

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 146, April 2016



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

Ein fachgerechter Einsatz von Arzneimitteln soll Antibiotikaresistenzen reduzieren

Der Einsatz von Tierarzneimitteln soll mit verschiedenen Massnahmen optimiert werden, um der Entstehung und Verbreitung von Antibiotikaresistenzen entgegen zu wirken. Der Bundesrat setzt die teilrevidierte Tierarzneimittelverordnung per 1. April 2016 in Kraft. Gleichzeitig wird auch die Arzneimittel-Werbeverordnung angepasst. Neu kann die Zulassung eines Arzneimittels durch Swissmedic als Werbeelement verwendet werden.

Die Teilrevision der Tierarzneimittelverordnung (TAMV) soll den fachgerechten Einsatz von Tierarzneimitteln fördern. Ziel ist zum einen, unerwünschte Arzneimittelrückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft zu vermeiden. Zum anderen sollen die Entstehung und Verbreitung von Antibiotikaresistenzen reduziert werden. Ab 1. April 2016 gelten deshalb strengere Anforderungen an die Abgabe von Tierarzneimitteln auf Vorrat und an die Verschreibung von Fütterungsarzneimitteln und Arzneimittel-Vormischungen.

Die Anpassungen der TAMV stehen im Einklang mit der nationalen Strategie Antibiotikaresistenzen StAR, der bundesrätlichen Strategie „Gesundheit2020“ und der Motion Heim (12.4052: [One-Health-Ansatz für eine kohärente Antibiotika-Strategie in der Human- und Veterinärmedizin](#)).

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

Quecksilber

In der Schweiz gibt es Böden, die mit Quecksilber vorbelastet sind. Das Quecksilber kann in Gemüse gelangen, das dort gezogen wird. Für Vergleichszwecke hat das BLV das Kantonale Labor Zürich beauftragt, die Quecksilberbelastung an unbelasteten Standorten zu untersuchen.

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

Rückstände und Kontaminanten in verarbeiteten Lebensmitteln, Pilzen, Getreide und Kartoffeln 2015

Aus dem Laboralltag des CVUA Stuttgart: Im Jahr 2015 wurden, zusätzlich zu 1729 Proben Frischgemüse und Frischobst aus konventionellem Anbau, 338 Proben verarbeitete Lebensmittel, Pilz-, Getreide- und Kartoffelproben aus konventionellem Anbau auf Rückstände von über 700 Wirkstoffen und Kontaminanten untersucht. 326 dieser Proben (96%) wiesen Rückstände von insgesamt 171 verschiedenen Wirkstoffen auf. Bei 90 der 338 Proben (27%) wurden Höchstmengenüberschreitungen festgestellt, damit liegt die Beanstandungsquote etwas niedriger als im Vorjahr (31%).

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Tee und Honig

Pyrrolizidinalkaloide (PA) können die Leber und zum Teil die Lunge schädigen, in Tierversuchen zeigten Pyrrolizidinalkaloide auch erbgutverändernde und krebsauslösende Wirkungen. Messungen haben ergeben, dass sowohl in Kräutertee, in schwarzem Tee als auch in Honig teilweise höhere Gehalte an PA enthalten sind.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Rohmilch: Abkochen schützt vor Infektion mit Campylobacter

Vor dem Hintergrund, dass die Zahl der Anlagen zunimmt, bei denen Rohmilch über Rohmilchautomaten abgegeben wird, hat das BfR das Risiko für Lebensmittelinfektionen mit dem Bakterium Campylobacter bewertet, das von Milch aus solchen Rohmilchtankstellen ausgehen kann.

Als Kontaminationsquelle für die Rohmilch kommen vor allem fäkale Verunreinigungen beim Melkprozess in Frage. Der Keim kann sich im Gegensatz zu den meisten bekannten Lebensmittel-assoziierten Pathogenen in der Rohmilch nicht vermehren. Allerdings reichen schon wenige Keime aus, um eine Infektion auszulösen.

Das BfR rät deshalb Verbraucherinnen und Verbrauchern, unbedingt den an Rohmilchabgabestellen angebrachten Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu befolgen. Auch von der Zubereitung und dem Verzehr von nichterhitzten („kalten“) Kakaogetränken oder anderen Milchmixgetränken (Milchshakes) aus Rohmilch direkt vor Ort oder zu Hause rät das BfR ab (siehe auch die > [BfR-FAQ zum Verzehr von Rohmilch](#)).

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Lebensmittelrecht

II-721 Spezifische Hygieneanforderungen an Rohstoffe für Gelatine und Kollagen sowie hochverarbeitete Erzeugnisse tierischer Herkunft, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind

Mit der Verordnung (EU) 2016/355 werden die einschlägigen Hygieneanforderungen neu geregelt. Die Bedingungen gelten entsprechend Anhang 11 des bilateralen Landwirtschaftsabkommens auch für die Einfuhr in die Schweiz.

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

Swissness-Vorgaben im Soll-Ist-Vergleich

Die Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur hat geprüft, welche Bedeutung die Herkunftsbezeichnung für exportierende Schweizer Unternehmen hat und wie gut sie auf die Einführung der neuen Swissness Gesetzgebung vorbereitet sind.

> www.foodaktuell.ch

Artikel > ["Exportunternehmen setzen auf Swissness"](#) - Die Volkswirtschaft 3/2016 S. 52-55

EU: Zulassung von Steviolglycosiden (E 960) als Süßungsmittel in Senf

Mit der Verordnung (EU) Nr. 2016/441 hat die EU-Kommission die Verwendung von Steviolglycosiden als Süßstoff in Senf zugelassen.

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

EU: MEPs reiterate call for mandatory country of origin labelling of meat and milk

Food safety MEPs reiterated their support for introducing mandatory country of origin labelling of meat and milk, in a non-binding resolution voted on 22 March. Mandatory labelling would help maintain consumer confidence in food products by making the food supply chain more transparent, they say.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament](#)

European parliament votes to scrap nutrient profiles

Members of European Parliament (MEPs) voted on 12 April to scrap nutrient profiles, a result that leaves consumer rights groups, public health campaigners and some industry players sorely disappointed.

> bakeryandsnacks.com

Stricter and expanded BPA regulation proposed in Europe

Regulation on the use of bisphenol A (BPA) in Europe could be strengthened by 2017. The EU has proposed the measures in a draft regulation which has been circulated by the World Trade Organization (WTO), comments can be made until 13 May. The migration limit for the chemical in food contact plastics will be stricter and it has been expanded to include food contact varnished or coated materials and articles.

> foodqualitynews.com

siehe auch > [News vom 15. Dezember 2015](#)

Neues Merkblatt Internethandel

Das vorliegende Merkblatt soll den Anbietern von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln beim Internethandel als Hilfestellung dienen. Die aktuelle Rechtslage für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die durch Einsatz von „Fernkommunikationstechniken“ zum Verkauf angeboten werden, ist zu beachten.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Groups sue FDA over genetically engineered salmon

A coalition of environmental, consumer, commercial and recreational fishing organizations is suing the Food and Drug Administration (FDA) over its approval last year of genetically engineered (GE) salmon.

The coalition, which is represented by legal counsel from the Center for Food Safety and Earthjustice, is challenging FDA's claim that it has the authority to approve and regulate GE animals as "animal drugs" under the 1938 federal Food, Drug and Cosmetic Act.

> [The Hill](#)

Betreffend Zulassung von gentechnisch verändertem Lachs durch die FDA siehe > [News vom 1. Dezember 2015](#)

US-Bundesstaat führt GVO-Kennzeichnung ein

Im US-Bundesstaat Vermont müssen ab Juli 2016 gentechnisch veränderte Zutaten in Lebensmitteln deklariert werden. Der US-Bundesstaat Vermont führt eine neue Kennzeichnungspflicht bei Lebensmitteln ein: Ab Juli 2016 müssen gentechnisch veränderte Zutaten auf den Etiketten vermerkt werden. Die Nahrungsmittelindustrie hat sich zunächst dagegen gewehrt, am Schluss jedoch klein beigegen, zitiert [aiz.info](#) die Frankfurter Allgemeine Zeitung. Die in den USA am häufigsten verwendeten GV-Lebensmittelzutaten sind Mais, Sojabohnen, Raps und Zuckerrüben.

Müesli- und Backzutaten-Hersteller General Mills will GV-Zutaten nicht nur in Vermont, sondern landesweit deklarieren. Zwei unterschiedliche Verpackungen für ein und dasselbe Produkt rentieren sich nicht, begründete General Mills die Entscheidung. Auch ConAgra Foods und Kellogg hätten angekündigt, die neuen Kennzeichnungsvorschriften umzusetzen.

> [landwirtschaft.ch](#)

Siehe dazu auch > [News vom 5. April 2016](#)

FDA finalises FSMA rule for food safety during transport

The US Food and Drug Administration (FDA) has finalized a rule to help prevent food contamination during transportation. It will require those involved in transporting human and animal food by motor or rail to follow best practices for sanitary transportation, such as properly refrigerating food, adequately cleaning vehicles between loads and properly protecting food during transportation.

The Food Safety Modernization Act (FSMA) > [Rule on Sanitary Transportation of Human and Animal Food](#) is one of seven rules proposed since January 2013; six have been finalized with the final one expected later this year.

> [foodqualitynews.com](#)

Lebensmittelpolitik

US plans to modernise meat inspection

US government agency the Food Safety Inspection Service (FSIS) has requested millions of dollars from Congress to develop a rigorous, science-based method to improve its meat inspection capabilities.

> [globalmeatnews.com](#)

Qualitätsmanagement

ISO: Driving improvement in the "green labels" marketplace

"Doing one's bit" for the environment has become a reflex for many consumers, who are attentive to the environmental impact of the products they buy. Environmental statements, symbols or graphics proliferate on products or package labels, which made it necessary to develop environmental labelling standards that take into consideration all the relevant aspects of the life-cycle of a product.

To help you find your way around the labelling mayhem, a new edition of > [ISO 14021](#), Environmental labels and declarations – Self-declared environmental claims (Type II environmental labelling), has just been published and deals with all environmental claims voluntarily made by companies for their products.

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

«Urvater» der weltweit meist gekauften Norm ISO 9001 reicht Zepter weiter

Ende 2015 gab Ian Campbell nach über 25jähriger Tätigkeit im Technischen Komitee ISO/TC 176 «Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung» und nach 15 Jahren als Vorsitzender des Schweizer Normenkomitees NK 140 dessen Leitung an seinen Nachfolger Ron Trap weiter.

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

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



11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2016

Thema: Betrachtungen und Entwicklungen zur gesetzlich geforderten Selbstkontrolle

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist im geltenden Lebensmittelgesetz (LMG) vom 9. Oktober 1992 als zentraler Pfeiler des schweizerischen Lebensmittelrechts vorgeschrieben und betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt. Die Anforderungen an die Selbstkontrolle sind in Art. 23 des Lebensmittelgesetzes (LMG) festgehalten und auf Verordnungsstufe in Art. 49ff der geltenden Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) konkretisiert.

Im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht wird die Selbstkontrolle akzentuiert, indem u.a. im Entwurf für die totalrevidierte Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (E-LGV) die Pflichten für die verschiedenen Akteure, die zur Selbstkontrolle verpflichtet sind, detaillierter umschrieben werden.

Dieser Umstand wird zum Anlass genommen, um im Rahmen der 11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung verschiedene Aspekte und Entwicklungen rund um die Thematik «Selbstkontrolle» zu betrachten.

Referate und Referierende:

- **Die Verpflichtung zur Selbstkontrolle in Theorie und Praxis**

Adrian Kunz, Stv. Leitung Abteilung Recht; Thomas Lüthi, wissenschaftlicher Mitarbeiter, Projektleiter, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern

- **Globale Beschaffung – Verantwortung für sichere Lebensmittel**

Anselm Elles, Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH, D-Bonn

- **Strafrechtliche Aspekte des Lebensmittelrechts**

Prof. Dr. Tomas Poledna, Titularprofessor für Staats- und Verwaltungsrecht, Universität Zürich

- **Private Zertifizierungen und amtliche Überwachung aus Sicht des Vollzugs**

Dr. Marco Jermini, Kantonschemiker Tessin,

Vizepräsident des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)

- **Codex-Alimentarius: geplante Revision der «General Principles of Food Hygiene»**

Christina Gut Sjöberg, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachbereich Internationale Beziehungen, Schweizer Delegationsleiterin im Codex Committee on Food Hygiene, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern

- **Blick in die EU: Das REFIT-Programm der Kommission für die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 («Basis-Verordnung»)**

Prof. Dr. Martin Holle, Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht, Hochschule für Angewandte Wissenschaften, D- Hamburg

Weitere Informationen finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung und im > [Tagungsflyer](#).

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

CAS Lebensmittelrecht



Für Ihre Planung machen wir Sie gerne darauf aufmerksam, dass der nächste Start für den Fernlernkurs „Certificate of Advanced Studies (CAS) Lebensmittelrecht“ im Jahr 2017 erfolgen wird. In der Regel startet der Lehrgang zwar jährlich, aber aufgrund der Totalrevision des schweizerischen Lebensmittelgesetzes und des darauf abgestützten Ordnungsrechts 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 Schweizer Lebensmittelrecht

7. 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/lsfm/kurse/



Grundkurs HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) 27. - 29. Juni 2016

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (Art. 75 LGV*) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22 000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. 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 ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

* Der Artikel der LGV bezieht sich auf das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht.

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

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



Einführung: Food Safety System Certification (FSSC) 22 000 Mit Vertiefung HACCP 30. August 2016

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe; die Zertifizierung nach FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Der Kurs vermittelt die Grundlagen zu den beiden Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 und zeigt auch die wichtigsten Punkte bei einer geplanten Umstellung von anderen Lebensmittelsicherheits-Standards (wie BRC und IFS) zu FSSC 22000 auf. Die Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems nimmt bei der ISO 22 000 eine besondere Bedeutung ein. Deshalb im Kurs auch auf das Thema Validierung und Verifizierung vertieft eingegangen.

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

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



Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits

7. - 8. September 2016

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.zhaw.ch/lsfm/kurse/

Weiterbildungsbroschüre 2016

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