

## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 139, September 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

#### Im Gespräch: Cadmium

Für die Schweizer Bevölkerung besteht kein erhöhtes Risiko bezüglich der Belastung durch das Schwermetall Cadmium. Zu diesem Ergebnis kommt eine repräsentative Studie des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und des Centre Hospitalier Universitaire Vaudois (CHUV).

In einer repräsentativen Studie wurde nun zum ersten Mal die Belastung der erwachsenen Schweizer Bevölkerung durch Cadmium überprüft.

Die Laboratorien des BLV haben dafür die Cadmium-Konzentration im Urin von 1409 Personen gemessen. Die Urinproben stammten von Personen aus der ganzen Schweiz und wurden durch das CHUV erhoben.

Die gemessenen Konzentrationen an Cadmium im Urin liegen unter dem Schwellenwert, ab dem Nierenschäden auftreten können.

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

#### Sicher gepflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

Das BfR hat gemeinsam mit der BfR-Kommission für Hygiene diese Handlungsempfehlung aktualisiert. Sie soll die Verantwortlichen in den Einrichtungen, die regel-

mäßig besonders empfindliche Personengruppen verpflegen, bei der Umsetzung der bestehenden rechtlichen Bestimmungen unterstützen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### EFSA: Lebensmittelenzym Thrombin ist unbedenklich

Das Enzym Thrombin wird aus Schweine- oder Rinderblut gewonnen. Es wird bei der Lebensmittelverarbeitung zusammen mit Fibrinogen eingesetzt, einem Protein, das ebenfalls aus dem Blut dieser Tiere gewonnen wird, um einzelne Fleisch- oder Fischstücke zusammzusetzen. Die Wissenschaftler des Gremiums für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Enzyme, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CEF-Gremium) kommen zu dem Schluss, dass Thrombin keine Sicherheitsbedenken darstellt – ausgehend von der Tatsache, dass es von Teilen der Tiere gewonnen wird, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, und vorausgesetzt, dass die Herstellung unter hygienischen Bedingungen erfolgt, die EU-Vorschriften entsprechen. Zur Abschätzung der ernährungsbedingten Exposition gegenüber Thrombin griffen die Sachverständigen auf die umfassende Europäische Datenbank über den Lebensmittelverzehr zurück.

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

## **ILSI Europe launches guidance on best practices on the risk assessment of NIAS in food contact materials**

A clear description of what NIAS (Non Intentionally Added Substances) are and how the risk assessment should be performed for the many different types of NIAS that exist is missing, according to ILSI Europe (International Life Sciences Institute).

> [www.foodproductiondaily.com](http://www.foodproductiondaily.com)

> [Guidance on Best Practices on the Risk Assessment of Non Intentionally Added Substances \(NIAS\) in Food Contact Materials and Articles \(ILSI Europe Report Series 2015: 1-70\)](#)

## **Antimicrobial guidance published by European Commission**

Guidance on curbing the overuse and misuse of antibiotics in livestock rearing across the EU, including the injection of eggs by poultry producers, has been released by the European Commission (EC).

> [www.globalmeatnews.com](http://www.globalmeatnews.com)

Official Journal of the European Union (2015/C 299/04) -

> [Guidelines for the prudent use of antimicrobials in veterinary medicine](#)

## **Mikrobiologischer Zustand von Bierschankanlagen – neue spezifische Norm zur Eigenkontrolle**

Bier aus Schankanlagen kann bierschädliche Keime enthalten, die zu unerwünschten Geruchs- und Geschmackserlebnissen führen.

Die neue DIN 6650-6:2014-12 ist an die Betreiber von Schankanlagen gerichtet. Sie gibt erstmals eine Empfehlung für die mikrobiologische Untersuchung von filtriertem Bier; die Ergebnisse sollen eine Bewertung der mikrobiologischen Bierqualität und Rückschlüsse auf den Hygienezustand der Anlage ermöglichen.

> [CVUA - Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Siehe dazu auch > [News vom 17. August 2015](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Verordnungspaket zum Lebensmittelgesetz. Projekt Largo**

Antwort des Bundesrates vom 21.09.2015 zur Frage von NR Birrer-Heimo Priska zur Regulierungsfolgenab-

schätzung RFA für das revidierte schweizerische Verordnungsrecht (Projekt Largo).

Eingereichter Text: Das Verordnungspaket des Projektes Largo steht in der Kritik, da in der Regulierungsfolgenabschätzung RFA kürzlich die einmaligen und wiederkehrenden Kosten ausgewiesen wurden.

1. Wie beurteilt der Bundesrat die kürzlich in den Medien geäußerte massive Kritik bezüglich des Kostenschubs?
2. Welchen Akteuren aus der Wertschöpfungskette dienen die vorgesehenen Änderungen dieser Verordnungen?
3. Gibt es aus seiner Sicht bei der Kosten-Nutzen-Analyse der RFA Ergänzungen anzubringen?

> [www.parlament.ch](http://www.parlament.ch)

Siehe dazu auch > [News vom 28. August 2015](#)

## **Bundesrat verabschiedet Umsetzungsverordnungen zur Swissness-Vorlage**

Der Bundesrat hat am 2. September den Auftrag des Parlaments umgesetzt und das Verordnungsrecht zur Swissness-Vorlage genehmigt. Der Bundesrat hat dabei den rechtlichen Rahmen ausgeschöpft. Er hat die berechtigten Anliegen der betroffenen Branchen sowie alle inhaltlichen Empfehlungen der konsultierten Parlamentskommissionen aufgenommen und die Umsetzung der gesetzlichen Vorlage so einfach wie möglich ausgestaltet. Er vollzieht damit die vom Parlament beschlossenen Vorgaben zum Schutz der Bezeichnung «Schweiz» und des Schweizerkreuzes.

> [www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

Siehe dazu auch > [nzz.ch](http://nzz.ch)

## **"Suisse Garantie" auf Produkten aus dem Ausland**

Antwort des Bundesrates vom 2. September 2015 auf die Interpellation (15.3696) von NR Grin Jean-Pierre.

Eingereichter Text:

1. Ist in der Verordnung über die Herkunftsangabe von Produkten vorgesehen, dass ausländisches Gemüse mit dem Label "Suisse Garantie" verkauft werden darf?
2. Wenn dem so ist, handelt es sich dabei nicht um eine missbräuchliche Verwendung des Labels "Suisse Garantie"?
3. Müssen die schweizerischen Pflanzenschutznormen bei der Produktion in den Freizonen eingehalten werden?

> [www.parlament.ch](http://www.parlament.ch)

## **EU: Wiederaufbereitetes Heisswasser zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern erlaubt**

Mit der Verordnung (EU) Nr. 2015/1474 hat die EU-Kommission die Verwendung von wiederaufbereitetem Heisswasser zur Entfernung von mikrobiologischen Oberflächenverunreinigungen von Schlachtkörpern erlaubt. Dies aufgrund eines Gutachtens der EFSA (European Food Safety Authority), das zu dem Ergebnis kommt, dass wiederaufbereitetes Heisswasser mikrobiologische Oberflächenverunreinigungen ebenso wirksam verringert wie heisses Trinkwasser und dass bei seiner Verwendung die mikrobiologischen Risiken durch bestimmte hitzebeständige Bakteriensporen als Hauptrisiken zu betrachten sind. Daher müssen die betreffenden Lebensmittelunternehmer die im Anhang der Verordnung festgelegten Bedingungen einhalten.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#)

## **EU: Parlament für strenges Klonverbot: Ausweitung auf alle Nutztiere sowie Importe**

In einer Abstimmung am 8. September haben die Abgeordneten den ursprünglichen Vorschlag der EU-Kommission zum Klonverbot von Nutztieren verschärft. Das Gesetz soll nun für alle Nutztiere gelten, nicht nur für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Equiden. Auch die Verwendung der Nachkommen geklonter Tiere sowie von Produkten, die von ihnen stammen und die Einfuhr solcher Tiere und Produkte in die EU sollen verboten werden.

> [Europäisches Parlament](#)

Siehe dazu auch > [News vom 8. September 2015](#)

## **France's food waste law scrapped on a technicality**

A law that would have forced French supermarkets to donate unsold food to charity has been scrapped on a legal technicality – but supermarkets are being urged to adopt it voluntarily and some have already pledged to do so.

> [www.foodnavigator.com](http://www.foodnavigator.com)

## **FDA moves to implement Food Safety Modernization Act (FSMA)**

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has taken one of the most significant steps in decades to prevent

foodborne illness by finalizing the first two of seven major rules under the bipartisan FDA Food Safety Modernization Act (FSMA). The two rules finalized on September 11, the preventive controls rules, focus on implementing modern food manufacturing processes for both human and animal foods. They will ensure that food companies are taking action and working with the FDA to prevent hazards to customers on the front end, rather than waiting to act until an outbreak has occurred.

> [foodingredientsfirst.com](http://foodingredientsfirst.com)

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

Siehe dazu auch > [News vom 30. September 2014](#)

## **Lebensmittelpolitik**

### **Salzgehalt in Schweizer Broten konnte gesenkt werden**

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat mit dem Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband und in Zusammenarbeit mit den Kantonschemikern und den Lebensmittelinspektoren ein nationales Brotmonitoring durchgeführt. Ziel des Monitoring war, eine Übersicht über den Salzgehalt in gewerblich hergestellten Broten zu bekommen. Dabei zeigen die Resultate Erfreuliches: Im Vergleich zu früheren Untersuchungen weisen die untersuchten Brote im Schnitt weniger Salz auf.

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

### **Verwertung unverkaufter Lebensmittel**

Antwort des Bundesrates vom 12. August 2015 auf die Motion (15.3735) von NR Trede Aline hinsichtlich der Verwertung unverkaufter Lebensmittel.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, um der grossen Lebensmittelverschwendung in der Schweiz entgegenzuwirken, Detailhändlerinnen und -händler dazu zu verpflichten, unverkaufte Lebensmittel an karitative Organisationen zu spenden, weiter zu verarbeiten (Bsp. Futtermittel) oder zu recyceln.

> [parlament.ch](http://parlament.ch)

### **Das Zittern der Bauern und der Industrie**

Die Schweizer Bauern und die Nahrungsmittelindustrie sorgen sich um die Zukunft der Schweizer Exportsubventionen. In der WTO stehen die Subventionen auf der Abschlussliste. Marktabschottungen haben meist unbeabsichtigte Folgen. Ein Lehrbuchbeispiel liefert der

Schweizer Agrarprotektionismus, der nicht nur die Produktivität im Inland bremst und Schweizer Freihandelsabkommen erschwert, sondern auch Industrieprodukte verteuert und damit deren Absatz behindert.

> [www.nzz.ch](http://www.nzz.ch)

### **Weisung Nr. 21/2005: Verwendung von Sicherheitspapier für Bescheinigungen für Exporte von Lebensmitteln tierischer Herkunft nach der Russischen Föderation**

Im Zusammenhang mit der Ausstellung von Bescheinigungen für Exporte von Lebensmitteln tierischer Herkunft nach Russland ist es zu Unregelmässigkeiten gekommen, welche eine Erhöhung der Sicherheitsstandards notwendig machen. Deshalb wurde in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Bauten und Logistik BBL ein neues Sicherheitspapier (sogenanntes OCR-B drucknummeriertes Guillochepapier) mit diversen sicht- und unsichtbaren Sicherheitsmerkmalen sowie ein sicherer Verteilungsweg und angepasste Verwaltungsvorschriften entwickelt. Damit sollen Fälschungen von Bescheinigungen verhindert werden.

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

## **Qualitätsmanagement**

### **BRC publishes revised global standard for packaging and packaging materials**

The British Retail Consortium (BRC) has published the 5<sup>th</sup> issue of its internationally recognised BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials on 1 July 2015, and audits against Issue 5 will begin on 1 January 2016. The latest issue of this BRC Global Standard focuses on:

- a move from 'good practice' to 'best practice'
- the quality management systems process in printed packaging controls
- continuing to ensure consistency of the audit process

- providing a Standard that meets retailers' and brand owners' needs to reduce the audit burden
- better recognition of the diversity of the packaging industry and its customers' demands
- encouraging greater transparency and traceability in the supply chain
- encouraging adoption of the Standard as a means of improving product safety at small sites and facilities where processes are still in development

> [BRC - Global Standards](#)

### **Die neue SN EN ISO 14001:2015 ist veröffentlicht**

Die neue SN EN ISO 14001:2015 ist in den Sprachen Französisch und Englisch ab sofort erhältlich. Die deutsche Sprachfassung folgt in Kürze. Die neue > [Norm ISO 14001:2015](#) liefert weitere Grundlagen, wie der Umweltschutz als Erfolgsposition in eine erfolgreiche Unternehmensstrategie integriert werden kann. Betrieblicher Umweltschutz birgt ein grosses Sparpotenzial, vor allem bezüglich Ressourcenverbrauch und internalisierten Umweltkosten. Dabei dient die Norm ISO 14001:2015 als nützlicher Wegweiser für die erfolgreiche Umsetzung dieser Aspekte. Die hauptsächlichen Änderungen der Norm sind:

- eine neue sogenannte „High-Level“-Struktur zur besseren Integration
- eine Stärkung des risiko- und chancenbasierten Denkens
- mehr Flexibilität in der Dokumentation
- präziser formulierte Anforderungen in diversen Bereichen des Umweltmanagementsystems
- mehr Verständnis für den Kontext des Unternehmens sowie für die Wünsche, die Erwartungen und die Forderungen der Anspruchsgruppen
- Einführung der Betrachtung der Lebenszyklusperspektive

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

Siehe dazu auch > [www.iso.org](http://www.iso.org) und > [News vom 28. Juli 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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto: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](http://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](mailto:meev@zhaw.ch))



## Kurse



### 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.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/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/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)