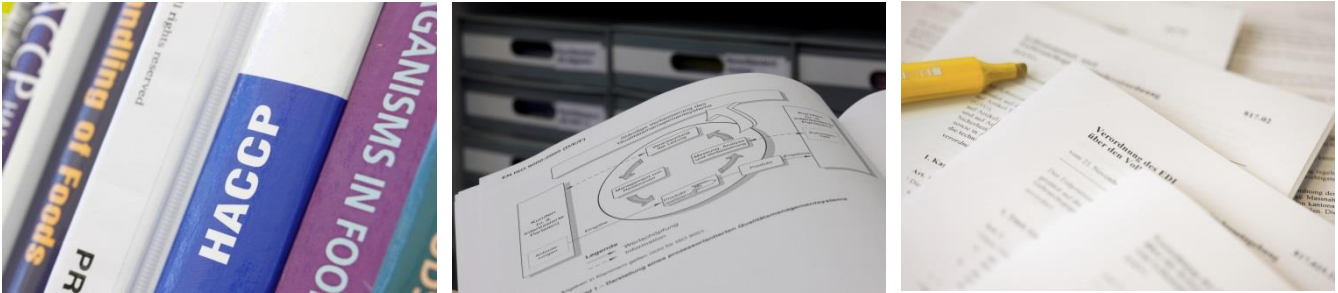


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 149, Juli 2016



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: Jahresbericht zu öffentlichen Warnungen und Rückrufen

Zum ersten Mal veröffentlicht das BLV einen Jahresbericht zu den öffentlichen Warnungen und Rückrufen sowie zum Schnellwarnsystem RASFF. Der Bericht zieht Bilanz über die 16 Warnungen und 17 Rückrufe, die 2015 erfolgt sind.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#) (siehe "weitere Informationen" am Seitenende unter "Publikationen")

Hygienische Lebensmitteltransporte

Das Lebensmittelinspektorat hat zusammen mit der Kantonspolizei den Schwerverkehr kontrolliert. Lebensmittel werden hygienisch transportiert. Die Temperaturvorgaben werden eingehalten.

Bei sommerlichen Temperaturen fand am Freitag-Vormittag 24.06.2016 eine gemeinsame Verkehrskontrolle mit der Kantonspolizei in Hinwil statt. Das Lebensmittelinspektorat überprüfte dabei die Lebensmitteltransporte. Wer Lebensmittel transportiert muss dafür sorgen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Der Laderaum des Transportfahrzeugs muss sauber sein. Die Lebensmittel sind vor negativen Einwirkungen wie beispielsweise Schmutz, Licht, Wärme oder Fremdgerüchen zu schützen. Die Trennung von rein und

unrein ist auf der Ladefläche genauso einzuhalten wie im Lagerraum des Betriebs. Dazu müssen die Mitarbeiter gut geschult sein. Das Resultat der Verkehrskontrolle ist erfreulich. Der Zustand der Fahrzeuge war insgesamt gut. In einem Fahrzeug wurden zwei kleinere Mängel festgestellt: Der Ventilator des Kühlaggregats war verschmutzt und eine Tür-Dichtung war stark abgenutzt. Trotz warmer Aussentemperatur mussten keine Lebensmittel wegen Nichteinhaltung der Temperaturvorschriften beanstandet werden. Im Vergleich zu früheren Kampagnen hat sich die Situation auf den Strassen deutlich verbessert.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Mikro- und Nanokunststoffe in Lebensmitteln – ein zunehmendes Problem

An den Auswirkungen, die Kunststoffabfälle in Meeren und Gewässern auf natürliche Lebensräume und die Tierwelt haben können, besteht weltweites Interesse. Die EFSA hat erste Schritte in Richtung einer zukünftigen Bewertung potenzieller Risiken für Verbraucher durch Mikro- und Nanokunststoffe in Lebensmitteln, insbesondere Meeresfrüchten, unternommen.

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

Fälschung von Safran

Das teuerste Gewürz der Welt wurde im Rahmen eines gemeinsamen Projektes mit der Stabsstelle

Ernährungssicherheit am Regierungspräsidium Tübingen (SES) aus Online-Shops bestellt und auf seine Echtheit untersucht – eine Probe war mit einem künstlichen Farbstoff verfälscht, mehrere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen können durch geeignete Maßnahmen minimiert werden

In Krankenhäusern werden Personengruppen gepflegt, die gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind. Das Hygienemanagement bei der Krankenhausverpflegung muss deshalb über die üblichen Maßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung hinausgehen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Was alles so drin ist im Muntermacher: Kaffee ist eine Herausforderung für die Risikobewertung

Nach der am 15. Juni 2016 veröffentlichten Gefahreinstufung von Kaffee durch die bei der Weltgesundheitsorganisation (WHO) angesiedelte Internationale Krebsagentur (IARC) weist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) darauf hin, dass die Gefahreinschätzung von komplexen Gemischen, wie sie Lebensmittel darstellen, für Verbraucherinnen und Verbraucher nur von begrenzter Aussagekraft sind.

Im Kurzvideo "BfR kompakt - Gesundheitliche Risiken durch Kaffee" erläutert Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampender (Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit des BfR)

- welche Substanzen in Kaffee vorkommen und ein krebserregendes Potential beim Menschen ausüben können.
- was bei einer gefahrenbasierten Einstufung zu beachten ist.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Wie beeinträchtigen marine Biotoxine die Gesundheit?

Weisen Muscheln hohe Gehalte an marinen Biotoxinen auf, kann es nach deren Verzehr beim Menschen zu Vergiftungen kommen. Diese können sich je nach Toxin in verschiedenen Symptomen äußern. Eines dieser marinen Biotoxine ist die Okadasäure. Eine Aufnahme hoher Konzentrationen führt zu Darmbeschwerden mit

schweren Durchfällen, Erbrechen und Schmerzen im Bauchbereich.

Marine Biotoxine sind Stoffwechselprodukte von Algen. Unter besonders günstigen Umweltbedingungen („Algenblüte“) werden sie vermehrt gebildet. Da Algen die Hauptnahrungsquelle für wasserfiltrierende Muscheln darstellen, werden folglich auch marine Biotoxine wie die Okadasäure von ihnen aufgenommen und reichern sich im Muschelfleisch an. Werden vom Menschen Muscheln mit hohen Gehalten an Okadasäure verzehrt, kommt es zur typischen diarrhöischen Muschelvergiftung, die in erster Linie Beschwerden im Darmtrakt hervorruft.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Pressemitteilung\)](#)

Lebensmittelrecht

Deklaration für nach ausländischen Vorschriften hergestellte Lebensmittel

Der Bundesrat hat am 29. Juni 2016 eine erweiterte Deklarationspflicht für in der Schweiz nach ausländischen technischen Vorschriften hergestellte Lebensmittel eingeführt. Damit soll Transparenz geschaffen und das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten gestärkt werden.

Neu muss auf Lebensmitteln, die in der Schweiz nach ausländischen technischen Vorschriften hergestellt und in Verkehr gebracht werden («Cassis-de-Dijon-Prinzip»), ersichtlich sein, nach welchen technischen Vorschriften – Vorschriften der EU oder eines EU-/EWR-Mitgliedstaates – sie hergestellt wurden (Artikel 6a der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften, VIPaV). Mit dieser Änderung schafft der Bundesrat Transparenz bei in der Schweiz nach ausländischen technischen Vorschriften hergestellten und in Verkehr gebrachten Lebensmitteln.

> [Der Bundesrat - Das Portal der Schweizer Regierung](#)
> [www.nzz.ch](#)

Future revision of Codex's General Principles of Food Hygiene (CAC-RCP 1-1969, Rev. 4-2003)

The General Principles of Food Hygiene (GPFH) and its Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application provide food business operators worldwide with the basis for producing food that is safe and suitable for consumption. Since its inception in the early 1970s, HACCP has become the universal system for the control

of food safety, on which most regulatory food control systems and international food safety standards (e.g. ISO 22000) are based. HACCP or similar approaches to identifying hazards and establishing controls to prevent them have also been used in guidance on the safety of animal feed and drinking water.

While the current GPFH remain largely pertinent, the Codex Alimentarius Commission has agreed to initiate an overhaul of the existing text, including its annex on HACCP, to extend the scope of the GPFH, make them more user-friendly and incorporate the latest developments in food safety management.

> [Codex Alimentarius](#)

Zur Revision der "General Principles of Food Hygiene", inkl. dem HACCP-Annex, siehe auch die Zusammenfassung der 11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2016, Seite 4:

> zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

USA: House approves federal GMO labeling bill that nullifies Vermont law

The US House of Representatives has voted to pass a federal GMO labeling bill (306:117 votes) that would preempt and nullify all state-led GMO labeling laws including the one that has just come into effect in Vermont.

The > [bill](#) will now go to President Obama to be signed into law. After that, USDA will have two years to set up a "national mandatory bioengineered food disclosure Standard" with which manufacturers will have to comply at undetermined point at least a year after the Standard is agreed.

> [foodnavigator.com](#)

> [foodsafetymagazine.com](#)

Zum GVO-Kennzeichnungsgesetz in Vermont siehe > [News vom 28. April 2016](#)

EU: MEPs vote to veto 4 caffeine health claims

The European Parliament's Environment and Public Health Committee (ENVI) has adopted a last-minute motion that could see four controversial caffeine claims vetoed in a move the energy drink sector warns could result in yet more years of "legal uncertainty".

> [nutraingredients.com](#)

MEPs and ministers agree to beef up official food checks from farm to fork

Draft plans to tighten up official controls from farm to fork were informally agreed by food safety MEPs and the

Dutch Presidency of the Council on 15.06.2016. It aims to guarantee that the food consumers buy and eat in Europe is safe and wholesome, hence improving consumer's health and preventing food crises.

> [Europäisches Parlament](#)

Commission asks: Can the EU go on without nutrient profiles?

The European Commission has started the first phase of its investigation into the need for nutrient profiles (in the frame of the health claim regulation No. 1924/2006), which it hopes will settle the issue once and for all.

> foodnavigator.com

Falsche Seezungen-Filets im Restaurant

Die Seezunge (*Solea solea*) ist in Deutschland ein geschätzter Speisefisch. Obwohl er vergleichsweise teuer ist, wird er im Restaurant gerne bestellt. Doch bekommt der Verbraucher für sein Geld auch tatsächlich die echte Seezunge auf den Teller?

Im Rahmen des > [EU-Projekts „LABELFISH“](#) hat das MRI Seezungengerichte in insgesamt 24 Restaurants in den Städten Hamburg, Bremen, Berlin und Frankfurt bestellt und im Labor mit DNS-analytischen Methoden überprüft.

In genau der Hälfte der Fälle waren die Gerichte mit anderen Fischarten zubereitet worden, die mit der Seezunge nicht viel gemeinsam haben. In fünf Fällen ergab die Laboruntersuchung sogar Pangasius (*Pangasianodon hypophthalmus*), einen Aquakulturfisch aus Vietnam, der auf dem deutschen Markt zu den preisgünstigsten Fischarten überhaupt zählt. Außerdem wurden westafrikanische Zungen (*Synaptura lusitanica*) und Tropenzungen (*Cynoglossus senegalensis*) festgestellt. Zwei weitere Plattfischarten konnten wegen fehlender bekannter DNS-Vergleichssequenzen nicht eindeutig identifiziert werden.

> [MRI - Max Rubner-Institut](#)

Lebensmittelpolitik

Call for EU action plan as firms shirk responsibility on soy

The EU needs a deforestation action plan after a World Wide Fund for Nature (WWF) analysis of the bloc's largest food companies showed many are using consumer ignorance to dodge their "massive responsibility" when sourcing soy.

> [Foodnavigator.com](#)

Chile tackles childhood obesity crisis with strict new food labeling rules

In an effort to lower the rate of childhood obesity, the health ministry in Chile have announced new food labeling laws. The move is in response to the countries' highest rates of childhood obesity in the world. The changes, which are thought to be the strictest of their kind, will see labels placed on the packaging of food and snack items high in saturated fats, sodium, sugar and calories. Additionally, these types of food items will no be longer allowed to sell in schools, and companies will be forbidden to target children under the age of 14 with advertising. Furthermore, these types of food products will no longer be able to include free toys.

> nutritioninsight.com

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. 22 - Juni 2016](#)

Qualitätsmanagement

IFS FAQs Unangekündigte Audits

IFS FAQs zu den unangekündigten Audits sind online verfügbar

> [IFS Food Version 6 FAQ](#)

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



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.

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 wird 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

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/lsfm/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/lsfm/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/lsfm/kurse/