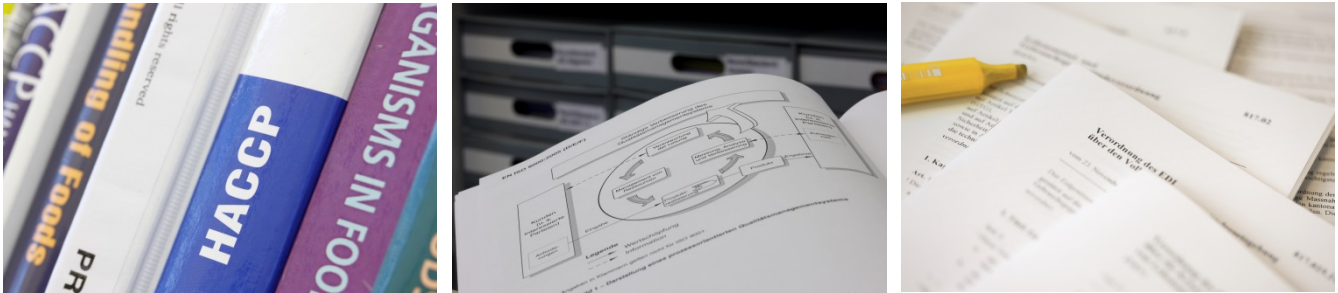


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 152, Oktober 2016



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

Nanomaterialien und andere neuartige Werkstoffe anwendungssicher und umweltverträglich entwickeln und nutzen

Deutsche Bundesbehörden schreiben gemeinsame Forschungsstrategie „Nanotechnologie - Gesundheits- und Umweltrisiken von Nanomaterialien“ fort.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist an dieser Sicherheitsforschung mit Arbeiten zum Nachweis von Nanomaterialien in den komplexen Matrices von Verbraucherprodukten und Lebensmitteln beteiligt“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR.

Die BfR-Forscherinnen und Forscher fanden heraus, dass reine Silbernanopartikel nach einer simulierten Verdauung in Magen und Darm in weit geringerem Maße von menschlichen Darmschleimhautzellen aufgenommen werden als Partikel, die mit Nahrungsmittelbestandteilen zusammen verdaut werden. Somit könnten Untersuchungen mit der reinen Substanz ohne die Nahrungsbestandteile dazu führen, dass Risiken nicht korrekt eingeschätzt werden.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Unzulässig: Forscher finden gesundheitlich bedenklichen Textilfarbstoff in Lebensmitteln

Veröffentlichung im internationalen Journal „Food Control“: Neuer Analyse-Ansatz der Universität Hohenheim weist Azo-Farbstoff „Reactive Red 195“ in Produkten für Lebensmitteleinsatz nach. Angeblich sollten nur natürliche Farbstoffe enthalten sein: Mit speziellen Analyseverfahren wollen Lebensmittelwissenschaftler der Universität Hohenheim den für Lebensmittel nicht zugelassenen Textilfarbstoff „Reactive Red 195“ in einem angeblichen „Hibiskus- und Rote-Bete-Extrakt“ nachgewiesen haben. „In der Lebensmittelproduktion werden solche Produkte eingesetzt, um wiederum andere Lebensmittel appetitlich rot zu färben“, erläutert Lebensmittelwissenschaftler Prof. Dr. Reinhold Carle die Brisanz. Das untersuchte Produkt sei vermutlich 2015 auf den Markt gekommen und sollte laut Spezifikation lediglich natürliche Farbstoffe beinhalten. Weil es aber so viel intensiver färbe als bekannte natürliche Lebensmittelfarbstoffe, hätten Lebensmittelhersteller Verdacht geschöpft und sich an die Lebensmittelexperten der Universität Hohenheim gewandt. Ihre Ergebnisse veröffentlichen die Wissenschaftler in der kommenden Dezember-Ausgabe von „Food Control“. Online sind sie bereits veröffentlicht unter <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.06.012>.

[> idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Trichinella threat remains despite EU measures, say researchers

Trichinella remains a threat despite measures taken at a European level, according to the analysis of an outbreak in Belgium two years ago.

> foodqualitynews.com
> [Link zur Originalstudie](#)

Giftiges Unkraut im Salat? – Kreuzkrautfund in Rucola

Vieles, was die Natur hervorbringt, ist bisweilen mit Vorsicht zu genießen. Erneut wurde in einer Packung Rucola-Salat giftiges Kreuzkraut gefunden, welches der Rucola-Pflanze zum Verwechseln ähnlich sehen kann. Problematisch hierbei ist, dass das auch als Greiskraut bezeichnete Unkraut hohe Konzentrationen der giftigen Pyrrolizidinalkaloide (PA) bildet. Diese können schwere Leberschäden verursachen und haben sich für manche Tierarten als krebserregend und erbgutschädigend erwiesen. Bereits in den vergangenen Jahren machten Kreuzkrautfunde als Verunreinigungen in Rucola immer wieder Schlagzeilen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

FDA says some food flavorings are derived from artificial sources

Food flavorings sometimes come from unexpected or synthetic sources, and the FDA advises consumers concerned about ingredients to read product ingredient lists carefully. Labels must state whether flavorings are derived from artificial sources, the FDA said in a consumer update, and the word "-flavored" is one indicator that flavorings are not 100% pure.

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

EU-Parlament: Gesundheitsrisiko: Nur wenige Verpackungsmaterialien ausreichend geprüft

In einer am 6. Oktober angenommenen Entschliessung fordern die Abgeordneten schärfere Sicherheitsvorschriften für nicht geprüfte Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Es geht beispielsweise um Verpackungen, Küchengeräte oder Geschirr. Sie weisen darauf hin, dass nur wenige Materialien, wie Kunststoff oder Keramik, im Hinblick auf die menschliche Gesundheit vollständig geprüft wurden. Andere hingegen nicht, darunter Lacke, Beschichtungen, Druckfarben oder Klebstoffe.

"So können wir gewährleisten, dass die Materialien, die in direkten Kontakt mit unseren Lebensmitteln kommen, auch sicher sind. Die geltende Gesetzgebung betrifft 17 Substanzen, aber nur vier davon unterliegen gemeinsamen EU-Regeln. Bei den anderen müssen die Mitgliedstaaten regulieren", sagte die Berichterstatterin Christel Schaldemose (S&D, DK). Ihr Bericht wurde mit 559 Stimmen gegen 31 und bei 26 Enthaltungen angenommen.

> [Europäisches Parlament](#)

MCPD, Glycidol und verwandte Stoffe

Beim Erhitzen von fetthaltigen Lebensmitteln entstehen unerwünschte chemische Substanzen wie Monochlorpropandiol (MCPD) oder Glycidol. Sie können auch in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung vorkommen und gesundheitsschädigend sein. Die EFSA hat 2016 die möglichen Risiken, die von den genannten Stoffen ausgehen, neu bewertet. Bei 3-MCPD und seinen Fettsäureester sieht sie insbesondere für jüngere Bevölkerungsgruppen ein Gesundheitsrisiko. Sie schlägt deshalb eine tiefere tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) vor. Auch die Aufnahme von Glycidol und GE müssen gemäss EFSA reduziert werden.

Mütter, die nicht stillen können oder wollen, müssen auf Säuglingsanfangs- und Folgenahrung zurückgreifen. In diesen Produkten findet sich der Stoff 3-MCPD. Die neue Beurteilung der EFSA führt dazu, dass die Produkte auf dem Schweizer Markt Konzentrationen an 3-MCPD aufweisen können, welche die TDI bei Säuglingen um bis das Fünffache überschreiten.

Auch wenn keine unmittelbaren gesundheitlich negativen Folgen für Säuglinge zu erwarten sind, ist eine Überschreitung des TDI nicht akzeptabel.

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

Bisphenol A: neue Erkenntnisse in Bezug auf Immunsystem nützlich, aber begrenzt

Neue Daten bestätigen die frühere Schlussfolgerung der EFSA, dass Bisphenol A (BPA) sich bei Tieren auf das Immunsystem auswirken könnte; die Erkenntnisse sind jedoch zu begrenzt, um Rückschlüsse auf die Gesundheit des Menschen zu ziehen.

Auf > [Ersuchen](#) des niederländischen Ministeriums für Gesundheit, Soziales und Sport bewerteten Sachverständige der EFSA zwei Studien von Ménard et al. (die zum Zeitpunkt der jüngsten umfassenden EFSA-Bewertung von BPA noch nicht veröffentlicht waren) und

gelangten zu dem Schluss, dass die Studien wesentliche Einschränkungen hinsichtlich Design und Durchführung aufweisen. Darüber hinaus seien die Daten aus den Studien zu variabel, um sie zur Bestimmung einer neuen tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake – TDI) für BPA zu verwenden.

Wie 2015 angekündigt, will die EFSA ihren vorläufigen TDI-Wert von 4 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht ($\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$) überprüfen, nachdem sie die seit 2012 veröffentlichten wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Toxizität von BPA ausgewertet hat.

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

Lebensmittelrecht

Die Todesboten im Kochtopf - Zur Geschichte des Lebensmittelrechts

Lebensmittel sorgen seit Menschengedenken für Skandale. Einige Herrscher verhängten drakonische Strafen. Heute gibt es andere Möglichkeiten, aber auch die sind nicht immer erfolgreich.

> [nzz.ch](#)

EU herbals: Creative escape routes out of botanical claims limbo-land

With around 2000 botanicals claims on-hold whilst the European Commission comes up with a solution, individual countries and supplement companies are taking matters into their own hands.

> [nutraingredients.com](#)

Mindesthaltbarkeitsdatum: dauert länger

Alle sind sich einig: Das Mindesthaltbarkeitsdatum führt Verbraucher in die Irre. Doch für die Reform braucht Brüssel länger als gedacht. Eigentlich hatte man noch in diesem Jahr mit Vorschlägen gerechnet, doch für die geplante Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) scheint die EU-Kommission nun doch länger zu brauchen als gedacht. Brüssel will zunächst die Ergebnisse einer Studie abwarten, in der untersucht wird, wie Hersteller und Lebensmittelkontrolleure Haltbarkeitsangaben in der Praxis handhaben. Mit Ergebnissen wird erst im nächsten Jahr gerechnet, teilte eine Sprecherin der EU-Kommission dem Tagesspiegel mit. Die Studie soll in die geplante Reform des MHD einfließen.

> [zeit.de](#)

EU bewilligt Sucralose als Geschmacksverstärker in Kaugummi

Sucralose (E922) wurde für den Einsatz als Geschmacksverstärker in Kaugummi zugelassen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2016/1776 der Kommission vom 6. Oktober 2016\)](#)

FDA issues guidance for the labeling of infant formula

The U.S. Food and Drug Administration has issued guidance for industry to help infant formula manufacturers and distributors comply with certain labeling requirements for infant formula products, including requirements relating to the appropriate statement of identity and to certain claims made on the labeling of infant formula products.

In this guidance, "[Labeling of Infant Formula](#)," the FDA clarifies requirements pertaining to the following infant formula labeling elements:

- Statements of identity;
- "Exempt" infant formula;
- Nutrient content claims;
- Health claims and qualified health claims;
- Additional infant formula labeling requirements, including directions for preparation and use, pictograms, use-by dates, water statement and symbol, warning statements, and physician's recommendation; and
- General labeling requirements, including intervening material, foreign language and religious symbols, statements intended for specific religious needs, and allergen statements.

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

USDA: Meat and poultry labeling terms

"What does 'mechanically separated meat or poultry' mean?"- "Does 'natural' mean 'raised without hormones'?" - From U.S. Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service (FSIS) is a glossary of meat and poultry labeling terms. FSIS is the agency responsible for ensuring the truthfulness and accuracy in labeling of meat and poultry products. Knowing the meaning of labeling terms can make purchasing of meat and poultry products less confusing. Furthermore, on 5 October, FSIS has [issued guidance](#) on what type of documentation is necessary for a product label to claim that an animal was raised "without antibiotics", "organic", "grassfed", "free-range" or "without the use of hormones".

In general, what will be required of meat producers is to provide FSIS with a written explanation of the controls that were used for confirming that the raising claim is valid from birth to harvest. And additional requirement will be a signed and dated document that describes how the animals are raised.

> [USDA - US Department of Agriculture](#)

Lebensmittelpolitik

FAO to cut antimicrobial resistance in food supply chain

An action plan to reduce the spread of antibiotic resistance in global food supply chains has been launched by the United Nations' Food and Agricultural Organization (FAO).

> [globalmeatnews.com](#)

> [FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

Ein Schweizer übernimmt den Vorsitz im Landwirtschaftsausschuss der FAO

Botschafter François Pythoud, ständiger Vertreter der Schweiz bei der Organisation für Ernährung und Landwirtschaft der Vereinten Nationen (FAO), wurde am 29. September 2016 zum Präsidenten des Landwirtschaftsausschusses der FAO (Committee on Agriculture, COAG) gewählt. Dieses Leitungsorgan der FAO definiert die allgemeinen politischen Leitlinien für die Landwirtschaft, die Viehzucht, die Lebensmittelsicherheit,

die Ernährung, die ländliche Entwicklung und die Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Lenkungsabgaben auf Pflanzenschutzmittel analysiert

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) evaluiert die Möglichkeit, mit einer Lenkungsabgabe die Risiken durch die Anwendung von Pflanzenschutzmittel zu reduzieren. Ein Bericht der ETH Zürich und der Universität Bonn kommt zum Schluss, dass eine solche Lenkungsabgabe erfolgsversprechend sein kann, wenn sie spezifisch auf die Schweizer Zielsetzungen zugeschnitten und Teil eines ganzheitlichen Massnahmenpaketes ist.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Qualitätsmanagement

The price is right

In an increasingly price-conscious world, being able to compare prices of equivalent products in order to make an informed choice is a consumer right. But with the explosion of pre-packaged goods in different types of packaging and product sizes that has hit our shop shelves, making that choice is no easy task. To get around this, an ISO standard is being developed that aims to improve the way quantities are displayed.

> [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.

Kursübersicht bis Ende 2016



**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/](http://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/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)

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 nächste Seite.

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

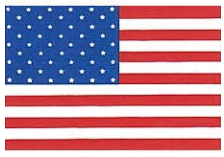
9. und 30. März 2017: [> Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

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](#)



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). 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.