

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 140, Oktober 2015



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

Mehrjähriger nationaler Kontrollplan (NKP): Bericht 2014

Der Jahresbericht NKP 2014 ist veröffentlicht worden. Zum ersten Mal erscheint er mit einer strukturierten Zusammenfassung der Kontrollen entlang der gesamten Lebensmittelkette sowie mit Trendanalysen.

[> BLK - Bundeseinheit für die Lebensmittelkette](#)

Tafeltrauben nur selten mit zu hohen Pflanzenschutzmittelrückständen

Trauben sind empfindliche Kulturen. Sie können von einer ganzen Reihe von Schadorganismen wie Pilzen, Insekten, Milben und Viren befallen werden. Deshalb werden sie in der Regel mehrfach mit Pflanzenschutzmitteln behandelt – sowohl im konventionellen als auch ökologischen Anbau.

Erfreulicherweise kommt es bei Tafeltrauben jedoch kaum noch zu Überschreitungen der gesetzlichen Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelrückstände. Dies berichtet das Deutsche Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). In den vergangenen beiden Jahren (2013 und 2014) wurden im Rahmen der Nationalen Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln lediglich bei 1,3 Prozent aller untersuchten Trauben die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalte für Pflanzenschutz-

mittelrückstände überschritten. In 11,4 Prozent der untersuchten Tafeltrauben waren gar keine Rückstände festzustellen. 2005 wurden noch bei 5,6 Prozent der untersuchten Trauben Rückstände über den vorgeschriebenen Rückstandshöchstgehalten gefunden.

[> BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

Jahresbericht über den Antibiotikavertrieb und das Resistenzmonitoring in der Schweiz

Der Verkauf der Gesamtmenge Antibiotika für Tiere nimmt in der Schweiz weiter ab. Leicht zugenommen hat dagegen der Verkauf von Antibiotikaklassen, die für die Humanmedizin kritisch sind.

Unverändert hoch bleibt der Anteil an multiresistenten Bakterien. Dies zeigt der Jahresbericht über den Antibiotikavertrieb in der Veterinärmedizin und das Resistenzmonitoring bei Nutztieren in der Schweiz.

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

EFSA cannot rule out that food additive may cause cancer

EFSA cannot rule out that the food additive octyl gallate (E311) may cause cancer due to a lack of data, it said in a safety review published.

www.foodnavigator.com

EFSA: Insekten als Lebens- und Futtermittel: was sind die Risiken?

Das Interesse an den potenziellen Vorteilen der Verwendung von Insekten in Lebens- und Futtermitteln wächst, aber was wären die Risiken, die sich aus Herstellung, Verarbeitung und Verzehr dieser alternativen Proteinquelle ergäben?

Die EFSA hat, um dieser Frage nachzugehen, ein Risikoprofil erstellt, das die potenziellen biologischen und chemischen Gefahren sowie mögliche Allergenität und Gefahren für die Umwelt beschreibt, die mit dem Einsatz gezüchteter Insekten als Lebens- und Futtermittel in Zusammenhang stehen. Das wissenschaftliche Gutachten vergleicht dieses Gefährdungspotenzial auch mit jenem, das mit herkömmlichen Quellen tierischer Proteine einhergeht.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)
> www.foodnavigator.com

Eine einfache Dampfzelle zur Hitzebehandlung von Käsebrettern

Reicht diese Massnahme um die Käsebretter keimfrei zu machen und somit die Lebensmittelsicherheit im Betrieb zu erhöhen?

> [Acroscope Liebefeld](#)

Lebensmittelrecht

Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerecht: Revisionen 2015

Die Anhänge verschiedener Verordnungen sind neu angepasst worden. Es handelt sich vorwiegend um technische Anpassungen.

Die angepassten Verordnungen sind:

- Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV, SR 817.022.31)
- Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmittel (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV, SR 817.021.23)
- Verordnung des BLV über die Einfuhr von Quarkmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien (SR 817.026.1)
- Verordnung des EDI über die Sicherheit von Spielzeug (Spielzeugverordnung, VSS, SR 817.023.1)

- Verordnung des EDI über kosmetische Mittel (VKos, SR 817.023.3)

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

Leitfaden zur Prüfung der Zulässigkeit eines Zusatzstoffes in einem bestimmten Lebensmittel mittels der Zusatzstoffverordnung (ZuV, SR 817.022.31)

Seit dem Inkrafttreten der totalrevidierten Zusatzstoffverordnung des EDI vom 25. November 2013 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (SR 817.022.31, ZuV) häuften sich Fragen über die Rechtmässigkeit eines Zusatzstoffes in einem Lebensmittel. Insbesondere die Zuordnung eines bestimmten Lebensmittels zu einer Anwendungskategorie nach Anhang 3 ZuV erzeugt häufig Unsicherheiten. Das im Leitfaden aufgeführte Schema soll bei der Prüfung der Zulässigkeit eines Zusatzstoffes in einem Lebensmittel behilflich sein. Zudem ist eine erläuternde Liste angehängt, welche die Anwendungskategorien des Anhangs 3 ZuV näher beschreibt. Das Schema und die erläuternde Liste sind nicht rechtsverbindlich; sie dienen als Hilfe zur Beurteilung des Einsatzes eines Zusatzstoffes in einem bestimmten Lebensmittel.

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

Rechtsverbindlichkeit der elektronischen Fassung bei den amtlichen Veröffentlichungen ab 1. Januar 2016

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 7. Oktober beschlossen, die meisten Bestimmungen der Teilrevision des Bundesgesetzes über die Sammlungen des Bundesrechts und das Bundesblatt (Publikationsgesetz) vom 26. September 2014 auf den 1. Januar 2016 in Kraft zu setzen. Gleichzeitig hat er eine Totalrevision der Publikationsverordnung verabschiedet. Bei diesen Revisionen geht es zur Hauptsache darum, dass künftig die elektronische Fassung einer amtlichen Veröffentlichung rechtsverbindlich sein wird.

> www.news.admin.ch

Walliser Rohschinken und Walliser Trockenspeck sind nun geschützt

Die Einsprachefrist für die Eintragung von Walliser Trockenspeck und Walliser Rohschinken als geschützte geografische Angaben GGA ist abgelaufen. Beim

Bundesamt für Landwirtschaft BLW ging keine Einsprache ein. Diese GGA können somit ins Register aufgenommen werden.

Das Register der Schweiz umfasst derzeit 34 Eintragungen: 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB) und 13 geschützte geografische Angaben (GGA). Die Unterlagen sind verfügbar unter > www.blw.admin.ch
> Themen > Produktion und Absatz > Kennzeichnung, Qualitäts- und Absatzförderung > Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben.

> www.news.admin.ch

Verordnungen zu Tierseuchen und Tierschutz werden angepasst

Der Bundesrat hat am 28. Oktober mehrere Änderungen der Tierseuchenverordnung, der Tierschutzverordnung und der Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten verabschiedet. Sie treten am 1. Dezember 2015 in Kraft.

In der Tierseuchenverordnung (TSV) werden mehrere Bestimmungen aktualisiert. Eine davon betrifft die BSE-Risikomaterialien: Da die Schweiz am 26. Mai 2015 von der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) als „Land mit vernachlässigbarem BSE-Risiko“ eingeteilt wurde, kann die Liste der BSE-Risikomaterialien gekürzt werden. Künftig dürfen sowohl Dünndarm wie auch Dickdarm wieder zur Herstellung von Wursthüllen und auch als Heimtierfutter genutzt werden. Zur besseren Tierseuchenüberwachung unterstehen Geflügelhaltungen ab einer gewissen Grösse bei der Einstellung von Geflügelherden neu einer Meldepflicht. Damit können Salmonelleninfektionen beim Austausch einer Herde wirksamer überwacht und im Fall einer Seuche schneller als bisher Massnahmen zur Eindämmung vorgenommen werden.

> BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Siehe dazu auch > [News vom 1. Juni 2015](#)

EU evaluiert Regeln für Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Die Europäische Kommission überprüft derzeit wie angekündigt die Regeln für Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben und hat in einem jetzt veröffentlichten Fahrplan die weiteren Schritte dieser Bewertung dargelegt. Konkret geht es dabei vor allem darum, inwiefern die derzeit gültigen Regeln für Health Claims bei Pflanzen geeignet sind, ebenso um Nährwertprofile, für die bisher noch keine Vorgaben

erlassen wurden. Beiträge dazu können in den kommenden vier Wochen über eine eigens eingerichtete Website eingereicht werden. Die EU-Verordnung 1924/2006 zu gesundheitsbezogenen Angaben zielt darauf ab, Verbraucher vor irreführenden Angaben zu schützen.

> [Europäische Kommission - Newsletter "EU-Aktuell"](#)

Nano in food and agriculture: Regulations require collaboration to ensure safety

An overview of regulatory solutions worldwide on the use of nanotechnology in food and feed production shows a differing approach: only the EU and Switzerland have nano-specific provisions incorporated in existing legislation, whereas other countries count on non-legally binding guidance and standards for industry. Collaboration among countries across the globe is required to share information and ensure protection for people and the environment, according to a JRC co-authored paper.

> foodingredientsfirst.com

Call for a legislative limit for the amount of industrially produced trans fatty acids (TFAs) in foods

An open letter from major manufacturers, including Nestlé and Mondelez, has called on the European Commission to legislate an EU-wide limit for the amount of industrially produced trans fats in foods.

> [BEUC - The European Consumer Organization](#)

Lebensmittelpolitik

Milchprodukte: Welchen Einfluss haben sie auf Entzündungen?

In einem internationalen Team und unter der Leitung von Agroscope wurde eine Studie über den Einfluss von Milchprodukten auf entzündliche Reaktionen im menschlichen Körper veröffentlicht. Das Fazit aus dieser Studie: Milchprodukte verfügen – entgegen hartnäckiger Vorurteile – über eine leicht entzündungshemmende Wirkung, und besonders Personen mit einem gestörten Stoffwechsel könnten von dieser Lebensmittelgruppe profitieren.

> 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. 19 - Oktober 2015](#)

Nur die halbe Kartoffelernte wird genutzt

Auf dem Weg von der Scholle bis zum Teller geht mehr als die Hälfte der Kartoffelernte verloren. Das zeigt eine neue Studie von Agroscope und der ETH Zürich. Optimierungen bei den Produzenten und im Handel sowie Verhaltensänderungen bei der Konsumentenschaft könnten die Situation mildern.

Für die Schweizer Studie untersuchten Agroscope- und ETH-Forschende die Verluste, die bei den Produzenten, den Gross- und Detailhändlern, den Verarbeitern und bei der Konsumentenschaft entstehen. Die Forschenden erhoben die Mengen sowohl für Speise- als auch für Verarbeitungskartoffeln, die zu Pommes Frites und Chips gemacht werden.

> www.news.admin.ch

Qualitätsmanagement

ISO 9001:2015 - Just published!

The latest edition of ISO 9001, ISO's flagship quality management systems standard, has just been published. This concludes over three years of revision work by experts from nearly 95 participating and observing countries to bring the standard up to date with modern needs. The 2015 edition features important > [changes](#), which Nigel Croft, Chair of the ISO subcommittee that developed and revised the standard, refers to as an “evolutionary rather than a revolutionary” process.

“We are just bringing ISO 9001 firmly into the 21st century. The earlier versions of ISO 9001 were quite prescriptive, with many requirements for documented procedures and records. In the 2000 and 2008 editions, we focused more on managing processes, and less on documentation. “We have now gone a step further, and ISO 9001:2015 is even less prescriptive than its predecessor, focusing instead on performance. We have achieved this by combining the process approach with risk-based thinking, and employing the Plan-Do-Check-Act cycle at all levels in the organization.

> [ISO - International Organization for Standardization](#)

Neue Übersetzungen zum BRC-Standard für Verpackung und Verpackungsmaterialien (Version 5) verfügbar

Der BRC Standard für Verpackung und Verpackungsmaterialien (Version 5) wurde im Juli veröffentlicht. Nun sind auch die Übersetzungen in Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar.

Download der Übersetzungen: > www.brcbookshop.com
siehe auch > [News vom 1. September 2015](#)

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
> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch

Aktuell



SAVE THE DATE

Die **11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung** findet am **12. Mai 2016** statt.

Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das Thema wird nächstens veröffentlicht.

CAS Lebensmittelrecht

Für Ihre Planung machen wir Sie gerne darauf aufmerksam, dass der nächste Start für den Fernlernkurs „Certificate of Advances Studies (CAS) Lebensmittelrecht“ im Frühjahr 2017 erfolgen wird. In der Regel startet der Lehrgang zwar jährlich, aber aufgrund der Totalrevision des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des darauf abgestützten Verordnungsrechts pausieren wir ein Jahr, um das Konzept und die Unterlagen komplett zu überarbeiten und an das neue schweizerische Lebensmittelrecht anzupassen. Weitere Informationen finden Sie unter

> www.zhaw.ch/ilgi/cas-lebensmittelrecht.

Auf dieser Homepage finden Sie auch ein

> [Kontaktformular](#), mit dem Sie uns unverbindlich Ihr Interesse für den nächsten Lehrgang mitteilen können.

Sie werden dann von uns rechtzeitig über den neuen Lehrgang und den Anmeldeprozess informiert.

Für Fragen rund um den Lehrgang CAS Lebensmittelrecht stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung (meev@zhaw.ch)



Kurse



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht:

03. 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.zhaw.ch/lsvm/kurse/

Planen Sie Ihre Weiterbildungskurse für 2016:

Das gesamte Weiterbildungsangebot für das kommende Jahr 2016 finden Sie > [online](#) und in der > [Weiterbildungsbroschüre 2016](#) des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI).



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle:

31. März + 21. April 2016

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 LMG*). Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (Art. 70 ff. LGV*) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element „gute Verfahrenspraxis (gute Hygienep Praxis, gute Herstellungspraxis, GHP)“ im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/

*Die Artikel der Rechtsvorschriften beziehen sich auf das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht.



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht:

07. Juni 2016

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; sie erhalten auch einen Überblick über die Totalrevision des Lebensmittelgesetzes (LMG) und des Verordnungsrechts.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsgm/kurse/