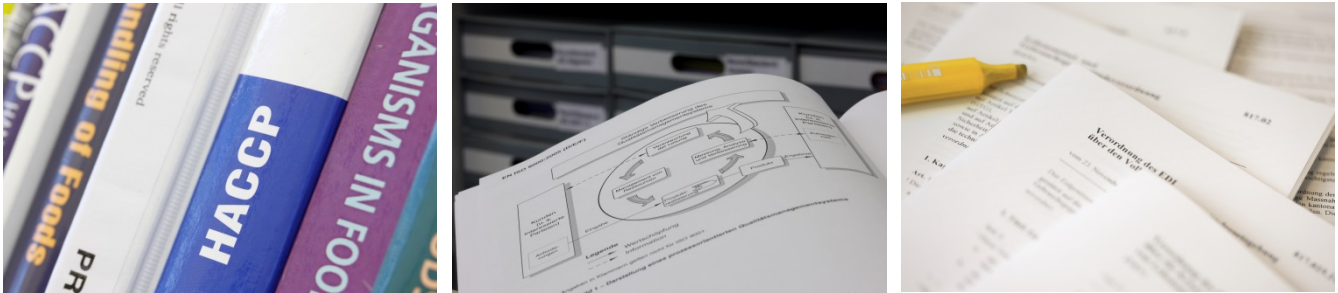


## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 153, November 2016



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

#### Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Empfehlungen zu Kalium

Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Kalium festgelegt. Kalium ist ein essentieller Mineralstoff in der menschlichen Ernährung, der bei vielen physiologischen Funktionen des menschlichen Körpers eine wichtige Rolle spielt, darunter die Verteilung von Körperflüssigkeiten, die Übertragung von Nervenimpulsen und die Muskelkontraktion.

Das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) ermittelte folgende Werte für eine angemessene tägliche Aufnahme (Adequate Intakes – AI) von Kalium:

- / 750 mg für Kleinkinder im Alter von 7 bis 11 Monaten;
- / 800 mg für Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren;
- / 1.100 mg für Kinder im Alter von 4 bis 6 Jahren;
- / 1.800 mg für Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren;
- / 2.700 mg für Kinder im Alter von 11 bis 14 Jahren;
- / 3.500 mg für Jugendliche im Alter von 15 bis 17 Jahren;
- / 3.500 mg für Erwachsene, einschließlich Frauen in der Schwangerschaft;
- / 4.000 mg für stillende Frauen.

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

#### Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Risiken für Verbraucher weiterhin gering

97 Prozent der in der Europäischen Union genommenen Lebensmittelproben enthalten keine Pestizidrückstände oder lediglich Spuren, die im Rahmen der gesetzlichen Grenzwerte liegen. Dies ist eines der Ergebnisse des jüngsten von der EFSA erstellten Jahresberichts über Pestizidrückstände in Lebensmitteln, in dem die Befunde von nahezu 83.000 Lebensmittelproben aus den 28 EU-Mitgliedstaaten - darunter erstmals Kroatien - sowie Islands und Norwegens ausgewertet werden.

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

#### Ausbruch von Salmonella in mehreren Ländern

Sieben Länder haben zwischen dem 1. Mai und 12. Oktober 2016 (112 bestätigte und 148 wahrscheinliche) Fälle von Salmonella Enteritidis beim Menschen gemeldet. Die Fälle wurden aus Belgien, Dänemark, Luxemburg, den Niederlanden, Norwegen, Schweden und dem Vereinigten Königreich berichtet. Darüber hinaus meldete Kroatien ein Cluster von Fällen, darunter ein Todesfall, die möglicherweise mit dem vorgenannten Ausbruch im Zusammenhang stehen. Dank Ganzgenomsequenzierung, Lebensmittel- und Umweltuntersuchungen sowie Rückverfolgungsuntersuchungen konnte ein Zusammenhang zwischen dem Ausbruch und einer Eierpackstelle in Polen

hergestellt werden. Die vorliegenden Erkenntnisse weisen auf Eier als die wahrscheinlichste Infektionsquelle hin.

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

### **Vitamin D: EFSA legt Referenzwerte für Aufnahme fest**

Die EFSA hat Referenzwerte für die Zufuhr von Vitamin D festgelegt. Damit leistet die Behörde Risikomanagern in Europa Beratung, die diese nutzen, um Empfehlungen für Verbraucher abzugeben. Das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) definierte eine angemessene Aufnahmemenge (Adequate Intake – AI) von 15 µg pro Tag für gesunde Personen, die älter als ein Jahr sind. Dies schließt schwangere und stillende Frauen mit ein. Der Referenzwert für Kleinkinder im Alter von 7-11 Monaten wurde auf 10 µg pro Tag festgelegt.

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

### **Die Schweiz diskutiert die Einführung des «Chlorhuhns»**

Schweizer Pouletfleisch ist oft stark belastet – mit Antibiotika-resistenten Keimen. Experten schlagen Alarm und rütteln an einem Tabu: Pouletfleisch soll nach der Schlachtung chemisch behandelt werden, zum Beispiel mit Chlor.

> [SRF - Schweizer Radio und Fernsehen](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Mit Vitamin D angereicherte Lebensmittel enthalten nicht immer den angegebenen Gehalt**

Besonders in den Wintermonaten ist die körpereigene Bildung von Vitamin D oft nicht ausreichend, weshalb zur Deckung des Bedarfs die Einnahme von angereicherten Lebensmitteln empfohlen wird. Das Kantonale Labor Zürich hat 73 solcher Produkte untersucht. Der Gehalt in Margarinen und Säuglingsnahrungen entsprach bis auf einen Fall den Verpackungsangaben, bei Frühstückscerealien und Getreideriegeln wurden häufiger Abweichungen festgestellt.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **Verordnungen im Veterinärbereich**

In den Verordnungen im Veterinärbereich sind wichtige Neuerungen geplant. Dazu zählen Tierschutzbeauftragte für Tierversuche und Massnahmen gegen illegale

Hundeimporte. Zudem soll das Töten von Tieren klarer geregelt werden. Die Vernehmlassung dauert bis 7. Februar 2017.

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

### **Ausnahmen für «Swissness»-Berechnung sind festgelegt**

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) hat am 15. November 2016 insgesamt 58 verschiedene Rohstoffe von der Swissness-Berechnung ausgenommen. Betroffen sind etwa Industriewein für Fertigfondue, Industriehonig und Molkenproteinisolate für Speziallebensmitteln. Die entsprechenden Verordnungen treten am 1. Januar 2017 in Kraft.

> [www.news.admin.ch](#)

### **Consumers value origin labelling - but not necessarily for processed meat, say researchers**

Consumers do value country of origin labelling (COOL) for meat products, say the authors of a recent study, but mostly for unprocessed meat that already has mandatory labelling in the EU.

> [foodnavigator.com](#)

### **EU: Erweiterung der zugelassenen Spezifikationen für Steviolglycoside (E 960)**

Die von der EU zugelassenen Spezifikationen für den Süßstoff Steviolglycoside (E 960) wurden im Rahmen der Verordnung (EU) Nr. 2016/1814, die am 4. November wirksam wird, auf Rebaudioside M erweitert.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) Nr. 2016/1814\)](#)

### **Fehlerhafte Etiketten bei Fisch und Co**

Senckenberg-Wissenschaftler haben mit Hilfe von DNA-Barcoding die Etikettierung verschiedener Fisch- und Krebsprodukte überprüft. Sie kommen zum Ergebnis, dass von den 118 untersuchten Produkten gut 10 Prozent nicht richtig beschriftet wurden. Die Angaben in Supermärkten waren dabei exakter als bei lokalen Fischhändlern. Eine falsche Etikettierung kann allergische Reaktionen beim Konsumenten hervorrufen und ist daher mehr als nur ein kommerzieller Betrug am Verbraucher.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

## **EU-Parlament: Abgeordnete fordern Grenzwerte für industrielle Transfettsäuren in Lebensmitteln**

Die EU sollte bindende Grenzwerte für industrielle Transfettsäuren (TFS) in Lebensmitteln einführen. So steht es in einer Entschliessung, die am 26. Oktober verabschiedet wurde. TFS könnten das Risiko erhöhen, an Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Unfruchtbarkeit, Alzheimer, Diabetes und Fettleibigkeit zu erkranken, heisst es weiter in dem Text. TFS sind hauptsächlich in industriell hergestellten teilgehärteten Pflanzenölen enthalten.

[> Europäisches Parlament](#)

Siehe auch [> "Industrielle Transfettsäuren - Wissenswerte Fakten"](#)

## **Ireland: 'Small quantities' and 'local' definitions for nutrition labelling introduced**

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) reminded food businesses that from 13 December 2016, EU Regulations will require that most prepacked food products must provide mandatory nutritional information to enable consumers make more informed choices when purchasing food. However, certain prepacked foods are exempted from the requirement to provide nutrition information, one of which is the manufacture of small quantities of foods that are supplied directly by the manufacturer to the consumer or to local retailers for direct supply to the consumer.

The EU legislation does not define 'small quantities' or 'local', rather it advised that each Member State must provide a definition in their local market. To this end, the Department of Health has now introduced Irish law [S.I. 559 of 2016] defining what is meant by 'small quantities' and 'local retail establishment'.

Under the new legislation, 'small quantities' of food is defined as (a) 250 kilograms or litres per week or 13,000 kilograms or litres of products per year or (b) 500 units per week or 26,000 units per year. Manufacturers can choose either. 'Local' is defined as not more than 100km from where the product is manufactured. The FSAI has prepared [> Q&A](#) which provide guidance for manufacturers and retailers on the exemption.

[> FSAI - Food Safety Authority of Ireland](#)

## **EFSA: Neuartige und traditionelle Lebensmittel: Leitlinien fertig gestellt**

Die EFSA hat zwei Leitliniendokumente zu neuartigen Lebensmitteln bzw. traditionellen Lebensmittel aus

Drittländern veröffentlicht, die helfen sollen zu gewährleisten, dass diese Lebensmittel sicher sind, bevor Risikomanager entscheiden, ob sie in Europa in Verkehr gebracht werden können. Die EFSA entwickelte die Leitlinien nach Verabschiedung der neuen europäischen Verordnung über neuartige Lebensmittel im November 2015. Mit der Verordnung, welche die vorherige aus dem Jahr 1997 ersetzt und im Januar 2018 in Kraft tritt, wird ein zentrales Bewertungs- und Zulassungsverfahren eingeführt. EU-Risikomanager werden über die Marktzulassung neuartiger Lebensmittel entscheiden und können zur Bestätigung deren Sicherheit die EFSA um die Durchführung einer wissenschaftlichen Risikobewertung ersuchen.

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

## **Lebensmittelpolitik**

### **Deutscher Bauernverband: Schinken-Imitate sind kein Schinken**

Der Deutsche Bauernverband (DBV) spricht sich dafür aus, dass vegetarische und vegane Fleisch-Imitate nicht unter dem Namen und der Bezeichnung der echten Lebensmittel verkauft werden dürfen. Schinkenimitate seien kein Schinken, heisst es in einer DBV-Medienmitteilung. Es könne nicht sein, dass sich ein aus unterschiedlichsten Ersatzmaterialien, Aromen und Geschmacksverstärkern zusammengesetztes Produkt ebenso nennen dürfe wie ein hochwertiges und echtes Fleisch-Produkt, so DBV-Vizepräsident Werner Hilse. Der Bauernverband fordert deshalb auf nationaler Ebene, dass Fleisch-Imitate nicht unter der Aufmachung und Bezeichnung der echten Lebensmittel vermarktet werden dürfen. Dabei geht es neben Schinken auch um Bezeichnungen wie Schnitzel oder Wurst. Ansonsten werden nach Ansicht des DBV die Konsumenten getäuscht.

[> LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Zur Thematik "vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte - Herstellungsmöglichkeiten und Rechtslage" siehe auch das [> Infoblatt 1/16](#), das wir für die Gewürz Berger AG verfasst haben.

### **Zusammenarbeit im Bereich Lebensmittelsicherheit wird in Europa weiter verstärkt**

Anlässlich der 61. EFSA-Beiratssitzung in der letzten Septemberwoche in Bratislava haben alle Beiratsmitglieder der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Verpflichtungserklä-

rung unterschrieben. Die Ratifizierung der Verpflichtungserklärung sendet ein starkes Signal für die weitere intensive Zusammenarbeit und Vernetzung der Lebensmittelsicherheitsbehörden der Mitgliedsstaaten mit der EFSA und untereinander.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

## **Spendendatenbank für überschüssige Lebensmittel lanciert**

Die Hilfsorganisation "Schweizer Tafel" hat die erste webbasierte Spendendatenbank für überschüssige Lebensmittel in der Schweiz lanciert.

> "Food Bridge" heisst die webbasierte Spendendatenbank der Hilfsorganisation "Schweizer Tafel", die seit 21. Oktober in Betrieb ist. Die Plattform soll einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten. Sie ermöglicht Spendern aus der Lebensmittelproduktion, einfach und rasch überschüssige Ware anzubieten.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

## **Qualitätsmanagement**

### **ISO management system standards continue growth trend, according to ISO Survey**

The 2015 results of the ISO Survey have been released, showing the number of certifications to ISO management system standards continues to rise worldwide. According to the results of the survey, a total of 1'519'952 valid certificates were reported worldwide in 2015 across nine management system standards, compared to 1'476'504 the previous year - an increase of 3 %.

ISO's most widely used management system standards, ISO 9001 for quality management and ISO 14001 for environmental management, remain popular with 1'033'936 and 319'324 certificates respectively.

> [ISO - International Organization for Standardization](#)

### **Profit further from ISO 9001 with new guidance document just published (ISO/TS 9002:2016)**

Organizations wishing to get the most out of ISO's most popular quality management standard, ISO 9001, will benefit from a new technical specification just published.

> [ISO/TS 9002](#), Guidelines for the application of ISO 9001:2015, gives clause-by-clause guidance and examples to enable users, regardless of the size of the organization, to implement their own quality management system.

> [ISO - International Organization for Standardization](#)

### **Guidance for SMEs using ISO 9001 for quality management just released**

ISO's essential guide for SME's wishing to implement a quality management system (QMS) has just been updated, providing practical advice and concrete examples tailored specifically for small businesses.

> [ISO 9001:2015 for Small Enterprises – What to do?](#) has just been updated to align with the newly revised version of one of ISO's most popular standards, ISO 9001, Quality management systems – Requirements, updated in 2015.

> [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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)

## Planen Sie Ihre Weiterbildung für 2017

Das gesamte Weiterbildungsangebot für das kommende Jahr 2017 finden Sie [> online](#) auf unserer Website.

### Lebensmittelrecht

11. Mai 2017: [> 12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

23. Mai 2017: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

20. Juni 2017: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

06. Dezember 2017: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

Herbst 2017 (genaues Datum wird noch bekanntgegeben): [> Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2017](#)



Hinsichtlich eines möglichen Kurses „Einführung ins US-Lebensmittelrecht“, sehen Sie bitte die letzte Seite

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

9. und 30. März 2017: [> Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

26. bis 28. Juni 2017: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

5. September 2017: [> Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

6. und 7. September 2017 [> Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

16. November 2017 [> Einführung Kaizen / KVP](#)

## 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.

## Erste Kurse im Jahr 2017



### Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle:

**9. und 30. März 2017**

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. 71 ff. LGV \*) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet.

*\*Die Artikel der LGV beziehen sich auf das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht.*

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

**23. Mai 2017**

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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



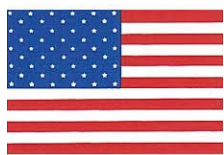
### Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

**20. Juni 2017**

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den Pflichtelementen 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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



**Umfrage: Kurs „Einführung ins US-Lebensmittelrecht, mit Schwerpunkt auf den Food Safety Modernization Act (FSMA)“**

Der Food Safety Modernization Act (FSMA), Pub. L. No. 111-353, wurde von Präsident Obama im Januar 2011 unterzeichnet und stellt die grösste Reform des US-amerikanischen Lebensmittelhygiene und -sicherheitsrechts seit über 70 Jahren dar; er reformiert den Federal Food, Drug and Cosmetic Act (FFDCA) aus dem Jahr 1938 im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Hauptziel des FSMA ist ein Paradigmenwechsel innerhalb der US-Lebensmittelindustrie von einer reaktiven Strategie in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit hin zur Anwendung von Präventivkonzepten.

Gestützt auf den FSMA wurden verschiedene konkretisierende *rules* von der Food and Drug Administration (FDA) publiziert. Die *rule* „> [Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food](#)“ ist per 19. September 2016 in Kraft getreten. Für ausländische Lebensmittelfirmen, die in die USA exportieren, ist überdies die „> [Foreign Supplier Verification Programs \(FSVP\)](#)“ *rule* von besonderer Bedeutung; für diese *rule* bestehen unterschiedliche Daten für die Inkraftsetzung, die von der Grösse und Art der exportierenden Firma abhängen sowie davon, ob die Firma bereits einer anderen *rule* unterliegt.

Vor diesem Hintergrund, und in Fortsetzung unserer [>Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom Jahr 2015](#) „Global Food Legislation – Das Lebensmittelrecht globaler Exportmärkte“, möchten wir im Jahr 2017 einen eintägigen Kurs anbieten zum Thema **„Einführung ins US-Lebensmittelrecht, mit Fokus auf den FSMA und seinen *rules*“**. Der Kurs soll in **Englisch** durch einen **US-amerikanischen Experten im Lebensmittelrecht** gehalten werden und folgende Themen beinhalten:

- Kurze Einführung ins US-Lebensmittelrecht (u.a. Rechtsrahmen, wichtige Rechtsvorschriften, wichtige Behörden, allgemeines Kennzeichnungsrecht)
- Der FSMA und seine konkretisierenden *rules*

Falls Sie an dieser aussergewöhnlichen Gelegenheit interessiert sind, aus erster Hand einen vertieften Einblick ins US-Lebensmittelrecht zu erhalten, schreiben Sie bitte ein kurzes Mail **bis 19. Dezember 2016** an Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Ihre Interessensbekundung ist unverbindlich; sie dient uns aber dazu, die Nachfrage nach einem derartigen Kurs abzuschätzen. Der Kurspreis wird sich im ähnlichen Rahmen wie für unsere anderen eintägigen Kurse bewegen. Bei genügendem Interesse werden wir gerne den Kurs im Jahr 2017 organisieren und auf unserer Homepage sowie im Newsletter ausschreiben.