

## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 143, Januar 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

#### WHO: Neuer Bericht über die Häufigkeit lebensmittelbedingter Erkrankungen

Obwohl Europa von allen Regionen der WHO die niedrigsten Raten lebensmittelbedingter Erkrankungen hat, so geht doch aus den Schätzungen zur globalen Inzidenz lebensmittelbedingter Erkrankungen hervor, dass in der Europäischen Region jährlich über 23 Mio. Menschen infolge des Verzehrs verseuchter Lebensmittel erkranken und 5000 Menschen sogar an den Folgen sterben. Durchfallerkrankungen machen die Mehrzahl der Fälle von Lebensmittelinfektionen in der Europäischen Region aus. Am häufigsten sind Norovirus-Infektionen mit geschätzt 15 Mio. Fällen; an zweiter Stelle folgt Campylobacteriose mit knapp 5 Mio. Fällen. Nicht-typhoide Salmonellosen sind für die meisten Todesfälle verantwortlich – fast 2000 pro Jahr.

[> WHO - Weltgesundheitsorganisation](#)

#### EFSA backs safety of new stevia form

Rebaudioside M is safe and can be added to the list of EU-approved steviol glycosides (E960), the European Food Safety Authority (EFSA) has concluded. The agency said this was the case provided 95% of its components were converted to steviol.

[> www.foodnavigator.com](#)

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

#### Bisphenol A: Kein Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten

Bisphenol A (BPA) stellt für die Menschen in der Schweiz kein Gesundheitsrisiko dar. Die tägliche Aufnahme über Lebensmittel und Alltagsgegenstände ist zu niedrig um gesundheitliche Folgen zu verursachen.

Zu diesem Schluss kommt der Bundesrat in einem Bericht zu einem Postulat der nationalrätlichen Kommission für soziale Sicherheit und Gesundheit.

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

#### Auffälliger Anstieg der Meldezahlen enterohämorrhagischer E.coli-Infektionen über die letzten Monate in der Schweiz

Besteht ein Einfluss neuer Multiplex PCR-Methoden in der Primär-Diagnostik?

[> BAG - BAG Bulletin 52/15](#)

#### Untersuchung von Papierverpackungen auf Anthrachinon

Im Jahr 2014 fanden die Prüfer der Stiftung Warentest krebserregendes Anthrachinon in Schwarztee. Neben dem Eintrag aus Pflanzenschutzmittel wurde als mögliche Quelle das Filterpapier angeführt. Bereits im Jahr 2013 hatte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Anthrachinon als Behandlungsmittel bei der

Papierherstellung aus seinen Empfehlungen gestrichen. Das CVUA Stuttgart untersuchte daraufhin verschiedene Papierverpackungen auf das Vorkommen von Anthrachinon. Die Ergebnisse zeigen, dass Anthrachinon keinen Einsatz bei Papiermaterialien der untersuchten Produktgruppen findet.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

### **Safety of gold and silver in food needs more work, says EFSA**

The European Food Safety Authority's Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS) has flagged up data gaps that need to be addressed before it can re-assess the safety of silver (E 174) and gold (E 175) when used as food additives.

> [EFSA: Scientific opinion on the re-evaluation of silver \(E 174\) as food additive](#)

> [EFSA: Scientific opinion on the re-evaluation of gold \(E 175\) as a food additive](#)

### **Im Gespräch: Mikroplastik**

Kleinste Rückstände von Plastik können via Umwelt auch in Lebensmittel gelangen. Die in geringsten Mengen nachgewiesenen Plastikteilchen stellen für die Konsumentinnen und Konsumenten keine Gesundheitsgefährdung dar.

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

## **Lebensmittelrecht**

### **Primatwechsel bei den amtlichen Veröffentlichungen**

Seit 1. Januar 2016 ist die elektronische und nicht mehr die gedruckte Fassung einer amtlichen Veröffentlichung rechtsverbindlich (Primatwechsel). Darüber hinaus erhielt die Publikationsplattform der amtlichen Veröffentlichungen des Bundes neue praktische Funktionen.

> [www.admin.ch](#)

### **Angabe der Kalorienmenge bei alkoholischen Getränken**

Antwort des Bundesrates vom 4.12.2015 zur Interpellation (15.3976) von NR Hardegger Thomas.

Eingereichter Text:

In der Regel deklarieren die Hersteller von Süssgetränken, wie viele Kalorien ihre Produkte enthalten. Desgleichen bei der Milch und bei Fruchtsäften, aber

auch bei alkoholfreien oder -reduzierten Bieren, nicht so aber bei den alkoholischen Getränken. Die EU beabsichtigt nun mit einer gesetzlichen Regelung die Verkäufer alkoholischer Getränke zu verpflichten, die Kalorienmenge anzugeben. Auch wenn zu erwarten ist, dass die Bekanntgabe der Kalorienmenge auf den Verpackungen nur eine beschränkte präventive Wirkung gegen Übergewicht oder übermässigen Alkoholkonsum hat, so könnte die Massnahme doch einfach und rasch umgesetzt werden.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Bundesrat um die Beantwortung nachfolgender Fragen:

1. Ist er der Meinung, dass die Angabe der Kalorien auch bei alkoholischen Getränken eine sinnvolle Massnahme zur Information der Konsumentinnen und Konsumenten ist?
2. Der Kalorienwert ist den Herstellern bekannt. Ist dann der zusätzliche Aufwand für die Produzenten von alkoholischen Getränken unverhältnismässig, sollten sie zur Kaloriendeklaration verpflichtet werden?
3. Wird in der Schweiz eine der EU-Regelung vergleichbare Verpflichtung vorbereitet?
4. Wird die Schweiz sich der Regelung der europäischen Union anschliessen (müssen)?
5. Sieht er andere Möglichkeiten, um dem berechtigten Anliegen nach Information Nachachtung zu verschaffen?

> [www.parlament.ch](#)

### **EU: Der Natriumgehalt natürlicher Mineralwässer ist auf der Grundlage nicht nur des Natriumchlorids, sondern auch des Natriumbicarbonats zu berechnen**

Ein natürliches Mineralwasser darf, wenn sein Natriumgehalt unabhängig von der chemischen Form des Natriums 20 mg/l beträgt oder überschreitet, nicht die Angabe enthalten, es sei kochsalz- oder natriumarm oder für eine natriumarme Ernährung geeignet (Urteil in der Rechtssache C157/14, Neptune Distribution/Ministre de l'Economie et des Finances).

> [Gerichtshof der Europäischen Union](#)

### **Food Labeling Contrast between China and EU Regulations (Part I)**

The article compares Reg. (EU) No 1169/2011 with China National Standard GB7718-2011.

> [www.foodlawlatest.com](#)

## New guidance to prevent free-from faux pas

Concern over misuse of the term 'free-from' in relation to allergens in food products and a need for greater standardisation of manufacturing practices has led the British Retail Consortium (BRC) and the Food and Drink Federation (FDF) to produce new guidance.

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

> [Guidance on "Free-From" Allergen Claims \(pdf\)](#)

## FDA extends comment period on use of the term "Natural"

In direct response to requests from the public, the FDA has extended the comment period for the Use of the Term "Natural" on Food Labeling. The comment period will now end on May 10, 2016, rather than the end of February, as initially communicated. Due to the complexity of this issue, the FDA is committed to providing the public with more time to submit comments. The FDA will thoroughly review all public comments and information submitted before determining its next steps.

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

Siehe dazu auch > [News vom 20. November 2015](#)

## Wann ist ein Vitamin-D-Präparat noch ein Nahrungsergänzungsmittel?

Gerade in den dunklen Wintermonaten greifen viele Menschen verstärkt zu Vitamin-D-haltigen Produkten. Doch bei welchen Vitamin-D-Mengen handelt es sich um ein Nahrungsergänzungsmittel und bei welchen Mengen ist von einem Arzneimittel auszugehen? Diese Frage stellt sich auch, da zunehmend Nahrungsergänzungsmittel mit Vitamin-D-Konzentrationen auf den Markt kommen, die bislang nur zur Behandlung von Mangelerkrankungen in Arzneimitteln üblich waren.

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

## Aktualisierte Leitlinien zu Angaben „werden Verbrauchern und Antragstellern nützen“

Die EFSA hat ihre Hinweise für Antragsteller bezüglich der Zulassung gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel überarbeitet.

Neben der Überarbeitung der allgemeinen wissenschaftlichen Leitlinien – die für sämtliche gesundheitsbezogenen Angaben gelten – hat die Behörde auch ihre spezifischen Leitlinien für Angaben in Bezug auf das Immunsystem und den Magen-Darm-Trakt aktualisiert.

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

## PAK-Höchstgehalte in bestimmten Produkten

Die Verordnung (EU) 2015/1933 der Kommission vom 27.10.2015 „zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Kakaofasern, Bananenchips, Nahrungsergänzungsmitteln, getrockneten Kräutern und getrockneten Gewürzen“ ist im EU-Amtsblatt veröffentlicht worden (ABl. L 282 vom 28.10.2015, S. 11).

Die VO sieht die Festsetzung spezifischer Höchstgehalte für Kakaofasern und daraus hergestellte Erzeugnisse vor, die als Lebensmittelzutat verwendet werden sollen.

Zudem wird ein PAK-Höchstgehalt in Bananenchips eingeführt. Darüber hinaus werden PAK-Höchstgehalte für die Warengruppen Nahrungsergänzungsmittel, getrocknete Kräuter und getrocknete Gewürze eingeführt.

Hintergrund: Die Verordnung (EU) 2015/1933 tritt am 17.11.2015 in Kraft und gilt ab dem 01.04.2016, davon ausgenommen sind die PAK-Höchstgehalte für Kakaofasern und daraus hergestellte Erzeugnisse, die unmittelbar ab dem 17.11.2015 gelten – für alle übrigen von den Änderungen betroffenen Lebensmittel gelten Übergangsregelungen für Erzeugnisse, die „nach altem Recht“ bis zum 31.03.2016 in den Verkehr gebracht werden.

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

> [www.haccp.de](http://www.haccp.de)

## Lebensmittelpolitik

### Ausfuhrbeiträge gemäss „Schoggigesetz“: Bundesrat Schneider-Ammann informiert Industrie- und Verbandsvertreter

An der 10. Ministerkonferenz der Welthandelsorganisation WTO in Nairobi verabschiedeten die Mitgliedsländer am Samstag, 19. Dezember 2015, unter anderem ein Verbot aller Formen von Exportsubventionen. Davon betroffen sind auch die schweizerischen Ausfuhrbeiträge für landwirtschaftliche Verarbeitungsprodukte gemäss „Schoggigesetz“.

Bundesrat Johann N. Schneider-Ammann hat die betroffenen Branchen über die handelsrechtlich verbindlichen WTO-Beschlüsse informiert. Weiter hat er über das weitere Vorgehen orientiert. Neben staatlichen Massnahmen sind die Branchen gefordert, privatrechtliche Massnahmen einzusetzen.

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

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

## **Der Newsletter „Agenda Agroexport“ informiert**

Anbei finden Sie die aktuellste Ausgabe der Agenda Agroexport. Er informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [Agroexport Agenda Nr. 20 - Dezember 2015](#)

## **Regelungsentwurf ebnet Weg für Apfel- und Birnenexporte aus der EU in die USA**

Erklärung des EU-Kommissars für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Vytenis Andriukaitis, der EU-Kommissarin für Handel, Cecilia Malmström, und des EU-Kommissars für Landwirtschaft, Phil Hogan.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

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



### 11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2016

#### Thema: Betrachtungen und Entwicklungen zur gesetzlich geforderten Selbstkontrolle

Reservieren Sie sich schon einmal den Termin; der Tagungsflyer mit dem detaillierten Programm sowie die Anmelde-möglichkeit werden in Kürze veröffentlicht unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung).

## 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 Anmelde-prozess informiert.

Für Fragen rund um den Lehrgang CAS Lebensmittelrecht stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung ([meev@zhaw.ch](mailto: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 Verfahrens-praxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis, GHP)“ im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverord-nung (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/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/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/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/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/lsmf/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsmf/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/lsmf/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsmf/kurse/)

## Weiterbildungsbroschüre 2016

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