

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht

Nr. 135, Mai 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

Daten zu chemischen Stoffen in Lebensmitteln: jährlicher Überblick für die Öffentlichkeit

Zuweilen finden sich Spuren chemischer Stoffe in Lebensmitteln und Getränken: Pestizide in Obst und Gemüse, Tierarzneimittel in Fleisch und anderen tierischen Produkten oder auch Umweltschadstoffe in diversen Lebensmitteln.

Regelmäßige Kontrollen sorgen mit dafür, dass die Vorschriften und Standards zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit eingehalten werden, und schützen so die Verbraucher vor möglichen Risiken. Aber wie hoch sind eigentlich die Konzentrationen solcher Stoffe in Lebensmitteln, und überschreiten sie die zulässigen Grenzwerte?

Ein neuer EFSA-Bericht soll Laien einen ausgewogenen Überblick über die Ergebnisse des jährlichen EU-weiten Monitorings der in Lebensmitteln nachgewiesenen chemischen Stoffmengen verschaffen. Dazu liefert der Bericht auch den entsprechenden Kontext, der mitunter fehlt, wenn in den Medien über Beispiele chemischer Stoffe in Lebensmitteln berichtet wird. So zeigen die EFSA-Analysen der aus ganz Europa zusammengetragenen Daten etwa, dass das Überschreiten zulässiger Grenzwerte eher die Ausnahme als die Regel darstellt.

EFSA - European Food Safety Authority

Nachweis von Antibiotikarückständen in Garnelen aus Asien

Garnelen erfreuen sich europaweit wachsender Beliebtheit. Um die steigende Nachfrage nach Garnelen zu befriedigen, hat die Produktion von Garnelen in Aquakultur in den letzten Jahren stetig zugenommen. Die intensive Zucht in industriellen Monokulturen macht den Einsatz von Antibiotika notwendig. Neben zugelassenen Wirkstoffen (z.B. Tetracycline oder Sulfonamide) werden immer wieder auch verbotene Substanzen wie Chloramphenicol oder Nitrofurane oder unzulässige Stoffe wie das Malachitgrün verwendet.

Im Rahmen eines Sonderprojektes wurden 40 Proben aus asiatischen Aquakulturen (Herkunftsländer: Thailand, Vietnam, Indien und Bangladesch) am CVUA Karlsruhe auf Rückstände an Tetracyclinen, Sulfonamiden, Nitrofuranmetaboliten und Chloramphenicol untersucht. Drei Proben wiesen Antibiotikarückstände auf. In zwei Proben wurde das zugelassene Antibiotikum Oxytetracyclin festgestellt. In der einen Probe überschritt der ermittelte Gehalt den gesetzlichen Grenzwert, in der anderen nicht. In der dritten belasteten Probe wurde der verbotene Wirkstoff Chloramphenicol nachgewiesen.

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

The revision of ISO 22000 on food safety management is underway

Since the first publication of ISO 22000 on food safety management in 2005, players in the food chain, including manufacturers, consumers and governments, have been facing new food safety requirements – spurring a need for the standard to be revised.

A consultation held last year among users of the standard brought up gaps in the current version.

Based on this feedback, the revision group will thus tackle the following issues:

- Clarify certain key concepts, especially critical control points required to be managed, operational programmes needed, approach to risks, product withdrawal and recall, and a combination of external control measures
- Update terms and definitions
- Make the standard simpler and more concise
- Avoid making the content too prescriptive
- Ensure a greater coverage of SMEs

What's more, ISO 22000 will have the same format as other management systems standards (MSSs), which will now follow an identical structure with common texts, terms and definitions. This will make life easier for companies wanting to be certified to several MSSs, such as ISO 9001 and ISO 22000.

The revised standard is expected to be published in 2017.

ISO - International Organization for Standardization

Siehe dazu auch *News vom 15. Mai 2014*

Lebensmittelrecht

Cassis de Dijon: Bauern und Umweltschützer setzen sich durch

Der Nationalrat will kürzlich abgebaute Hürden für den Import von Lebensmitteln wieder aufbauen. Argumentiert wird mit der Qualität hiesiger Produkte und der bisher ausgebliebenen Wirkung auf die Preise.

www.nzz.ch

Siehe dazu auch *News vom 4. September 2014*

Empfehlung (EU) 2015/682 der Kommission vom 29. April 2015 zum Monitoring des Vorkommens von Perchlorat in Lebensmitteln

Das Wissenschaftliche Gremium „Kontaminanten in der Lebensmittelkette“ der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) (CONTAM-Gremium) hat ein wissenschaftliches Gutachten über die Risiken für die öffentliche Gesundheit durch die Präsenz von Perchlorat in Lebensmitteln vorgelegt. Basierend auf diesem *Gutachten* sollen die Mitgliedsstaaten bis 2016 eine Überwachung auf die Präsenz von Perchlorat in Lebensmitteln durchführen, insbesondere bei:

- a) Obst, Gemüse und deren Verarbeitungserzeugnissen, einschließlich Fruchtsäften;
- b) Lebensmitteln für eine besondere Ernährung, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind, im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates;
- c) getrockneten Gewürzen und Kräutern; Tee; Kräuter- und Früchtetee;
- d) Getränken einschließlich Trinkwasser.

Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht

Für die Schweiz, siehe dazu auch *Informationsschreiben Nr. 171 des BLV*

Kunden zahlen Verpackung im Offenverkauf oft mit

In der Schweiz muss Ware grundsätzlich nach der Nettomenge – d.h. ohne Verpackung – verkauft werden. In vielen Fällen wird dies aber im Offenverkauf nicht eingehalten.

Schutzhüllen, Trennpapiere, Kunststoffbehälter etc. dürfen nicht mit der Ware mitgewogen werden, schreibt das Eidgenössische Institut für Metrologie (METAS) in einem *Bericht*. Dies sei mit den heutigen Wagen problemlos möglich. Dennoch wurde bei Kontrollen durch die Kantone vergangenes Jahr festgestellt, dass 46,4 Prozent der 444 getesteten Geschäfte sich nicht an das Nettoprinzip hielten. Die Kunden zahlten also für die verkaufte Ware zu viel. Dies obwohl mit einer Toleranzgrenze von 2 Gramm gearbeitet worden war.

Ein solches Missachten der gesetzlichen Bestimmungen könne nicht toleriert werden, so die METAS. Deshalb sollen in diesem Jahr zusammen mit Konsumentenschutzorganisationen und Fachverbänden noch einmal verstärkt über die geltenden Regeln informiert werden.

Die neue Regelung gilt seit dem 1. Januar 2014, nachdem eine einjährige Übergangsfrist zu Ende gegangen war. Zuvor konnte Verpackungsmaterial bis maximal drei Prozent des Warengewichts zur Ware geschlagen werden.

[LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

www.admin.ch

Leitlinie für die Alpsennereien

Rechtzeitig zum Start der Alpsaison hat der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband SAV die „Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben“ veröffentlicht.

Zu ihrer Entstehung hat das Agroscope Institut für Lebensmittelwissenschaften ILM ganz wesentlich beigetragen. Mit der Leitlinie steht nun auch den Alpsennereien ein Handbuch zur Verfügung, das ihnen hilft, die gesetzlichen Anforderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Täuschungsschutz zu erfüllen. Die Leitlinie stellt die Qualitätssicherung in der alpwirtschaftlichen Milchverarbeitung der verschiedenen Regionen auf eine gemeinsame Basis, was nicht zuletzt auch für den Handel von grossem Nutzen ist.

www.alpwirtschaft.ch

BLV - Bundesamt für Landwirtschaft: [Liste der vom BLV genehmigten Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Art. 52 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung \(LGV\)](#)

Lebensmittelpolitik

Bundesrat verzichtet auf direkten Gegenvorschlag zur Volksinitiative „Für Ernährungssicherheit“

Der Bundesrat hat am 29. April die Ergebnisse der Vernehmlassung zum direkten Gegenvorschlag zur Eidgenössischen Volksinitiative „Für Ernährungssicherheit“ zur Kenntnis genommen und das weitere Vorgehen beschlossen. Dem Thema wird generell hohe Bedeutung beigemessen.

Wie die Initiative findet aber auch ein direkter Gegenvorschlag bei den Vernehmlassungsteilnehmern keine Mehrheit. Der Bundesrat entschied aufgrund der Vernehmlassungsergebnisse, auf einen direkten Gegenvorschlag zu verzichten. Bereits im Oktober 2014 hatte er die Volksinitiative "Für Ernährungssicherheit" zur Ablehnung empfohlen, da diese aus seiner Sicht einseitig und unvollständig auf die inländische Produktion fokussiert.

[BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

FDA lacks funds to enforce FSMA

In 2010, it was determined by the Congressional Budget Office that the U.S. Food and Drug Administration (FDA) would require \$580 million from 2011 to 2015 to execute the demands of the Food Safety Modernization Act (FSMA). To date, Congress has allocated less than half of that amount to the cause, according to the [New York Times](#).

www.foodsafetymagazine.com

Siehe dazu auch "FDA reveals reasons for not meeting FSMA mandate" in [News vom 19. März 2015](#)

Genetisch veränderte Organismen (GVO): Mehr Entscheidungsfreiheit für die Mitgliedstaaten bezüglich der Verwendung in Lebens- und Futtermitteln

Die Kommission stellte am 22. April das Ergebnis ihrer Überprüfung des Entscheidungsprozesses für die Zulassung genetisch veränderter Organismen (GVO) in Lebens- und Futtermitteln vor.

Diese Überprüfung ergab sich aus den politischen Leitlinien, die dem Europäischen Parlament im Juli 2014 vorgestellt worden waren und auf deren Grundlage die Kommission ernannt wurde.

Bei der Überprüfung bestätigte sich, dass Änderungen erforderlich sind, die der öffentlichen Meinung Rechnung tragen und die den nationalen Regierungen ein größeres Mitspracherecht in Bezug auf die Verwendung von auf EU-Ebene zugelassenen GVO gewähren - sowohl für den menschlichen Verzehr (Lebensmittel) als auch für die Verfütterung an Tiere (Futtermittel).

Aufgrund des Ergebnisses der Überprüfung schlägt die Kommission eine Änderung der Rechtsvorschriften vor, die den Mitgliedstaaten mehr Möglichkeiten einräumen soll, die Verwendung von auf EU-Ebene zugelassenen GVO in Lebens- und Futtermitteln in ihrem Hoheitsgebiet zu beschränken oder zu untersagen.

[Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

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. 17 - April 2015 \(PDF, 395 KB\)](#)

Food Safety policy and regulation in the United States

This study reviews and updates the previous 2013 report on Food safety policies and regulation in the United States.

In particular, the review considers the basic relevant legislative acts and the organisation of various branches of government, key changes in approach or implementation have also been identified. In addition, a list of the legislative requirements related to food safety in relation to the Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP) is presented. A brief description is also given of current food safety emergencies in the United States.

[Europäisches Parlament \(pdf\)](#)

Gastronomie: bessere Information über die Umweltverträglichkeit der Lebensmittel

Antwort des Bundesrates vom 29. April 2015 zur Interpellation (15.3068) von NR Thorens Goumaz Adèle hinsichtlich ökologischen Indikatoren, mit denen Lebensmittel und Gerichte bezüglich ihrer Umweltverträglichkeit beurteilt werden können.

www.parlament.ch

Qualitätsmanagement

IFS Global Markets - Food Erratum v1

The IFS Global Markets - Food Erratum v1 is available for the English, French, German and Italian version of the IFS Global Markets - Food program.

[IFS - International Featured Standards](#)

[IFS Global Markets - Food Erratum v1 \(Deutsch\)](#)

Schlussentwurf zur ISO 14001 verabschiedet

Der Schlussentwurf der Internationalen Norm ISO 14001 „Umweltmanagementsysteme - Anforderungen mit Anleitung zur Anwendung“ wurde Ende April in London finalisiert.

Geplant ist die Veröffentlichung der Internationalen Norm ISO 14001:2015 für Anfang September 2015. Zeitgleich soll auch ISO 14004, "Umweltmanagementsysteme - Allgemeiner Leitfaden über Grundsätze, Systeme und unterstützende Methoden" erscheinen.

[DIN - Deutsches Institut für Normung](#)

Siehe dazu auch [News vom 13. Februar 2015](#)

Rückblick auf die 10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung „Global Food Legislation - Das Lebensmittelrecht globaler Exportmärkte“.



Zum 10-jährigen Jubiläum der Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung am 21. Mai 2015 wurde das Lebensmittelrecht verschiedener Drittstaaten betrachtet. Über 130 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Industrie, Verwaltung, Handel, Beratung und weiteren interessierten Kreisen haben sich die aussergewöhnliche Gelegenheit nicht entgehen lassen, aus erster Hand eine Einführung in das Lebensmittelrecht der USA, von Brasilien, Russland, Japan und China zu erhalten und wichtige Fragestellungen im Zusammenhang mit diesen Lebensmittelrechtsordnungen zu diskutieren.

Die fachliche Zusammenfassung zur 10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung steht Ihnen auf unserer [Homepage](#) zur Verfügung.

Für folgende Kurse sind noch Plätze frei:

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.ilqi.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.ilqi.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.ilqi.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 12. Juni 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