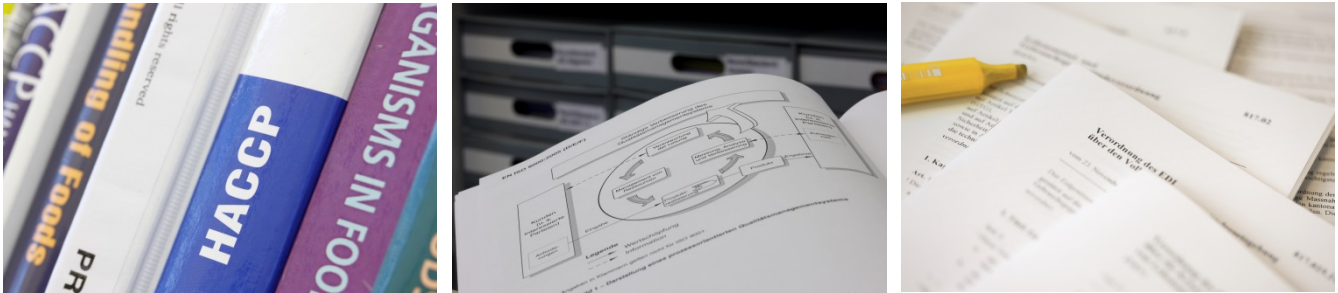


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 144, Februar 2016



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

Revised cleanroom standards incorporate best practices for contamination control

Controlling contamination is essential in many manufacturing and research activities. The use of cleanrooms, along with strict and stringent processes, makes this possible. The recently revised ISO standards for cleanrooms can help. Food production, pharmaceuticals, aerospace and automotive manufacturing are just some of the many areas where controlled and classified cleanrooms are essential. Cleanrooms are zones where contaminants in the air are highly controlled. Without effective control, contamination can wreak havoc on products and processes. ISO has a series of standards dedicated to cleanrooms, outlining the practices and procedures required to manage the risk of contamination. The first two in the series have just been updated to take into account the latest technological developments and market requirements.

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

BfR warnt vor Toxinen von Clostridium botulinum

Die Herstellung von in Öl eingelegtem Gemüse wie Paprika, Chili, oder Auberginen im Privathaushalt liegt im Trend. Gleiches gilt für die eigenhändige Herstellung von mit Knoblauch oder frischen Kräutern aromatisierten

Ölen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde gefragt, ob bei derartigen selbst erzeugten Lebensmitteln das Risiko einer Lebensmittelvergiftung durch Toxine von Clostridium botulinum bestehen könnte, wenn sie auf Vorrat produziert und über einige Zeit im Haushalt aufbewahrt werden.

Nach einer Analyse der vorliegenden Daten aus der Literatur kommt das Institut zu dem Schluss, dass die Herstellungsverfahren im Privathaushalt nicht sicherstellen können, dass die Vermehrung von Clostridium botulinum und die Bildung von Botulinumtoxin in den Produkten generell unterbunden wird. Das BfR rät daher davon ab, selbst erzeugte Produkte wie Gemüse in Öl oder Kräuter in Öl im Privathaushalt auf Vorrat zu produzieren und zu lagern. Das gilt insbesondere für den Fall, dass die Produkte nicht vor dem Verzehr ausreichend erhitzt oder zum Kochen und Braten verwendet werden, sondern für die Zubereitung von Salaten und anderen rohen Speisen gedacht sind.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Lebensmittelenzyme: Ihre Meinung zum aktualisierten Expositionsansatz

Lebensmittelenzyme werden üblicherweise bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten, jedoch nur selten dem endgültigen Lebensmittel zugesetzt. Die Abschätzung der Exposition gegenüber Lebensmittelenzymen gestaltet sich daher komplex. Die wissenschaftlichen Sachverständigen der EFSA haben

den Entwurf einer Stellungnahme erstellt, worin sie ihren Ansatz bei der Abschätzung der Verbrauchereexposition gegenüber Lebensmittelenzymen erklären und ein schrittweises Vorgehen im Falle fehlender Daten vorschlagen. Die EFSA hat diesen Entwurf einer Stellungnahme zur öffentlichen Konsultation gestellt und lädt Wissenschaftler, Lebensmittelunternehmen und alle anderen interessierten Kreise ein, ihre Kommentare dazu abzugeben.

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

> [Public consultation on Draft Statement on Exposure Assessment of Food Enzymes](#)

Lebensmittelrecht

Fragen und Antworten zur Revision der Verordnungen des Lebensmittelrechts

Auf der Homepage des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) findet sich eine aktualisierte Version (20.1.2016) zu den Fragen und Antworten betreffend der Revision der Verordnungen des Lebensmittelrechts. Die aktualisierte Version beinhaltet - nach Abschluss der Anhörungen – Informationen zum weiteren Vorgehen.

Das Dokument ist in der rechten Spalte unter "Weitere Informationen" zu finden.

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

Auch im Kanton Zürich erhält der Kunde nicht immer das Produkt mit der geschützten Bezeichnung (GUB / GGA)

In einer nationalen Kampagne wurden Produkte mit geschützten Bezeichnungen überprüft (GUB / GGA). Dabei waren im Kanton Zürich nur in 64 von geprüften 97 Betrieben alle Produkte korrekt ausgelobt. Während die geschützten Bezeichnungen aus der Schweiz mehrheitlich korrekt verwendet wurden (5 von 38 geprüften Produkten nicht in Ordnung), wurden vor allem im Gastgewerbe bei geschützten europäischen Lebensmitteln Mängel festgestellt. So wurden in 11 von 20 Fällen statt des „Formaggio Parmigiano Reggiano“ andere Käse serviert. Ebenfalls bei der Bestellung von „Feta“ und „Prosciutto di Parma“ erhält der Kunde nicht immer das korrekte Produkt. Weitere Informationen und die Ergebnisse der gesamten Kampagne finden sich in der > [Medienmitteilung des VKCS](#).

> [KLZH - Kantonales Labor Zürich](#)

Bundesrat unterstützt Kennzeichnung "Ohne Gentechnik"

Der Bundesrat stimmt einer Motion von Bauernverbands-Direktor und Nationalrat Jacques Bourgeois zu, der eine Kennzeichnung von Lebensmitteln als gentechtfrei erleichtern will.

Derzeit können Lebensmittel in der Schweiz nicht als "gentechtfrei" angepriesen werden, selbst wenn die Kühe gentechtfreies Futter erhalten haben, das Futter aber mit Hilfe von Gentechnik entwickelte Vitamine enthält. Dadurch wird praktisch verunmöglicht, dass Produkte so ausgelobt werden können. Damit geraten die Schweizer Produkte in Nachteil etwa im Vergleich zu deutschen Produkten. Denn dort könnten so produzierte Lebensmittel mit dem Label "Ohne Gentechnik" vertrieben werden. Motionär Jacques Bourgeois und der Bauernverband erhoffen sich bessere Vermarktungsmöglichkeiten, wenn die Regeln angepasst werden.

Der Bundesrat ist nun der Argumentation gefolgt und empfiehlt die > [Motion \(15.4114\) zur Annahme](#). Es sei sinnvoll die Thematik erneut in Angriff zu nehmen und eine für die verschiedenen betroffenen Akteure zufriedenstellende Lösung zu finden, so der Bundesrat. Mehr zum Thema im LID-Artikel > ["Bauern wollen Regelung wie im Ausland"](#).

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Es liegt im Detail: Delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte

Als Mitgesetzgeber ist das EU-Parlament in den politischen Entscheidungs- und Gesetzgebungsprozess in diversen Bereichen eingebunden: von Lebensmittelsicherheit über Datenschutz bis zur Terrorismusbekämpfung. Von großer Bedeutung ist, wie die beschlossenen Rechtsakte in der Praxis umgesetzt werden. Hier kommen sogenannte delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte ins Spiel. Das Parlament konzentriert sich mehr und mehr auf diese Rechtsakte, doch was ist darunter eigentlich zu verstehen?

Delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte wurden mit dem Vertrag von Lissabon (2009) eingeführt. Die Gesetzgebungsakte der Europäischen Union legen oft allgemeine Regeln und Bestimmungen fest. Die Details werden dann in nachfolgenden Rechtsakten ausgearbeitet. Delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte sollen zur Wirksamkeit der Beschlussfassung in der EU und der Umsetzung dieser Beschlüsse beitragen.

> [Europäisches Parlament](#)

Verordnung (EU) 2016/56 der Kommission vom 19. Januar 2016 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Extrakten aus Rosmarin (E 392) in Streichfetten

Mit der Verordnung (EU) Nr. 2016/56 der Kommission wird die Verwendung von Extrakten aus Rosmarin (E 392) als Antioxidationsmittel in Streichfetten mit einem Fettgehalt von weniger als 80 % (Lebensmittelkategorie 02.2.2 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008) zugelassen.

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

EU: Neue Regelungen für Babynahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke veröffentlicht

Im Amtsblatt der EU wurden am 2. Februar 2016 wesentliche Regelungen zu Babynahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke veröffentlicht, welche die "Rahmenverordnung" über Speziallebensmittel Nr. 609/2013 konkretisieren. Unter anderem besteht künftig ein Verbot, für Säuglingsanfangsnahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke nährwertbezogene und/oder gesundheitsbezogene Angaben zu verwenden. Es handelt sich um folgende Verordnungen:

> [Delegierte Verordnung \(EU\) 2016/127 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung \(EU\) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind](#)

> [Delegierte Verordnung \(EU\) 2016/128 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung \(EU\) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke](#)

MEPs object to three GM soybean authorisations

The EU Commission should not authorize the use of glyphosate-tolerant GM soybeans in food and feed, said Parliament on 3 February.

MEPs note that glyphosate, a herbicide, is classified as "probably carcinogenic" by the World Health Organisation (WHO), and that GMOs are being authorized in the EU without the support of member states.

> [Europäisches Parlament](#)

EU: Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste

Die EU hat fünf Aromastoffe aus der Unionsliste in Annex 1 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 gestrichen.

Die Streichungen wurden in Verordnung (EU) Nr. 2016/178 bekanntgegeben.

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

Leitlinienentwürfe zu Anträgen für neuartige Lebensmittel sowie herkömmliche Lebensmittel aus Drittländern: öffentliche Konsultation und Stakeholder-Treffen

Die EFSA hat zwei Leitlinienentwürfe im Bereich neuartige Lebensmittel (Novel Foods) zur öffentlichen Konsultation gestellt. Die EFSA erarbeitete die Dokumente im Nachgang zur Verabschiedung der EU-Verordnung über neuartige Lebensmittel im November 2015.

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

Confusion about origin and added water labelling

The EU's Food Information for Consumers Regulation (FIC) includes a new requirement for origin labelling where a product is voluntarily labelled with the declaration of the origin of the food but the origin of the main ingredients is different.

Meanwhile, rules within FIC governing the labelling of added water in meat products is also causing problems for meat processors and questions have been raised about how this requirement is interpreted.

EU legislation designed to avoid consumers being misled about the country of origin of ingredients contained in compound foods they purchase is likely to cause headaches for food manufacturers, according to a legal expert.

> <http://www.foodmanufacture.co.uk/Regulation/Origin-labelling-of-food-continues-to-cause-problems>

Lebensmittelpolitik

Keith Taylor über Zuckergrenzwerte in Babynahrung: "Sind Babys nicht süss genug?"

Das EU-Parlament hat während der vergangenen Plenarsitzung einen Kommissionsvorschlag zu Zuckergrenzwerten in Babynahrung abgelehnt. Der Zuckergehalt solle drastisch reduziert werden, betont der Berichterstatter des Einspruchs, der britische EU-Abgeordnete Keith Taylor (Grüne/EFA). Das EU-Parlament hat den Kommissionsvorschlag zum Zuckergehalt in Säuglings- und Kleinkindernahrung abgelehnt. So früh schon so viel Zucker in Lebensmitteln zuzulassen, "trage zur zunehmenden Fettleibigkeit bei Kindern bei", lautet die Begründung. Was steckt dahinter?

[> Europäisches Parlament](#)

GFSI applauds new Canadian policy on private certification of food facilities - Policy recognises growing food safety collaboration among government, industry and consumers

The Global Food Safety Initiative (GFSI) applauds the new Canadian Food Inspection Agency (CFIA) policy on private certification schemes used by food facilities.

The CFIA acknowledges that private certification schemes, including those recognised by GFSI, can help food facilities meet or exceed regulatory food safety requirements. While the CFIA will remain responsible for verifying compliance of food facilities with the food safety requirements of relevant Canadian food legislation, the new policy enables the CFIA to use the results of private certification to inform its risk-based inspection activities.

[> GFSI - Global Food Safety Initiative](#)

Qualitätsmanagement

New ISO standard speeds up quality control and facilitates trade of probiotics and starter cultures

Lactobacillus and bifidobacterium, present in yogurt and other dairy products, are well-known medical foods used as probiotics, or "friendly bacteria", to maintain a healthy digestive tract. Flow cytometry, a cell-counting method for assessing the quality of cultures by determining the proportion of active cells, has met with a degree of skepticism. Now, a new ISO standard rubber-stamps the validity of this method, speeding up quality control and facilitating trade.

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

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



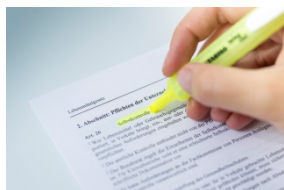
Für Ihre Planung machen wir Sie gerne darauf aufmerksam, dass der nächste Start für den Fernlernkurs „Certificate of Advanced Studies (CAS) Lebensmittelrecht“ im **Frühjahr 2017** erfolgen wird. In der Regel startet der Lehrgang zwar jährlich, aber aufgrund der Totalrevision des schweizerischen Lebensmittelgesetzes 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 im 1. Halbjahr 2016



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 Hygienepraxis, 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.

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

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

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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

17. Mai 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/



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/lisfm/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/lisfm/kurse/

Weiterbildungsbroschüre 2016

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