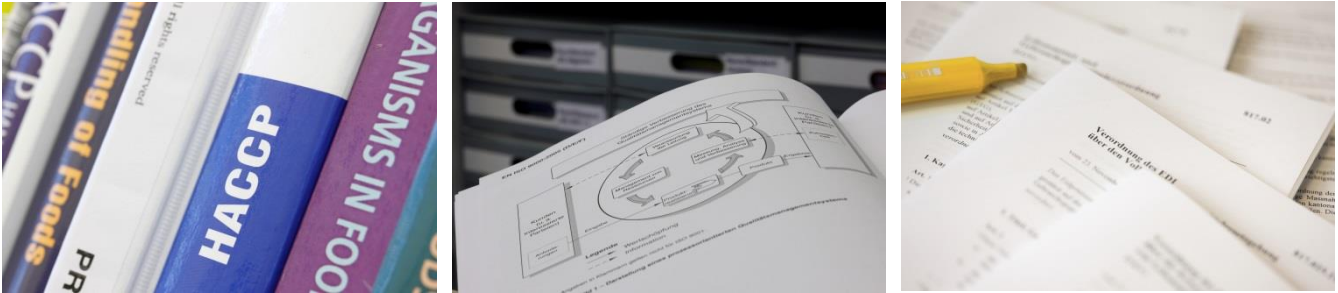


## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 150, August 2016



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

#### BLV: Zusammenarbeit mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Das BLV und das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung haben im Juli 2016 eine Absichtserklärung unterzeichnet. Damit soll die Zusammenarbeit im Bereich Lebensmittelsicherheit verstärkt werden.

Ziel ist es, Synergien zu nutzen, damit die Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage wissenschaftlicher Stellungnahmen erhöht, und die Gesundheit und Sicherheit von Konsumentinnen und Konsumenten in beiden Ländern geschützt wird. Im Rahmen der Zusammenarbeit werden mit dem BfR wissenschaftliche Erkenntnisse und Bewertungen ausgetauscht. Zudem sollen gemeinsame Veranstaltungen organisiert und gemeinsame Forschungsprojekte gefördert werden. Als erstes wurden unter andere Themen auch Antibiotikaresistenz, Rückstände in Lebensmitteln und die Bewertung von Druckfarben für eine vertiefte Zusammenarbeit ausgewählt.

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

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### Epoxidharz-Beschichtungen von Konservendosen: Stoffübergänge in ölhaltige Lebensmittel sind möglich

Ölhaltige Lebensmittel aus Konservendosen können für Vielverzehrer gesundheitlich bedenkliche Gehalte an Cyclo-di-BADGE (CdB) enthalten. Dies ist das Ergebnis einer Risikobewertung des BfR, in der das Institut Daten zum CdBGehalt von in Öl eingelegtem Fisch aus Dosen gesundheitlich bewertet hat.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### Risiken für die öffentliche Gesundheit durch Bacillus cereus-Gruppe

Sachverständige der EFSA haben ein wissenschaftliches Gutachten aus dem Jahr 2005 zu Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit Bacillus cereus und anderen Bacillus-Arten in Lebensmitteln aktualisiert.

Die Bacillus cereus-Gruppe umfasst acht Arten. Diese natürlich vorkommenden, bodenbürtigen Bakterien können lebensmittelbedingte Erkrankungen auslösen, die üblicherweise zu Erbrechen und Durchfall führen. Die EFSA-Sachverständigen schlagen mögliche Bekämpfungsmaßnahmen vor, um die mit diesen Bakterien verbundenen Risiken anzugehen. Eine der wichtigsten Maßnahmen besteht darin, Lebensmittel bei einer maximalen Kühltemperatur von 7°C aufzubewahren. Von 2007 bis 2014 meldeten die

Mitgliedstaaten 413 lebensmittelbedingte Ausbrüche mit starker Evidenz für einen Zusammenhang mit *Bacillus cereus*; diese betrafen 6.657 Menschen, von denen 352 stationär behandelt werden mussten.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

## Europäisches Schnellwarnsystem effizienter als je zuvor

Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) hat am Freitag (26.08.2016) in seinem offiziellen Bericht Bilanz für 2015 gezogen.

Am häufigsten wurden im vergangenen Jahr Salmonellen in Obst und Gemüse, Pilzgifte in Nüssen und Quecksilber in Fischprodukten beanstandet. Auch nicht gekennzeichnete Allergene und Zusatzstoffe sind ein größer werdendes Problem. Etwa neun Prozent der gemeldeten Produkte stammten aus Deutschland. So traten im März 2015 beispielsweise Lebensmittelinfektionen in Folge des Konsums von Dönerfleisch auf. Im Spätsommer desselben Jahres gingen zudem zahlreiche Beschwerden ein, da deutsche Salamis Spuren von Ei enthielten und es zu Unverträglichkeiten kam.

> [Newsletter "EU-Aktuell" vom 26.08.2016](#)

> [RASFF Jahresbericht 2015](#)

> [Daily News \(engl.\) vom 26. August 2016 zum RASFF-Jahresbericht](#)

## Botanicals added to EFSA Data Warehouse

EFSA has taken the first step in releasing a web-based version of its Compendium on Botanicals. The searchable database, which is still under development, will be expanded to include non-European botanical species. The complete version of the Compendium will be released early 2017.

The Compendium is a database of botanicals that are reported to contain naturally-occurring substances of possible concern for human health when present in food. It is intended to help with the safety assessment of botanicals and botanical preparations that may be used in food, including supplements, by facilitating hazard identification.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

## Konservierungsstoffe in Käse – Eine Randerscheinung?

Für das Ökomonitoring 2015 wurden 36 Hartkäseproben aus Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz auf Natamycin und 26 davon zusätzlich auf Sorbin- und

Benzoessäure untersucht. Im Gegensatz zu konventionell hergestellter Ware ist bei Bio-Käse keiner dieser Konservierungsstoffe erlaubt. Erfreulicherweise verzichteten nicht nur die Bio-Hersteller unserer Proben auf den Einsatz der genannten Konservierungsstoffe.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

## Listerien-Nachweise in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren

Warnungen vor Listerien in Lebensmitteln finden sich in der Presse immer öfter. Aber was genau sind Listerien und wo kommen diese vor?

Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg untersuchen jährlich zahlreiche Lebensmittel u.a. auf das Vorhandensein von Listerien.

> [Untersuchungsämter Baden-Württemberg](#)

## Lebensmittelrecht

### Kommission will Deklarationspflicht für rituell geschlachtetes Fleisch

Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrates (WBK-N) hat mit 15 zu 4 Stimmen bei 3 Enthaltungen am entschieden, der parlamentarischen Initiative 15.499 von NR Buttet Yannick "Einfuhr von Halalfleisch von Tieren, die ohne Betäubung geschlachtet wurden" Folge zu geben. Die Initiative fordert u. a. eine Deklarationspflicht von importiertem Halalfleisch.

Eingereichter Text:

Gestützt auf Artikel 160 Absatz 1 der Bundesverfassung und auf Artikel 107 des Parlamentsgesetzes reiche ich folgende parlamentarische Initiative ein, die dem Text der Motion > [13.4090](#) entspricht, die in der vorhergehenden Legislaturperiode nicht behandelt werden konnte:

Es werden die nötigen gesetzlichen Grundlagen geschaffen, um endlich alle Probleme im Zusammenhang mit dem Verkauf von importiertem Halalfleisch, das von Tieren stammt, die vor dem Schlachten nicht betäubt wurden, zu beseitigen. Ebenso soll die Diskriminierung der Mehrheit der für den Fleischimport zugelassenen Betriebe im Zusammenhang mit der Einfuhr von Halalfleisch beseitigt werden. Zu diesem Zweck ist Folgendes vorzusehen:

1. obligatorische Deklaration von Halalfleisch von Tieren, die - im Widerspruch zur Gesetzgebung in der Schweiz - im Ausland ohne Betäubung geschlachtet wurden bzw. erst nach dem Blutentzug betäubt wurden: Ergänzung von Artikel 3 der

Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (SR 916.51) mit einem Absatz 3;

2. Anpassung der durchschnittlichen Zuschlagspreise für die Teilzollkontingente 5.5 (Halalfleisch von Tieren der Rindviehgattung) und 5.6 (Halalfleisch von Tieren der Schafgattung) an die Zuschlagspreise der drei vorangegangenen Monate für die entsprechenden Fleisch- und Fleischwarenkategorien des Teilzollkontingents 5.7: Ergänzung von Artikel 18a der Schlachtviehverordnung (SR 916.341) mit einem Absatz 6.

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

siehe auch > [Medienmitteilung vom 30.06.2016](#)

### **EU: Zulassung einer neuen gesundheitsbezogenen Angabe betreffend die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern gemäss "Health-Claim-Verordnung" (EG) Nr. 1924/2006**

Die Angabe gemäss Art. 14 Abs. 1 der "Health-Claim-Verordnung" bezieht sich auf einen kausalen Zusammenhang zwischen der Aufnahme von Vitamin D mit der Nahrung und dem Beitrag zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei Kindern.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) Nr. 2016/1389\)](#)

### **EU: Commission authorises three genetically modified soybeans for food/feed uses**

The Commission authorised three GMOs for food/feed uses (soybean MON 87708 x MON 89788, soybean MON 87705 x MON 89788 and soybean FG 72), all of which have gone through a comprehensive authorisation procedure, including a favourable scientific assessment by EFSA. The authorisation decisions do not cover cultivation.

The authorisations are valid for 10 years, and any products produced from these GMOs will be subject to the EU's strict labelling and traceability rules.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#) (siehe 4. Titel)

### **Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: EFSA veröffentlicht Empfehlungen zu Cholin**

Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Cholin festgelegt. Cholin spielt eine wichtige Rolle im menschlichen Körper, insbesondere für die

Aufrechterhaltung der normalen Leberfunktion. Das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) ermittelte folgende Werte für eine angemessene tägliche Aufnahme (Adequate Intakes – AI) von Cholin:

- 400 mg für Erwachsene sowie Jugendliche im Alter von 15 bis 17 Jahren
- 140 bis 340 mg für Kinder im Alter von 1 bis 14 Jahren
- 160 mg für Kleinkinder im Alter von 7 bis 11 Monaten
- 480 mg für Schwangere und 520 mg für stillende Frauen

Die Ergebnisse des NDA-Gremiums basieren auf Verzehrsdaten aus nationalen Erhebungen, die bei gesunden Menschen in der Europäischen Union durchgeführt wurden. Das Gremium berücksichtigte auch Daten über die Mengen an Cholin, die der Körper benötigt, um einen eventuellen Mangel auszugleichen.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

### **Italian law cuts food waste by cutting red tape**

Italy has adopted a new law to curb food waste with a package of measures aimed at cutting the estimated five million tons of food thrown away in the country every year. The Italian Senate approved the law which will make it easier for businesses to donate food to charities and direct it to the most needy by removing previous legal hurdles that were associated with doing this. Companies faced problems distributing food that was passed its sell by date and many were put off because of the risks and red tape involved; such as going through complex procedures surrounding sanitation and traceability as well as health and safety.

The new law, which was the central theme of last year's Milano Expo, seeks to remove these sorts of issues and facilitate a passage so businesses can donate unsold food. "This law is one of the most beautiful and practical legacies of Expo Milano 2015," says Italy's agriculture minister Maurizio Martina.

> [foodingredients.com](#)

### **Ireland to set legal definition of 'small quantity' foods**

Ireland is calling on food operators to help create a legal definition of 'small quantity' foods which would be exempt from EU mandatory labelling laws.

> [foodnavigator.com](#)

## Reformierte Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission nimmt Arbeit auf

Zum 1. Juli 2016 ist die reformierte Geschäftsordnung der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) in Kraft getreten und die Kommissionsmitglieder sind neu berufen worden. Damit liegt die Umsetzung der Reform der DLMBK im Plan.

Hintergrund: Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen über 2000 Lebensmittel und deren Beschaffenheit beschrieben werden. So zum Beispiel, was Kartoffelchips kennzeichnet, und von welchem Tier ein Wiener Schnitzel stammt. Die Beschreibungen im DLMB erarbeitet die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission. Sie trägt auch dafür Sorge, die Beschreibungen so aktuell zu halten, dass sie tatsächlich das wiedergeben, was Verbraucherinnen und Verbraucher, Hersteller, Handel und Lebensmittelüberwachungsbehörden darunter verstehen. Die DLMBK stellt damit eine wichtige Orientierungshilfe die Marktbeteiligten und im Streitfall auch für die Gerichte zur Verfügung. Die Arbeit an den Leitsätzen des DLMB ist eine Daueraufgabe, denn sowohl die am Markt befindlichen Produkte als auch die Verbrauchererwartung unterliegen einem Wandel. Das DLMB und die DLMBK existieren seit mehr als 50 Jahren. Seit einigen Jahren werden sie in der Öffentlichkeit verstärkt diskutiert. Gründe sind u.a. neue Herausforderungen an die Lebensmittelwirtschaft und veränderte Erwartungen der Verbraucher. Deshalb hat sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft entschieden, das DLMB und die DLMBK grundlegend zu überprüfen und zu reformieren.

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft \(D\)](#)

## FDA finalizes rule on food facility registration under FSMA

The FDA released the Amendments to Registration of Food Facilities final rule to improve the accuracy of the food facility registration database for facilities inside and outside of the US.

The final rule contains new provisions to the current Food Safety Modernization Act regulations, requiring food facilities to renew their registration every two years, provide an email address for registration and assure the FDA that they will be permitted to inspect the facility as outlined under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act.

> [foodsafetymagazine.com](#)

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

## FDA issues final rule on food ingredients that may be "Generally Recognized as Safe"

In a step to strengthen its oversight of food ingredients, the U.S. Food and Drug Administration issued on August 12th, 2016 a final rule detailing the criteria for concluding that the use of a substance in human or animal food is "generally recognized as safe" (GRAS). Unlike food additives, GRAS substances are not subject to FDA pre-market approval; however, they must meet the same safety standards as approved food additives.

> [FDA - U.S. Food and Drug Administration](#)

> [foodsafetynews.com](#)

> [Final Rule: Substances Generally Recognized as Safe Rule](#)

## 39th Session of the Codex Alimentarius Commission

188 Codex Members gathered at the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome from 27 June to 1 July to adopt new international standards and guidelines

> [Codex Alimentarius - Decisions taken at the 39th Session in Rome](#)

Zur Revision der "General Principles of Food Hygiene" siehe auch > [News vom 14. Juli 2016](#)

## Lebensmittelpolitik

### Reduktion der Lebensmittelverluste. Wie kommt die Schweiz ihren Verpflichtungen aus der Agenda 2030 nach?

Antwort des Bundesrates vom 17. August 2016 auf die Interpellation (16.3504) von NR Seiler Graf Priska.

> [parlament.ch](#)

## Qualitätsmanagement

### Wie Sie Risiken bei der Auditplanung ausräumen

Interne Audits kosten mitunter Zeit und Nerven. Damit das nächste Audit geordnet und im Rahmen der dafür vorgesehenen Ressourcen stattfindet, sollten Sie bei der Auditplanung die nachfolgend beschriebenen Risiken ausräumen. Eine Arbeitshilfe mit der Sie Risiken im Rahmen der Auditplanung systematisch erfassen können, haben wir Ihnen eine Wordvorlage zum kostenlosen Download bereitgestellt:

> [QM-aktuell.de](#)

## **Künftige ISO 45001 «Arbeitsschutzmanagementsysteme» schafft erste Hürde nicht**

Die sich in Entwicklung befindende Norm ISO 45001 zum Thema Arbeitssicherheit («Occupational health and safety management systems - Requirements with guidance for use») wurde in der öffentlichen Umfrage knapp abgelehnt. Die neue Norm soll Organisationen dabei helfen, das Unfallrisiko für alle Beteiligten zu minimieren, eine Plattform zur ständigen Verbesserung der Gesundheitsschutz- und Sicherheitssituation am Arbeitsplatz bieten sowie den Gesundheitsschutz und die Sicherheit am Arbeitsplatz in die Managementsysteme und -prozesse des Unternehmens integrieren.

In den kommenden Monaten werden die Kommentare geprüft, so dass ein überarbeiteter Entwurf zur erneuten Abstimmung gelangen kann. Die SNV rechnet mit der Publikation Mitte bis Ende 2017.

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

Zur ISO 45001 siehe auch > [News vom 17. Mai 2016](#)

## **BRC publishes revised Global Standard for Storage and Distribution**

BRC Global Standards has published the third issue of its internationally recognised BRC Global Standard for Storage and Distribution on 1 August 2016, and audits against Issue 3 will begin on 1 February 2017.

What's new in Issue 3?

The development of Issue 3 followed a wide consultation to understand stakeholders' requirements. A review of emerging issues was also carried out in the logistics industry and the industries it serves. The information has been developed and reviewed by a working group composed of stakeholders representing different sectors of the logistics industry, retailers, brand owners, certification bodies and independent technical experts.

The focus for Issue 3 is:

- continuing to ensure consistency of the audit process
- grading system to increase recognition for better performing companies
- unannounced options – full and 2 part to give even more confidence to customers that standards are constantly being applied
- greater consistency with the requirements of the other BRC Global Standards
- vehicle and load security
- more robust requirements for own-label wholesalers to reduce their exposure to fraud
- increased supplier approval requirements
- focus on companies providing contracted services in areas that have traditionally resulted in recalls and withdrawals (e.g. label and packing management)

> [BRC Global Standards - Press Release 01.08.2016](#)

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 nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **11. Mai 2017** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

## Kursübersicht bis Ende 2016



### Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits

**7. - 8. September 2016**

Alle gängigen Lebensmittelstandards und –normen (BRC, IFS, ISO 22 000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. 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/lisfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lisfm/kurse/)



### Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

**10. November 2016**

Der Kurs vermittelt Basiswissen der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. 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.zhaw.ch/lisfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lisfm/kurse/)



### Einführung: Kaizen / KVP

**15. November 2016**

Der kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP) ist die Philosophie der ewigen Veränderung zum Besseren, auch Kaizen genannt. Er 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. Durch die Einbindung der Mitarbeitenden in den KVP wird zudem ihre Motivation für die Arbeit und Identifikation mit dem Unternehmen nachhaltig gestärkt. Im Kurs sollen deshalb neben der Vermittlung von KVP-Werkzeugen und –Methoden auch häufige Stolpersteine bei der Umsetzung und Aufrechterhaltung des KVP angesprochen und anhand von Praxisbeispielen erläutert werden. 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/lisfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lisfm/kurse/)



### Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

**06. Dezember 2016**

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. Sie haben zudem einen Überblick gewonnen über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lisfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lisfm/kurse/)