

Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 147, Mai 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

Sicherer Käsegenuss dank reduziertem Histamingehalt

Agroscope konnte die für die Histaminbildung in Käse verantwortlichen Bakterien identifizieren und wirksame Massnahmen zur Senkung des Histamingehaltes von Käse entwickeln.

Die Verarbeitung von Rohmilch ist auch heute noch eines der wichtigsten Differenzierungsmerkmale vieler traditioneller Schweizer Käsesorten. Rohmilchkäse sind gehaltvoller im Geschmack und Aroma, was die positive Wirkung der Rohmilchflora erkenntlich macht. Die Anwesenheit unerwünschter Keime in der Rohmilch kann die Käsequalität aber auch nachteilig beeinflussen. Ein altbekanntes Problem ist die Bildung von Histamin während der Reifung von Käse.

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

Fleischkontrollstatistik

Die Fleischkontrollstatistik von 2015 ist verfügbar. Sie wiedergibt die Anzahl der geschlachteten Tiere zu Lebensmittelzwecken und enthält Angaben zur Genusstauglichkeit.

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

Wasser und Gesundheit: Gute Noten für das Wasserschloss Schweiz

Die Qualität des Bade- und Trinkwassers in der Schweiz ist gut und Wasserressourcen sind ausreichend vorhanden. Zu diesem Schluss kommt der Bericht des Bundes zur Umsetzung des Protokolls Wasser und Gesundheit der WHO. Das Protokoll verpflichtet die Schweiz, die Öffentlichkeit alle drei Jahre über die Projekte im Wasser- und Abwassersektor zu informieren.

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

Verarbeitungskontaminanten in Pflanzenölen und Lebensmitteln

Verarbeitungskontaminanten auf Basis von Glycerin, die in Palmöl, aber auch in anderen Pflanzenölen, Margarinen und einigen verarbeiteten Lebensmitteln enthalten sind, geben Anlass zu möglichen Gesundheitsbedenken. Diese Bedenken bestehen hinsichtlich jüngerer Altersgruppen bei durchschnittlichen Verzehrsmengen und hinsichtlich aller Altersgruppen bei großen Verzehrsmengen. Die EFSA hat die Gefährdung der öffentlichen Gesundheit durch folgende Stoffe bewertet: Glycidyl-Fettsäureester (GE), 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) sowie deren Fettsäureester. Die Stoffe werden während der Lebensmittelverarbeitung gebildet, vor allem bei der Raffination von Pflanzenölen bei hohen Temperaturen

(ca. 200 °C). Die höchsten Konzentrationen von GE wie auch von 3-MCPD und 2-MCPD (einschließlich Estern) wurden in Palmölen und Palmfetten gefunden, gefolgt von anderen Ölen und Fetten. Bei Verbrauchern ab drei Jahren waren Margarinen sowie „Backwaren und Kuchen“ die Hauptquellen für die Exposition gegenüber allen Stoffen.

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

Siehe auch > [foodnavigator.com](#)

Daten über Sulfite zur Bestätigung der Sicherheit benötigt

Der sichere Grenzwert für sieben Sulfite, die als Zusatzstoffe in Wein und anderen Lebensmitteln eingesetzt werden, gewährleistet ausreichenden Schutz für Verbraucher. Die EFSA wird sich jedoch erneut mit dieser Schlussfolgerung befassen, wenn Daten aus neuen Studien zur Verfügung stehen.

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

Lebensmittelrecht

Erzeugnisse aus illegaler Fischerei sind ab 1. März 2017 verboten

Künftig dürfen nur noch Meeresfischereierzeugnisse in die Schweiz eingeführt werden, deren rechtmässige Herkunft gewährleistet ist. Der Bundesrat setzt das Inkrafttreten einer neuen Verordnung, die zu einer nachhaltigen Nutzung der weltweiten Fischbestände beitragen soll, am 1. März 2017 in Kraft.

Mit der Verordnung wird die vom Parlament angenommene Motion «Keine Erzeugnisse aus illegaler Fischerei auf dem Schweizer Absatzmarkt» (> [09.3614](#)) erfüllt. In der Europäischen Union ist die Einfuhr von Erzeugnissen aus illegaler, nicht gemeldeter oder nicht regulierter Fischerei bereits seit 2010 verboten.

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

Neuartige und herkömmliche Lebensmittel – EFSA informiert Interessengruppen über Leitlinienentwürfe

Die EFSA stellte Mitte April Interessengruppen die Leitlinienentwürfe für neuartige und traditionelle Lebensmittel vor. Die Erarbeitung der Dokumente durch die Behörde erfolgte im Nachgang zur letztjährigen Verabschiedung einer neuen europäischen Verordnung über neuartige Lebensmittel.

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

Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Seit Dezember 2014 ist EU-weit die Allergenkennzeichnung auch für nicht vorverpackte, d.h. offen abgegebene Lebensmittel Pflicht. Für Allergiker bedeutet diese Regelung einen erheblichen Fortschritt, da sie sich etwa im Restaurant vor der Bestellung über verarbeitete allergene Zutaten informieren können. Kontrollen in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung, wie Restaurants, Kantinen und Imbissen sollten zeigen, ob die neuen Kennzeichnungsregelungen korrekt umgesetzt worden sind. Die angebotenen Gerichte wurden beprobt und auf allergene Bestandteile untersucht. Anschließend wurde mit der Allergen-Kennzeichnung verglichen, die die Kontrolleure im Betrieb angetroffen haben.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

No new legislation needed on 'growing up milks', says long-awaited Commission report

There is no need for new legislation specific to so-called 'growing up' milks, the European Commission has said in a report rebuked by industry and NGOs alike. The > [final draft of the report](#) sent to the European Parliament and the Council on young-child formulae - otherwise known as toddler formulae or growing up milk - comes as the EU prepares to replace the PARNUTs (foodstuff for particular nutritional use) directive with the Foods for Specific Groups (FSG) Regulation on 20 July 2016.

> [foodnavigator.com](#)

EU: Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste

Mit der Verordnung (EU) Nr. 2016/637 der Kommission wurden vier Aromastoffe aufgrund von potenziellen Sicherheitsrisiken aus der Unionsliste der Verordnung (EG) Nr. (EG) Nr. 1334/2008 gestrichen.

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

EU-Parlament: Erneuter Ruf nach verpflichtender Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Milch

Das Parlament fordert erneut die Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Milch. So steht es in einer am Donnerstag 12.05.2016 verabschiedeten Entschliessung. Die obligatorische Kennzeichnung würde dazu beitragen, das Vertrauen der Verbraucher in Lebensmittel aufrechtzuerhalten, weil

dann die Nahrungsmittel-Lieferkette transparenter werden würde, heißt es in dem Text.

> [Europäisches Parlament](#)

Siehe hierzu auch: > [Pressemitteilung des BLL - Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.](#)

What is “natural”? Over to you, FDA...

The comment period for the FDA’s probe into ‘natural’ claims has closed, leaving the agency with the unenviable task of sifting through a mammoth pile of submissions from thousands of stakeholders weighing in on the most contentious word in food marketing.

> [foodnavigator.com](#)

Siehe auch > [News vom 20. Januar 2016](#)

New legislation: Food safety whistleblowers now protected by law

By way of the U.S. Labor Department’s Occupational Health and Safety Administration, the administration of President Barack Obama has initiated a new rule by which food safety whistleblowers will be protected from retaliation. The implementation of this new rule is outlined in Section 402 of the U.S. Food and Drug Administration’s Food Safety Modernization Act (FSMA). It covers any employee that brings safety concerns or employer wrongdoing to the forefront at any point along the food chain--manufacturing, processing, packaging, transportation, distribution, receiving, storage or importation. In short, these employees cannot be fired or disciplined for reporting food safety violations.

> [foodsafetymagazine.com](#)

FDA issues draft guidance for small firms to comply with FSMA

The US Food and Drug Administration (FDA) has published draft guidance to assist qualified facilities to comply with a Food Safety Modernization Act (FSMA) rule.

> [foodqualitynews.com](#)

Lebensmittelpolitik

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. 21 - April 2016](#)

Qualitätsmanagement

Neuer ISO-Standard für Arbeitsschutzmanagementsysteme

An die Stelle des britischen Standardwerks für Arbeitsschutz, BS OHSAS 18001, soll demnächst ein ISO-Standard der International Organization for Standardization treten. Der vorliegende Entwurf soll noch 2016 verabschiedet werden. Auf internationaler Ebene anerkannte Richtschnur für Arbeitsschutzmanagementsysteme ist bisher der britische Standard BS OHSAS 18001. Seit 2013 arbeiten Experten an einem ISO-Standard, der bereits als Entwurfsfassung ISO/DIS 45001:2016 in englischer und deutscher Fassung beim Beuth Verlag, Berlin, erhältlich ist. Seine Verabschiedung ist noch für dieses Jahr geplant. Wie sich der weitere Zeitplan konkret gestaltet, hängt jedoch von den bis Mitte April 2016 eingebrachten Kommentaren sowie vom Einigungsprozess im internationalen und nationalen Gremium ab.

> [DGQ - Deutsche Gesellschaft für Qualität](#)

ISO 22000 standard revision progressing

Revision of the ISO 22000 standard on food safety management is continuing with the next meeting planned for June. One area of work is to give users a clear description of the difference between critical control points (CCPs), operational prerequisite programs (oPRPs) and prerequisite programs (PRPs). The standard was first published in 2005 and the revised version is expected in late 2017.

> [foodqualitynews.com](#)

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



Rückblick zur 11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2016 Thema: Betrachtungen und Entwicklungen zur gesetzlich geforderten Selbstkontrolle

Das zentrale lebensmittelrechtliche Thema der Selbstkontrolle stand im Fokus der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung. Referate zu verschiedenen Aspekten und neuen Entwicklungen rund um dieses Thema erlaubten es den 160 Teilnehmenden aus Industrie, Verwaltung, Handel und Beratung, ihr Wissen zu vertiefen und neue Impulse zu erhalten.

Auslöser für das diesjährige Tagungsthema war die Tatsache, dass im derzeit totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht die Selbstkontrolle akzentuiert wird.

Etwa indem im Entwurf für die totalrevidierte Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (E-LGV) die Pflichten für die verschiedenen der Selbstkontrolle unterliegenden Akteure detaillierter als bisher umschrieben werden. Zudem besteht für Kleinstbetriebe neu die Möglichkeit der erleichterten Selbstkontrolle.

In ihrer Einführung umschrieb Tagungsleiterin Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin der Fachstelle Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht der ZHAW, den rechtlichen Rahmen der Selbstkontrolle im geltenden Recht.:

Auf Gesetzesstufe ist die Selbstkontrolle in Art. 23 des Lebensmittelgesetzes (LMG) verankert. Demnach muss jede Person, die Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, im Rahmen ihrer Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Interessant ist, dass der Begriff „Selbstkontrolle“ nur im schweizerischen Recht verwendet wird, obwohl das Prinzip auch im EU-Recht besteht.

An der Tagung wurden verschiedene Aspekte und Entwicklungen zur Selbstkontrolle diskutiert. Die [Medienmitteilung](#) gibt eine ausführliche fachliche Zusammenfassung der wichtigsten Inhalte der Referate.

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 Advanced 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 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: 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/