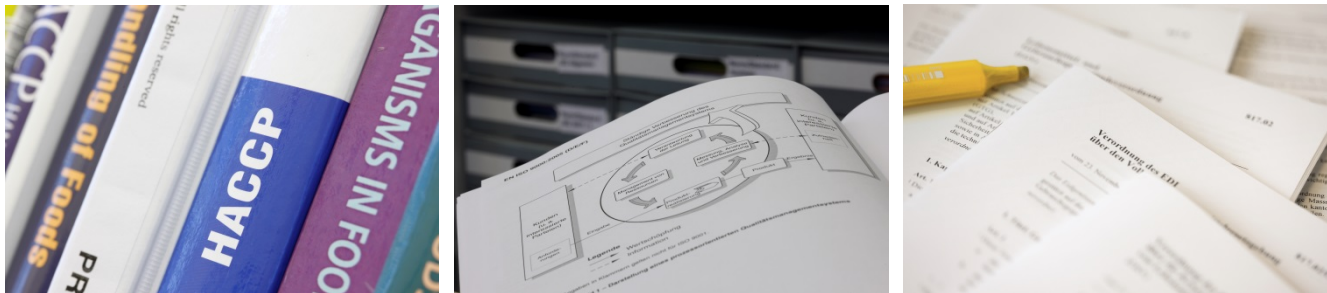


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 154, Dezember 2016



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

Schweinefleisch ist nach wie vor eine bedeutende Infektionsquelle des Menschen mit Salmonellen

Die Ergebnisse des repräsentativen Zoonosen-Monitorings 2015, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht hat, zeigen, dass Schweine zum Teil Träger von Salmonellen sind (5 bis 10 % positive Kotproben) und es im Rahmen der Schlachtung zu einer Kontamination der Schlachtkörper und des Fleisches mit eingetragenen Keimen kommen kann.

Insbesondere aufgrund des teilweise üblichen Rohverzehr (z. B. als Mett) geht von Schweinefleisch ein potenzielles Risiko für eine Infektion des Menschen mit Salmonellen aus. Die Ergebnisse der Resistenzuntersuchungen zeigen, dass Bakterien, die von Läufern (Schweine vor der Hauptmast bis 30 kg) und Mastkälbern bzw. Jungrindern stammen, die höchsten Resistenzraten bei diesen Tierarten aufweisen. Dies spiegelt die häufige Antibiotikagabe bei diesen Tiergruppen wider.

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

Studie zu Spezialitätensalzen

Bis anhin war relativ wenig über die Inhaltsstoffe von Spezialitätensalzen bekannt. Wie eine Studie des BLV zeigt, lassen sich die ihnen nachgesagten positiven Eigenschaften nicht nachweisen. Im Gegenteil: Herkömmliche Speisesalze enthalten mehr Jod und weniger unerwünschte Stoffe.

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

Zu hohe Pestizidgehalte in Gemüse und Gewürzen aus Asien

Ein Drittel bestimmter frischer Gemüse und Gewürze aus Asien weist einen zu hohen Pestizidgehalt auf. Dies ergaben Grenzkontrollen. Das BLV hat die Kontrollen zusammen mit der Eidgenössischen Zollverwaltung und den kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden von 2012 bis 2015 durchgeführt. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ergreift deshalb Massnahmen.

Importeure, deren Ware wiederholt beanstandet werden musste, haben ihre Waren unmittelbar nach Eintreffen in der Schweiz den kantonalen Behörden zu melden. Die Produkte gelten dann solange als beschlagnahmt, bis Analysen in kantonalen Laboratorien zeigen, dass sie gesetzeskonform sind. Importeure müssen zudem ihre Selbstkontrolle verstärken. Damit soll langfristig eine einwandfreie Qualität der Ware sichergestellt werden.

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

> [Weisung Nr. 23/2016 - Massnahmen bei wiederholten Beanstandungen von Pestizidrückständen in importierten Gemüse und Früchten](#)

Geringe Inzidenz von TSE in der EU, laut EFSA-Bericht

Die EFSA hat ihren ersten EU-Kurzbericht zur Überwachung von Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathien (TSE) bei Rindern, Schafen und Ziegen veröffentlicht. Zuvor wurden die TSE-Jahresberichte von der Europäischen Kommission zusammengestellt. Bei TSE handelt es sich um eine Gruppe von Krankheiten, die das Gehirn und das Nervensystem von Menschen und Tieren befallen. Mit Ausnahme der klassischen BSE liegen für keine anderen TSE wissenschaftliche Hinweise darauf vor, dass sie auf den Menschen übertragen werden könnten. In EU-Mitgliedstaaten wurde eine geringe Zahl von BSE-Fällen bei Rindern nachgewiesen, von denen keines in die Lebensmittelkette gelangte.

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

Ergebnisse des nationalen Untersuchungsplanes Milch und Milchprodukte

Im Rahmen des nationalen Untersuchungsplanes Milch und Milchprodukte wurde in Zusammenarbeit mit dem BLV und der Vetsuisse ein Agroscope Science zur Kontamination von Schweizer Käse mit *Listeria monocytogenes* und koagulase-positiven Staphylokokken publiziert.

> [Agroscope Science, No 37, 2016](#)

Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2014

Das BfR erstellt jährlich einen Bericht über die epidemiologische Situation der Zoonosen in Deutschland. Der Bericht "Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2014" ist neu erschienen und kann online abgerufen werden.

Im BfR werden die Daten ausgewertet und mit Daten, die aus anderen Einrichtungen des Bundes und den Nationalen Referenzlaboren zur Verfügung gestellt werden, für die Berichterstattung an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zusammengefasst.

> [Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Lebensmittelrecht

Neues Lebensmittelrecht erleichtert den Handel und erhöht den Konsumentenschutz

Das Parlament hatte das neue Lebensmittelgesetz im Sommer 2014 verabschiedet. Im Anschluss hat der Bund das Verordnungsrecht überarbeitet, dies unter Einbezug der Anliegen der betroffenen Kreise. Dabei wurde ein Gleichgewicht gefunden zwischen den Interessen der Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Wirtschaft. Bei der Einführung der neuen Regelungen wird das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Branchen und die Kantone begleiten und unterstützen. Gesundheitsrelevante Bestimmungen treten per 1. Mai 2017 in Kraft. Für die Deklarationsvorschriften gilt eine Übergangsfrist von vier Jahren, um die Kosten für die Anpassungen von Verpackungsmaterial minimal zu halten.

> [news.admin.ch](#)

Details auf der Homepage des BLV:

> [lebensmittelrecht2017.ch](#)

> [SRF Tagesschau vom 16.12.2016](#)

> [nzz.ch](#)

Neue Ursprungsnachweise im Handel mit Entwicklungsländern

Der Bundesrat hat am 23. November die Anpassung der Abkommen mit der Europäischen Union und mit Norwegen im Rahmen des Allgemeinen Präferenzsystems genehmigt. Dies ebnet den Weg für die Einführung neuer Ursprungsnachweise im Warenverkehr mit den Entwicklungsländern ab 1. Januar 2017.

> [www.news.admin.ch](#)

Acrylamide proposals strengthened in new draft

The European Commission has moved to strengthen proposed new regulations on acrylamide, but the amendments are unlikely to be enough to appease campaigners.

> [backeryandsnacks.com](#)

EU-Lebensmittel-Informationsverordnung: Verpflichtende Nährwertangabe ab 13. Dezember 2016

Lebensmittelunternehmer, die vor dem 13. Dezember 2014 noch keine Nährwertkennzeichnung auf ihren Produkten angebracht haben, müssen die neue Verpflichtung zur Nährwertdeklaration gemäss der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bis spätestens 13. Dezember 2016 erfüllen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011\)](#)

> [Publikation des BMEL \(Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft\): "Kennzeichnung von Lebensmitteln"](#)

Lebensmittelpolitik

Zahlreiche Massnahmen für die Gesundheit der Bienen sind umgesetzt

Zwei Jahre nach der Gutheissung des Nationalen Massnahmenplans für die Gesundheit der Bienen sind die verlangten Sofort-Massnahmen weitgehend umgesetzt worden. Zudem laufen verschiedene wissenschaftliche Projekte und Initiativen, um die Bienengesundheit nachhaltig zu verbessern und die Bestäubungsleistung zu sichern. Neue Erkenntnisse werden in der Weiterentwicklung der Agrar- und Umweltpolitik berücksichtigt. Der Bundesrat hat am 2. Dezember 2016 den Bericht zur Umsetzung zur Kenntnis gutgeheissen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Gemischter Ausschuss Schweiz–EU für Landwirtschaft tagt zum sechzehnten Mal

Der Gemischte Ausschuss zum Agrarabkommen von 1999 zwischen der Schweiz und der Europäischen Union versammelte sich am 16. November 2016 in Brüssel.

Anlässlich dieses Treffens äusserte man sich zufrieden über die Umsetzung des Agrarabkommens und die regelmässige Erweiterung seines Geltungsbereichs.

Der Gemischte Ausschuss beschloss, die Anerkennung der Konformitätskontrollen der Schweiz zur Prüfung der Übereinstimmung mit den Handelsnormen der Europäischen Union im Bereich von frischem Obst und Gemüse auf Zitrusfrüchte auszudehnen.

> [news.admin.ch](#)

Nachhaltige Landwirtschaft: neuer Kodex soll Meilenstein setzen

Landwirtinnen und Landwirte haben eine große Verantwortung für die natürlichen Lebensgrundlagen. Hierbei müssen sie zunehmend auf unterschiedliche Nachhaltigkeitsansprüche aus Gesellschaft, Politik und Verwaltung sowie von zahlreichen Akteuren der Lebensmittelbranche reagieren. Was fehlt, ist ein einheitlicher und allgemein akzeptierter Nachhaltigkeitskodex der Landwirtschaft, der Umwelt-, Tierschutz-, Wirtschafts- und Sozialstandards gleichermaßen berücksichtigt“, sagte Johannes Rimmel, Agrarminister von Nordrhein-Westfalen.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

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](#)

Planen Sie Ihre Weiterbildung für 2017

Das gesamte Weiterbildungsangebot für das kommende Jahr 2017 finden Sie [> online](#) auf unserer Website.

Lebensmittelrecht

11. Mai 2017: [> 12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#), Thema: „Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts“

23. Mai 2017: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

20. Juni 2017: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

06. Dezember 2017: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

Herbst 2017 (genaues Datum wird noch bekanntgegeben): [> Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2017](#)

Ein Kurs „Einführung ins US-Lebensmittelrecht“ wird aufgrund der zahlreichen Interessensbekundungen, die wir nach unserer Mitteilung in den vergangenen beiden Newslettern erhalten haben, im Jahr 2017 organisiert und auf unserer Homepage sowie hier im Newsletter ausgeschrieben.

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

9. und 30. März 2017: [> Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

26. bis 28. Juni 2017: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

5. September 2017: [> Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

6. und 7. September 2017 [> Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

16. November 2017 [> Einführung Kaizen / KVP](#)

Aktuell

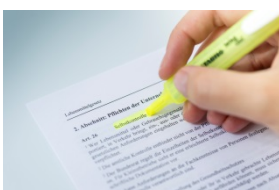
SAVE THE DATE: Die nächste **Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung** findet am **11. Mai 2017** statt.



Angeregt durch den bevorstehenden Paradigmenwechsel im schweizerischen Lebensmittelrecht - der Wegfall des Positivprinzips - wird die Tagung den Themenbereich **Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts** beleuchten, denn durch die Aufgabe des Positivprinzips soll die Innovationskraft der Lebensmittelbranche gefördert werden.

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

Erste Kurse im Jahr 2017



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle:

9. und 30. März 2017

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. 71 ff. LGV *) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet.

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

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

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

23. Mai 2017

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/lsvm/kurse/



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

20. Juni 2017

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den Pflichtelementen 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/lsvm/kurse/