gegenüber gängigen Antibiotika bei Mensch und Tier

Für die Behandlung einiger der häufigsten lebensmittelbedingten Infektionen stehen zunehmend weniger Optionen zur Verfügung aufgrund der fortschreitenden Resistenz von Bakterienarten (so genannter „Isolate“) gegenüber antimikrobiellen Wirkstoffen. So schreitet etwa die Verbreitung multiresistenter Salmonella-Isolate in ganz Europa weiter voran. Einige Mitgliedstaaten melden auch eine hohe Resistenz von *Campylobacter*-Isolaten gegenüber dem antimikrobiellen Wirkstoff Ciprofloxacin bei Menschen und Tieren. Erfreulich ist hingegen, dass für beide Bakterien die Co-Resistenz gegenüber antimikrobiellen Substanzen von entscheidender Bedeutung gering bleibt.

Dies sind einige der Ergebnisse im jüngsten von EFSA und ECDC gemeinsam erstellten *EU-Kurzbericht zu Antibiotikaresistenzen (AMR) bei Zoonose- und Indikator-Bakterien aus Menschen, Tieren und Lebensmitteln*, der auf der Auswertung von Daten für das Jahr 2013 beruht.

EFSA - European Food Safety Authority

Fleischkontrollstatistik

Die Fleischkontrollstatistik von 2014 ist verfügbar. Sie gibt die Anzahl der geschlachteten Tiere zu Lebensmittelzwecken wieder und enthält Angaben zur Genusstauglichkeit. Bei der Fleischkontrollstatistik interessiert neben der Anzahl der geschlachteten Tiere insbesondere auch, wie viele Tiere wegen Krankheit und/oder Unfall zur Schlachtung gelangten. Nicht jeder Tierkörper eignet sich für die Verwendung als Lebensmittel. Daher werden auch die Daten über die Genusstauglichkeit erfasst.

BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Pestizidrückstände in über 97% der Lebensmittel innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte

Mehr als 97% der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewerteten Lebensmittelproben enthalten Pestizidrückstandsmengen, die innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen – mit knapp 55% der Proben ohne nachweisbare Spuren der Chemikalien.

Dies sind einige der Ergebnisse des von der EFSA erstellten Jahresberichts über Pestizidrückstände in Lebensmitteln für das Jahr 2013, der die Ergebnisse von nahezu 81.000 Lebensmittelproben aus 27 EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen enthält.

Die Mehrzahl der Proben (68,2%) stammte von Lebensmitteln europäischer Herkunft, während 27,7% von aus Drittländern eingeführten Lebensmitteln stammten. Der Anteil der Proben aus Drittländern, die den gesetzlichen Höchstwert überschritten, lag höher (5,7%) als der entsprechende Probenanteil aus EU/EWR-Staaten (1,4%). Allerdings war im Vergleich zu 2012 ein Rückgang der Überschreitungsrates um fast zwei Prozentpunkte (von 7,5%) bei eingeführten Lebensmitteln festzustellen.

EFSA - European Food Safety Authority

Lebensmittelrecht

Cervelat: Keine Schweizer Hülle

Laut BLV sollen Schweizer Därme wieder als Wursthüllen verwendet werden können. Bell und Mircarna winken ab.

Aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse will das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Liste der von Rindern stammenden «BSE-Risikomaterialien» kürzen. Das sieht die revidierte Tierseuchenverordnung vor, die in die Anhörung geschickt wurde.

www.schweizerbauer.ch

BLV - Laufende Vernehmlassungen und Anhörungen

Aufhebung Weisung Nr. 14: Kontrolle von Lebensmitteln, die mit Melamin verunreinigt sein können

Nachdem in Säuglingsanfangsnahrung, anderen Milcherzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen sowie in für Lebens- und Futtermittel bestimmtem Ammoniumbicarbonat in China und bei der Einfuhr in die EU hohe Melamingehalte festgestellt worden waren, wurden mit der Verordnung (EG) Nr. 1135/2009 der Kommission Sondervorschriften für die Einfuhr solcher Erzeugnisse mit Ursprung oder Herkunft in China erlassen.

In der Schweiz wurde dazu die Weisung Nr. 14 erlassen (letzte Fassung vom 27.1.2009).

Seit Juli 2009 wurde von den zuständigen Behörden der EU Mitgliedstaaten lediglich eine nicht konforme Probe gemeldet. Die in dieser Probe festgestellten Werte, die 2011 gemeldet wurden, lagen leicht über dem für Ammoniumbicarbonat geltenden Melaminhöchstgehalt.

Die EU erachtete es daher angezeigt, die Sondervorschriften für die Einfuhr von Säuglingsanfangsnahrung, anderen Milcherzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen sowie von für Lebens- und Futtermittel bestimmtem Ammoniumbicarbonat mit Ursprung oder Herkunft in China per 8. Februar 2015 aufzuheben (*Durchführungsverordnung (EU) 2015/170 der Kommission vom 4. Februar 2015*).

Die Weisung Nr. 14 aus dem Jahr 2009 wird deshalb ebenfalls mit sofortiger Wirkung aufgehoben.

BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

EU: Proceedings of the workshop on Novel Foods

This report summarises the presentations and discussions during the Workshop on Novel Foods, held on 7 October 2014.

The aim of the workshop was to allow an exchange of views between members of parliament, the European Commission, stakeholders of the novel foods industry, NGOs, public administration and academia.

Europäisches Parlament (pdf)

Zur Novellierung der EU-Novel-Food-Verordnung *siehe News vom 30. Oktober 2014*

FDA reveals reasons for not meeting FSMA mandate

The US Food and Drug Administration (FDA) is not planning to meet the number of foreign food inspections mandated under the Food Safety Modernization Act (FSMA).

FDA official told GAO (Government Accountability Office) that they do not plan to meet the FSMA mandate because of funding, and they questioned the usefulness of conducting that many inspections.

www.foodqualitynews.com

Das BLV bewilligt Enzym aus gentechnisch veränderten Bakterien

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) bewilligt die Verwendung des Verarbeitungshilfsstoffes maltogene Amylase zur Herstellung von Lebensmitteln. Dieses Enzym wird aus gentechnisch veränderten Bakterien gewonnen. Das BLV hat die Sicherheit des Enzyms geprüft und seine Verwendung als gesundheitlich unbedenklich bewertet.

Novamyl® ist bereits 1992 in Dänemark und 1993 in Frankreich von den zuständigen Behörden bewilligt worden. In den anderen Staaten der Europäischen Union ist es ohne Bewilligung zugelassen.

In der Schweiz dürfen Erzeugnisse aus gentechnisch veränderten Organismen in der Lebensmittelherstellung nur mit einer Bewilligung des Bundes verwendet werden. Die letzte Bewilligung dieser Art erfolgte 2012.

www.news.admin.ch

Öffentliche Konsultation - Geografische Angaben der EU

Im Rahmen einer Weiterentwicklung von Anhang 12 des Agrarabkommens zwischen der Schweiz und der EU von 1999 zum Schutz von Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA), nachstehend geografische Angaben (GA) genannt, für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (SR 0.916.026.81), prüft die Schweiz derzeit die Möglichkeit, die nachstehend erwähnten Bezeichnungen, die in der EU gemäss der diesbezüglichen Gesetzgebung eingetragen sind, als GA zu schützen.

Die Zusammenfassungen der Eintragungsgesuche dieser GA sind in der DOOR-Datenbank unter ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html einzusehen.

Die Schweiz fordert namentlich jeden Drittstaat, jeden Schweizer Kanton sowie jede betroffene natürliche oder juristische Person auf, hinreichend begründete Bemerkungen in Bezug auf den möglichen Schutz dieser EU-Bezeichnungen auf dem Schweizer Territorium vorzulegen. Diese Bemerkungen sind innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab Publikation dieser Mitteilung im SHAB am 5. März 2015 dem Bundesamt für Landwirtschaft zuzustellen und zwar an folgende E-Mail-Adresse: schriftgutverwaltung@blw.admin.ch.

BLW - Bundesamt für Landwirtschaft

EU: Richtlinie zur Flexibilisierung des Anbaus von GVO in den Mitgliedsländern

Die Richtlinie (EU) 2015/412 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2015 erlaubt den Mitgliedsländern, den Anbau von gentechnisch veränderten (GVO), die in der EU zugelassen sind, in ihrem Hoheitsgebiet zu beschränken oder zu untersagen.

Die Richtlinie tritt am 2. April 2015 in Kraft.

Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht

Siehe auch News vom 29. Januar 2015

Zuger Kirschtorte ist geschützt

Die Bezeichnung «Zuger Kirschtorte» kann ins Register der geschützten geografischen Angaben aufgenommen werden.

Die Einsprecher und die Zuger Kirschtorten Gesellschaft (Gruppierung) haben sich durch den Abschluss eines Vergleiches über die strittigen Punkte geeinigt. Die Eintragung fällt mit dem Jubiläumsjahr «100 Jahre Zuger Kirschtorte» zusammen.

www.news.admin.ch

Siehe dazu auch *News vom 31. Juli 2013*

EU: Strengere Herkunfts-Deklaration beim Fleisch

Ab 1. April 2015 muss beim Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch aus der EU der Ort der Aufzucht sowie der Schlachtung deklariert werden.

LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Empfehlungen zu Vitamin A veröffentlicht

Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Bevölkerungsreferenzwerte für die Aufnahme von Vitamin A festgelegt.

Das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) legte folgende Bevölkerungsreferenzwerte (Population Reference Intakes – PRI) für die tägliche Aufnahme von Vitamin A fest:

- 750 µg für Männer und 650 µg für Frauen.
- 250 bis 750 µg für Säuglinge und Kinder.
- 700 µg für Schwangere; der Wert liegt über dem PRI für nicht schwangere Frauen, da er den Bedarf des Fötus und das Wachstum des mütterlichen Gewebes berücksichtigt.

EFSA - European Food Safety Authority

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.

Für folgende Kurse sind noch Plätze frei:

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

Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point): 24. - 26. Juni 2015



Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (Art. 51 LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend.

Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System beurteilen und weiterentwickeln.

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

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

Umfrage zum Newsletter

Damit wir die Informationen in unserem monatlichen Newsletter weiter verbessern und auf Ihre Bedürfnisse ausrichten können, haben wir einige kurze Fragen in Form einer Internetumfrage zusammengestellt. Sie benötigen dafür nicht mehr als 5 Minuten.

Wir verlosen unter allen Teilnehmenden

- einen einmaligen Rabatt von 20 % auf einen von unserer Fachstelle angebotenen Weiterbildungskurs Ihrer Wahl **oder**
- das von Evelyn Kirchsteiger-Meier und Tobias Baumgartner herausgegebene englischsprachige Fachbuch „Global Food Legislation – An Overview“

Zur Umfrage

Vielen Dank für Ihre Teilnahme bis spätestens 29. Mai 2015.

Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird persönlich benachrichtigt.

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