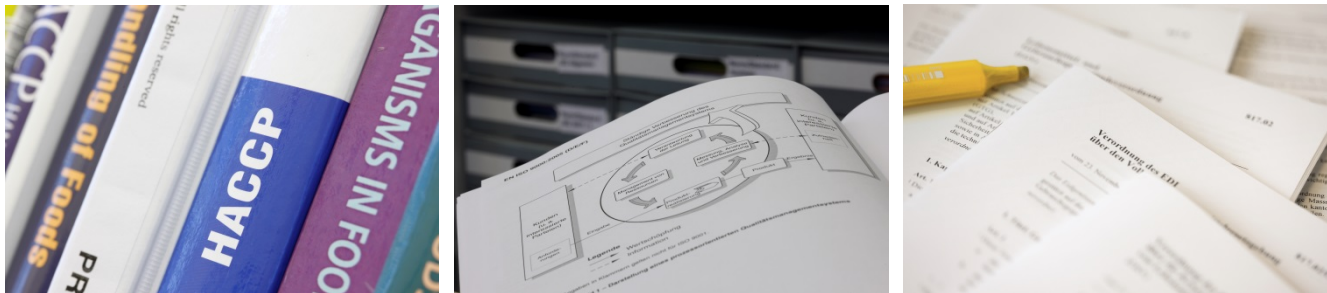


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 145, März 2016



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

Fragen und Antworten zu Lebensmittelbetrug und Authentizitätsprüfung

Die analytische Überprüfung der Echtheit (Authentizität) von Lebens- und Futtermitteln ist ein fundamentaler Aspekt im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) befasst sich daher mit der Entwicklung, Validierung und Bewertung analytischer Strategien und Verfahren zur Authentizitätsprüfung - der Feststellung der Zusammensetzung und Herkunft von Lebens- und Futtermitteln. Im Folgenden hat das BfR Fragen und Antworten zum Thema Lebensmittelbetrug und Authentizitätsprüfung zusammengestellt.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Weiterführende Informationen zum Thema finden Sie auf der Webseite des BfR unter: [>](#)

http://www.bfr.bund.de/de/produktidentitaet_und_rueckverfolgbarkeit-62072.html

Koffein in Nahrungsergänzungsmitteln und Sportlernahrung – eine unterschätzte Aufnahmequelle

Systematische Untersuchungen zum Koffeingehalt in Nahrungsergänzungsmitteln und Sportlernahrung liegen bislang nicht vor. Das CVUA Karlsruhe hat aus diesem Grund 2015 in einem Schwerpunktprogramm 43

derartige Proben nicht nur in lebensmittelrechtlicher Hinsicht untersucht, sondern umfassend auch unter Berücksichtigung anderer Koffeinquellen, hier vor allem Getränke, beurteilt.

Die Sachverständigen im CVUA Karlsruhe haben die nun vorliegenden Ergebnisse ausgewertet und kommen zu folgendem Fazit: Besonders wenn Verbraucherinnen und Verbraucher koffeinhaltige Nahrungsergänzungsmittel oder Sportlernahrung gemeinsam mit koffeinhaltigen Energy-Drinks verzehren, nehmen sie Koffein in Mengen auf, die die empfohlenen Verzehrsmengen sehr leicht überschreiten können.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Fragen und Antworten zu einer möglichen Neuzulassung von Glyphosat in der EU

In Kürze stimmen Experten der EU-Mitgliedstaaten über eine mögliche Neuzulassung des Herbizids Glyphosat ab. Sie finden hier Fragen und Antworten zur derzeitigen Diskussion um die Neuzulassung des Wirkstoffs in der EU.

[> Europäische Kommission - Newsletter "EU-Aktuell"](#)
siehe auch [> News vom 13. August 2015](#)

Arsen in Reiswaffeln

Insbesondere für Säuglinge und Kleinkinder sind Reiswaffeln eine einfache und vermeintlich gesunde Energiequelle.

Produkte aus Reis können allerdings relativ hohe Gehalte an anorganischem Arsen aufweisen. Der Gesetzgeber hat nun reagiert: Seit Januar 2016 gilt für Reisprodukte eine Höchstmenge von 0,3 mg/kg, bei spezieller Eignung für Säuglinge und Kleinkindern sogar von 0,1 mg/kg. Diese Höchstmengen wurden von keiner der im Jahr 2015 untersuchten 11 Reiswaffeln erreicht.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)
> [Verordnung \(EU\) 2015/1006 der Kommission vom 25. Juni 2015 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für anorganisches Arsen in Lebensmitteln](#)

Gute Nachricht für Feinschmecker: Trüffel sind nicht radioaktiv

Auch 30 Jahre nach der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl reichern manche Waldpilze gefährliche Mengen von Radioaktivität an. Mit einer Ausnahme: Wilde Trüffel, eine der teuersten Delikatessen der Welt. Dies berichten Schweizer und deutsche Forscher, die Burgundertrüffel aus Mitteleuropa analysiert haben, im Fachjournal "Biogeosciences".

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)
weitere Informationen: > [WSL - Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft](#)
Abstract der Originalarbeit: > [www.biogeosciences.net](#)

FDA issues final guidance on acrylamide in well-done foods

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has issued final guidance on how food manufacturers, processors, growers and operators can reduce levels of acrylamide - a chemical that the International Agency for Research on Cancer considers to be a human carcinogen - in food.

The > [FDA's final document](#) takes into consideration more scientific publications and includes updated technical information on how to reduce levels of acrylamide not only during cooking, but also during the processing of certain foods. The guidance has not changed in terms of how consumers' health risks are addressed. In order to help reduce levels of acrylamide in foods, the FDA is recommending that food companies be aware of levels of acrylamide in the foods they make, and to utilize the FDA's advice to reduce those levels even more.

> [foodsafetymagazine.com](#)

Lebensmittelrecht

Rückrufaktion der Firma Mars

Antwort des Bundesrates vom 07.03.2016 auf die Frage (16.5041) von NR Birrer-Heimo Prisca.

Eingereichter Text:

In der EU werden durchschnittlich zwei Lebensmittel pro Tag zurückgerufen. Die Rückrufaktion von Mars in der Schweiz und 54 weiteren Ländern hat gezeigt, dass das wichtige Instrument der Rückrufe überstrapaziert werden kann. So besteht das Risiko, dass Rückrufe von den Konsumenten nicht mehr ernst genommen werden.

- Über welche Instrumente verfügt das Bundesamt für Landwirtschaft, um die Verhältnismässigkeit der Rückrufe zu gewährleisten?
- Ist der Bundesrat gewillt, Massnahmen zu prüfen, um die Prozesse der Rückrufaktionen zu klären?

> [parlament.ch](#)

Bier darf nicht als "bekömmlich" beworben werden

Ein bedeutender Fall für die Brauerei-Branche ist im Hauptsacheverfahren vor dem LG Ravensburg entschieden worden: Das Bier eines lokalen Herstellers darf nach der Health-Claims-Verordnung nicht als "bekömmlich" beworben werden.

Die Brauerei Härle aus Leutkirch darf ihr Bier nicht mehr mit dem Begriff "bekömmlich" bewerben. Das entschied das Landgericht (LG) Ravensburg im Hauptsacheverfahren und > [bestätigte damit seine Entscheidung aus 2015 über die entsprechende einstweilige Verfügung \(Az. 8 O 34/15\)](#). Die Ravensburger Richter hielten an ihrer früheren Begründung fest: Das Wort "bekömmlich" sei eine gesundheitsbezogene Angabe, die nach der sogenannten Health-Claims-Verordnung der Europäischen Union von 2006 (Verordnung (EG) Nr. 1924/2006) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent verboten sei. Die Verordnung verbietet jede "gesundheitsbezogene Angabe" in der Etikettierung und der Werbung für Getränke mit entsprechendem Alkoholgehalt.

> [Legal Tribune Online](#)

Futtermittel: viele nicht konforme Deklarationen

Agroscope hat den Auftrag, die in der Schweiz in den Handel gebrachten Futtermittel für Nutz- und Heimtiere (Petfood) zu kontrollieren. Im vergangenen Jahr wurden

1'480 Proben erhoben und analysiert. 70% davon waren konform. Dieser Anteil wird als zu tief erachtet. Im Rahmen der amtlichen Futtermittelkontrolle erhob Agroscope im Jahre 2015 1'314 Proben von Futtermitteln für Nutztiere, d.h. der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere, sowie 166 Proben von Futtermitteln für Heimtiere, insbesondere Hunde- und Katzenfutter. Inspektionen wurden in mehr als 400 Produktions- oder Handelsbetrieben durchgeführt.

> www.admin.ch/news

Der Gerichtshof bestätigt, dass die Kennzeichnung von Zitrusfrüchten mit der Angabe von Konservierungsmitteln und anderen bei der Behandlung nach der Ernte verwendeten chemischen Stoffen verbindlich ist

Der Gerichtshof ist der Auffassung, dass das Gericht die Klage Spaniens rechtsfehlerfrei abgewiesen hat.

> [Gerichtshof der Europäischen Union](#)

Ursprüngliches Urteil des Gerichts der Europäischen Union > [siehe News vom 18. November 2014](#)

French food waste law adopted

Large stores in France are to be banned from throwing away edible food under a new law signed by French President François Hollande on 11 February and published in the country's official journal the following day.

The law brings in a hierarchy for tackling food waste with the first choice being prevention, followed by the requirement for large stores (over 400m²) to sign a contract with charities to handle gifts of food that is still edible but no longer being sold. The next choice in the hierarchy would be recovery to make animal food. Finally, if the other options are not possible, retailers could look to recovery to make agricultural compost or as biomass for energy generation (biomethane). Landfilling edible food waste is not an option.

> eurofoodlaw.com

EU court answers the 'burning question': Yes, the claims regulation can be applied to B2B

The European Court of Justice (ECJ) says the nutrition and health claims regulation (NHCR) could be applied to "commercial communications" intended for professionals but with the goal of indirectly reaching consumers.

The > [conclusion of the court's advocate general](#) is not final but is likely to form the basis of the judge's ruling in the next few months.

> [Food and Drink Europe](#)

EU: Das Gericht bestätigt, dass mehrere gesundheitsbezogene Angaben zu Glucose nicht zugelassen werden können

Gemäss dem Urteil des Gerichts der Europäischen Union (Rechtssache T-100/15, Dextro Energy GmbH & Co. KG vs. Kommission) hat die Kommission fehlerfrei festgestellt, dass die Angaben zum Verzehr von Zucker aufrufen, obwohl ein solcher Aufruf den allgemein anerkannten Ernährungs- und Gesundheitsgrundsätzen zuwiderläuft.

> [Gericht der Europäischen Union](#)

Siehe dazu auch > [spiegel.de](#) und > [Legal Tribune Online](#)

Lebensmittelpolitik

Palmölimporte: Auswirkungen auf die Versorgung mit gesunden pflanzlichen Fettsäuren

Antwort des Bundesrates vom 17.02.2016 auf die Interpellation (15.4125) von NR Hausammann Markus. Der starke Franken und die tiefen Weltmarktpreise setzen den Ölsaaten-Sektor bereits heute enorm unter Druck. Je nach Verhandlungsergebnis bei Freihandelsabkommen mit palmölproduzierenden Ländern wird das HOLL-Rapsöl (High Oleic Low Linolenic) durch Palmöl verdrängt und der Preisdruck wird zu einer Veränderung der Fettsäurezusammensetzung in der Ernährung führen.

> www.parlament.ch

EU-Kommission begrüßt Öffnung des US-Marktes für Rindfleisch aus den Niederlanden

Die USA kündigen die Aufhebung des Einfuhrverbots für Rindfleisch aus den Niederlanden an. Hintergrund: Seit Januar 1998 war der US-Markt für Rindfleisch aus der EU geschlossen. Infolge der BSE-Krise hatten die Vereinigten Staaten Importbeschränkungen für Rindfleisch sowie für Fleisch von Schafen und Ziegen und deren Erzeugnisse eingeführt.

Diese Maßnahmen gingen weit über die Empfehlungen der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) hinaus, denen zufolge z.B. entbeintes Rindfleisch sicher ist und unabhängig vom BSE-Status der jeweiligen Länder frei gehandelt werden kann.

Laut der Bewertung des BSE-Risikos durch die OIE anhand von 2005 festgelegten Standards wiesen die EU-Mitgliedstaaten kein größeres – und mitunter sogar ein

geringeres – Risiko auf als die meisten anderen Länder der Welt. Anders gesagt: EU-Rindfleisch ist sicher.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

Agrarprodukte und Lebensmittel: Bessere Koordination zwischen den Behörden würde Konsumenten schützen

Eine bessere Koordination und Information zwischen den involvierten Behörden würde Konsumenten und Produzenten besser vor Betrugsfällen im Zusammenhang mit geschützten Bezeichnungen von Agrarprodukten und Lebensmitteln schützen.

Zu diesem Schluss kommt der Bericht, den der Bundesrat im Nachgang auf ein > [Postulat \(13.3837\) von Ständerätin Géraldine Savary](#) erstellt hat.

Der vom Bundesrat verabschiedete Bericht beleuchtet die einschlägigen Rechtsgrundlagen hinsichtlich der Reglementierung und des Vollzugs. Ausserdem vermittelt er einen Überblick über die Koordination zwischen den verschiedenen betroffenen Behörden und zwischen den einzelnen Kontrollen sowie über die Aufsichtstätigkeit der Bundesbehörden über die involvierten Kontrollorgane. Ausgehend von dieser Analyse werden im Bericht Massnahmen geprüft und vorgeschlagen, um das aktuelle System zur Bekämpfung von Zuwiderhandlungen zu verbessern. Zur Behebung der Mängel im heutigen Kontrollsystem werden insbesondere Verbesserungen bei der Meldepflicht von Unregelmässigkeiten vorgeschlagen, die bei den Kontrollen, beim Vollzug und bei der Durchsetzung der Strafbestimmungen festgestellt werden. Weil die betroffenen Bereiche mehreren Rechtsnormen unterliegen, die in mehreren Gesetzen und Verordnungen geregelt sind, und der Vollzug damit bei verschiedenen Bundes- und Kantonsbehörden liegt, wäre auch eine gemeinsame Plattform eine mögliche Verbesserungsmassnahme. Auf dieser Plattform würden Informationen und Ergebnisse von Kontrollen bereitgestellt, heisst es im Bericht.

> www.news.admin.ch

Qualitätsmanagement

Traceability from tree to table: Italy launches olive oil certification label

A certification label added to bottles of Italian extra virgin olive oil will combat fraud and allow consumers to trace their oil from tree to table, the Italian olive oil sector has said. The label will include a QR barcode so consumers can instantly find out more about the oil's origins.

> foodqualitynews.com

Environmental management guidance standard now published

Following the revision of ISO 14001, the newly revised ISO 14004 helps organizations get the most out of their environmental management system.

Managing environmental impacts – and the effects they are having on business – is a growing imperative for organizations, regardless of size or type. A sound environmental management system (EMS) helps measure and manage environmental factors, making it good not only for business but for society as a whole.

The newly revised > [ISO 14004:2016](#), Environmental management systems – General guidelines on implementation, provides organizations with support to help with the implementation of an EMS. It is designed to complement, but is not limited to, ISO 14001, ISO's standard for environmental management systems.

> [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](#).

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI) 20. Mai 2016 im Hotel Beaulac in Neuenburg

Antibiotika: Rückstände und Resistenzen entlang der Lebensmittelkette

- **Nationale Strategie Antibiotikaresistenzen (StAR) und die Problematik bei der Tiergesundheit.**
Dr. Dagmar Heim, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)
- **Antibiotikaresistenzen – ein Gebiet mit vielen Playern**
Dr. Claudia Bagutti, Leiterin Biosicherheitslabor, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt
- **Untersuchungen in den Genfer Universitäts-spitälern und in der Schweiz über Infektionen und**

Antibiotikaresistenzen, Gesundheit beim Menschen

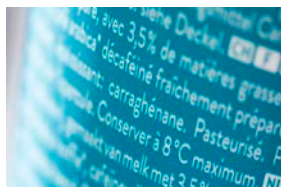
Prof. Roger Stephan Harbath, Präventiv- und Kontrolldienst über Infektionen, Genfer Universitätsspitaler

- **Pflanzliche Lebensmittel – eine lebensmittelhygienische Herausforderung**
Prof. Roger Stephan, Institut für Lebensmittelsicherheit und –Hygiene, Universität Zürich
- **Problematik in der Fleischindustrie**
Christina Marschall, Leiterin Nachhaltigkeit, Firma Micarna AG, Coutepin/FR

Beginn: 09:00 Uhr (ab 08.30 Uhr Registrierung und Kaffee).

Weitere Informationen und Bestellung der Anmeldeunterlagen > info@gсли.ch

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/lsgm/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/lsgm/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/lsgm/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 im Kurs auch auf das Thema Validierung und Verifizierung vertieft eingegangen.

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

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

Weiterbildungsbroschüre 2016

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