

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 148, Juni 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

Fast 20'000 Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Badewasserproben untersucht

Das Kantonale Labor Zürich hat im vergangenen Jahr an die 20'000 Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Badewasserproben chemisch, mikrobiologisch oder physikalisch untersucht. Von den rund 14'000 amtlich erhobenen Proben wichen 10 Prozent von den gesetzlichen Vorgaben ab. Mit den Untersuchungen, die risikobasiert erfolgen, steigert das Kantonale Labor die Lebensmittelhygiene und -sicherheit und trägt damit massgeblich zur guten Gesundheit der Bevölkerung bei.

[> KLZH - Kantonales Labor Zürich](#)

Aprikosenkerne bergen Risiko einer Cyanidvergiftung

Der Verzehr von drei kleinen rohen Aprikosenkernen, oder einem halben großen Kern, in einer einzigen Portion kann zur Überschreitung der sicheren Grenzwerte führen. Bei Kleinkindern besteht schon beim Verzehr von nur einem kleinen Aprikosenkern das Risiko einer Grenzwertüberschreitung.

Aprikosenkerne enthalten eine natürlich vorkommende Substanz namens Amygdalin, die sich nach dem Verzehr in Cyanid (Blausäure) umwandelt. Eine Cyanidvergiftung kann Übelkeit, Fieber, Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit,

Durst, Trägheit, Nervosität, diverse Gelenk- und Muskelschmerzen sowie Blutdruckabfall zur Folge haben. In extremen Fällen kann sie zum Tode führen.

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

Siehe hierzu auch: [> Kantonales Labor Zürich: Merkblatt "Bittermandeln und bittere Aprikosenkerne - Umgang und Anforderungen an die Kennzeichnung"](#)

Richtig grillieren - sicher geniessen

An lauen Abenden und während der Fussball-Europameisterschaft wird gerne grilliert. Wird das Grillgut unsachgemäss zubereitet, kann es zu schweren Durchfallerkrankungen kommen. Deshalb gilt: Wer richtig grilliert, kann sicher geniessen

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

Allergien and mycotoxin notifications jump in RASFF report

Notifications due to allergens (137) and mycotoxins (476) rose dramatically from 2014 (78 and 357 respectively), according to the RASFF annual report.

Furthermore, China is still the top country of origin for RASFF notifications.

[> foodnavigator.com](#)

[> RASFF- Rapid Alert System for Food and Feed, Annual Report 2015](#)

Pflanzenschutzmittelrückstände und Krankheitserreger in Erdbeeren

Erdbeeren gehören zu den beliebtesten Obstsorten in Deutschland. Dementsprechend werden sie von der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer auch häufig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Krankheitserreger untersucht. Rund 900 Proben pro Jahr wurden in den vergangenen Jahren auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Dabei wurden nur in Ausnahmefällen zu hohe Rückstände gefunden: Durchschnittlich mussten nur 0,3 % der untersuchten Proben wegen zu hoher Rückstände von Pflanzenschutzmitteln beanstandet werden (3 von ca. 900 Proben). Auch pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern belastet sein, die beim Menschen eine Infektion auslösen können. Quellen für eine mikrobielle Belastung sind insbesondere verunreinigtes Bewässerungswasser und organische Düngung.

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

EFSA: Von Allergenen bis Zoonosen: ein mehrsprachiges Glossar wissenschaftlicher Begriffe

Unsicher, was Margin of Exposure bedeutet? Neugierig, was molekulare Typisierung ist? Verwirrt, worauf sich Wirkungsweise bezieht? Das neue EFSA-Glossar erläutert Ihnen die wichtigsten wissenschaftlichen Begriffe, die in den Mitteilungen der EFSA verwendet werden. Das > [Glossar](#) steht als A-Z-Liste in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch zur Verfügung.

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

Lebensmittelrecht

Abschaffung der Strahlengrenzwerte für Lebensmittel. Keine Messungen mehr?

Stellungnahme des Bundesrates vom 3. Juni 2016 zur Interpellation (16.3168) von NR Heim Bea.

Eingereichter Text: Im Anhang der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln ist eine Liste mit Grenzwerten für einzelne Radionuklide aufgeführt, dies als Auftrag des Parlamentes nach der Atomkatastrophe von Tschernobyl. Offenbar soll diese Liste nun gestrichen werden. Der Bundesrat wird deshalb gebeten, zu folgenden Fragen Stellung zu beziehen:

1. Stimmt es, dass die Strahlengrenzwerte für Lebensmittel abgeschafft werden sollen?

2. Wie beurteilt der Bund die Fakten, dass Pilze und Wildfleisch aus Osteuropa zum Teil noch immer mit Cäsium ungesund hoch belastet sind, dass im Rhein regelmässig höhere Werte radioaktiven Tritiums gemessen werden, dass Proben aus Kehrlichtverbrennungsanlagen auch schon Hinweis gaben auf illegales Entsorgen von radioaktiven Abfällen, dass Uran aus Phosphatdünger im Grundwasser feststellbar ist und sich in unseren Böden anreichert?
3. Ist der Bundesrat nicht auch der Meinung, dass aus Gesundheitsgründen an verbindlichen Grenzwerten und an der Überwachung der Umwelt-radioaktivität bei Lebensmitteln und Trinkwasser festzuhalten ist?
4. Teilt er die Meinung, dass gerade mit Blick auf die Volksgesundheit, vor allem mit Blick auf die hinsichtlich radioaktiver Strahlung sensible Gesundheit der Kinder, die Strahlenbelastung weiterhin beobachtet werden sollte?
5. Sollte der Bundesrat solche Messungen und Feststellungen nicht mehr für nötig erachten, stellt sich die Frage, auf welchen konkreten, wissenschaftlich evidenzbasierten Grundlagen er dies begründet.
6. Ist er sich bewusst, dass bei einem Wegfall von Grenzwerten die Kantone aufhören zu messen und dass im Ereignisfall dann das Know-how vermutlich einfach nicht mehr vorhanden wäre?
7. Ist er bereit, die Grenzwertliste der Strahlenschutzverordnung anzufügen?
8. Würden mit einer solchen Lösung die Strahlenwerte bei Lebensmitteln weiterhin gemessen, oder müssten solche Messungen auch in der Lebensmittelverordnung festgehalten werden?

> [parlament.ch](#)

Carbohydrate claims approved – but for generic use

A series of claims for carbohydrate-based products have been cleared, but by updating the list of existing generic claims in a 2012 regulation (432/2012) to cover them, not by granting the exclusive use that the applicants had sought.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) Nr. 2016/854 der Kommission vom 30. Mai 2016\)](#)

EU Commission report on food intended for sportspeople

The report, published on 15th June 2016, is intended to meet the obligation set for the Commission by Article 13 of Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control (hereinafter 'FSG Regulation').

> [Food Law Latest](#)

D: Vorschlag für eine rechtsverbindliche Definition der Begriffe 'vegan' und 'vegetarisch'

Auf ihrer Konferenz in Düsseldorf haben die Verbraucherschutzminister der Länder am 22. April 2016 einstimmig einen Vorschlag für eine rechtsverbindliche Definition der Begriffe 'vegan' und 'vegetarisch' beschlossen. Was sagt dieser aus und was bedeutet dieser Schritt?

> [Vebu - Vegetarierbund Deutschland](#)

siehe auch > [Ergebnisprotokoll der 12. Verbraucher-schutzministerkonferenz am 22. April 2016 in Düsseldorf](#)

Roter Reis – Nahrungsergänzungsmittel oder Arzneimittel?

Immer häufiger gelangen Produkte aus Rotem Reis (auch Rotschimmelreis), die als Nahrungsergänzungsmittel deklariert werden, in den Verkauf. Rotschimmelreisprodukte enthalten den pharmakologisch wirksamen Stoff Monakolin K, der identisch ist mit dem Wirkstoff Lovastatin in zugelassenen Fertigarzneimitteln zur Behandlung eines erhöhten Cholesterinspiegels. Die Gemeinsame Expertenkommission des deutschen Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) hat jetzt in einer Stellungnahme festgestellt, dass Produkte mit einer Monakolin-K-Dosis ab 5 mg pro Tag eine erhebliche pharmakologische/metabolische Wirkung aufweisen und daher als Arzneimittel eingestuft werden sollten. Dem steht auch nicht entgegen, dass für Monakolin K in der EU eine gesundheitsbezogene Angabe zu Nahrungsergänzungsmitteln mit Rotschimmelreis: „Monakolin K aus Rotschimmelreis trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei“ zugelassen wurde. Einschränkung gilt dies aber nur ab einer Konzentration von 10 mg Monakolin K pro Tag. Diese darf nur verwendet werden, wenn das Produkt mit dem

Stoff im betreffenden Mitgliedstaat der EU auch als Lebensmittel eingestuft wurde. Wird es als Arzneimittel eingestuft, darf die gesundheitsbezogene Angabe dagegen nicht verwendet werden.

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

D: Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln

Der Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) hat mit dem Leitfaden einen Orientierungsrahmen für die Anwendung der Rechtsvorschriften und zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln geschaffen. An einer Reihe von Beispielen aus der Praxis wird die Kennzeichnungspflicht im Leitfaden erläutert.

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

> [Stellungnahme Nr. 2016/01: Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln](#)

Nutrition label updated by FDA

The FDA has approved major revisions to the nutrition-facts panel on the backs of packaged food and beverages, which will now emphasize calories and serving sizes and include added sugars.

Most food manufacturers must comply with the new rules by July 2018. Those with annual food sales of less than \$10 million will be given another year to meet the requirements.

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

FDA issues final food defense rule under FSMA

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has finalized a new food safety rule under the agency's Food Safety Modernization Act (FSMA).

While acts of intentional adulteration comes in many forms -including acts of disgruntled employees or economically motivated adulteration - this rule will help to prevent wide-scale public health harm by requiring U.S. and international companies to take steps to prevent intentional adulteration of the food supply. FDA says that such acts are "unlikely to occur", but the new rule advances mitigation strategies to further protect the food supply.

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

Lebensmittelpolitik

Ständerat will keine weiteren Massnahmen gegen Food Waste

Der Ständerat hat eine Motion von SVP-Nationalrat Markus Hausammann abgelehnt, die eine Reduktion von Food Waste um 30 Prozent bis 2020 zum Ziel hatte. Der Nationalrat hatte die Motion im Februar noch angenommen.

> [Landwirtschaft.ch](#)

> [Parlament.ch-Der Ständerat in Kürze](#) (siehe unter "Food Waste")

Agroscope plant Feldversuch mit gentechnisch verändertem Winterweizen

Agroscope und Forschende des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung IPK wollen gemeinsam einen Feldversuch mit gentechnisch verändertem Winterweizen auf der Protected Site in Zürich durchführen. Bei diesem Weizen wurde der Zuckertransport verändert und damit das Ertragspotenzial erhöht. Das Bewilligungsgesuch für den Feldversuch hat Agroscope im April beim Bundesamt für Umwelt BAFU eingereicht.

> [news.admin.ch](#)

US food industry welcomes FDA targets to cut salt content but claims it has already made major inroads

The Food industry has broadly welcomed new guidance from the US Food and Drug Administration (FDA) recommending cutting salt content by a third in its products, in an effort to potentially save thousands of lives.

> [foodingredientfirst.com](#)

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

Qualitätsmanagement

BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 compared to FSMA rule

BRC Global Standards commissioned The Acheson Group (TAG) to assess one of its standards against a FSMA final rule with findings showing almost complete alignment.

> [foodqualitynews.com](#)

BRC: New guidance on herbs and spices for food businesses launched

A new resource launched on 7th June, 2016 will provide food companies that use culinary dried herbs and spices with industry best practice guidance on assessing and protecting the authenticity of these products. Food companies will be able to use the practical guidance to ensure that they have the appropriate measures in place to play their role in assuring the integrity of these products.

> [BRC - British Retail Consortium](#)

New ISO standard to validate microorganism testing methods for the food industry

ISO 16140:2003 for the validation of alternative (proprietary) microbiological methods has just been revised. The new multipart standard provides a specific protocol and guidelines for the validation of methods both proprietary (commercial) or not. Two parts of ISO 16140 series now published:

> [ISO 16140-1:2016](#), Microbiology of the food chain – Method validation – Part 1: Vocabulary, describes the terminology used in microbial testing, while > [ISO 16140-2:2016](#), Microbiology of the food chain – Method validation – Part 2: Protocol for the validation of alternative (proprietary) methods against a reference method, is dedicated to the validation of proprietary microbiological methods.

> [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



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.

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 **Jahr 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. 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



**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/



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/lsfm/kurse/