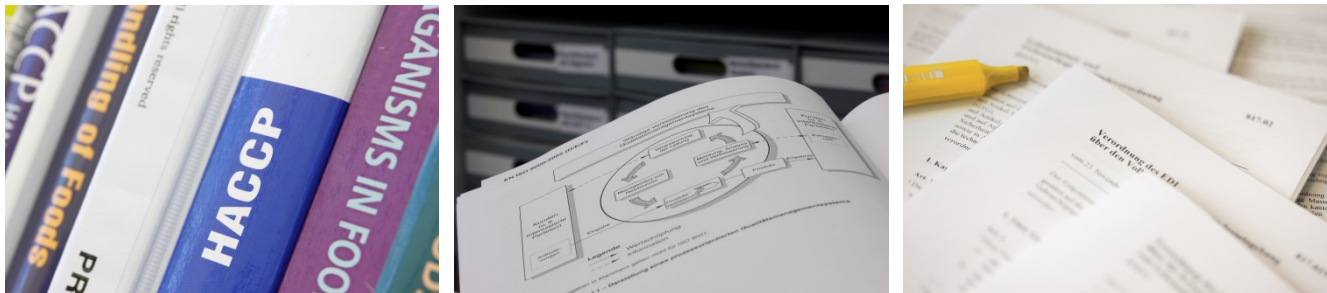


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 151, September 2016



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

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV): Jahresbericht Grenzkontrollen 2015

Das BLV führt in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) und den kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden jährlich mehrere Kontrollprogramme an der Grenze durch. Im vorliegenden Jahresbericht 2015 sind die Ergebnisse der amtlichen Grenzkontrollen von pflanzlichen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen enthalten. Der Bericht soll einen Überblick über die Situation der untersuchten Importprodukte vermitteln und die Konsumentinnen und Konsumenten, Importbetriebe sowie involvierten Behörden ansprechen.

[> Bericht Grenzkontrollen 2015 \(pdf\)](#)

New Codex food hygiene guidelines

During its most recent 2016 session, the Codex Alimentarius Commission adopted two key guidelines that use sound science for setting a baseline for the fair and transparent trade in food. Most importantly, once implemented, they will have immediate and long term consequences for public health. One of them has to do with the control of Salmonellosis and the other with foodborne parasites.

codexalimentarius.org

Zur 39. Session der Codex-Alimentarius-Kommission siehe [> News vom 5. August 2016](#)

EU's pesticide risk assessment system: The case of glyphosate

This report summarises the presentations and discussions of the workshop on the "EU's pesticide risk assessment system: the case of glyphosate", held at the European Parliament in Brussels on Tuesday, 24 May 2016.

The aim of the workshop was to provide background information and advice for the Members of the ENVI Committee on the effects of glyphosate on human health. During the first part of the workshop, the EU policy context and the state of play of the issue were presented. An update on the environmental effects of glyphosate on biodiversity was also given. Moreover, the status of the precautionary principle, a legal principle which underpins the use of this substance, was discussed. The second part of the workshop focused on the challenges and options based on the available research and evidence.

The different findings of the IARC and EFSA were presented. In particular, the different methods of the evaluation, as well as the difference between hazard assessment and risk assessment, were covered during this session. Furthermore, the ongoing ECHA's evaluation of glyphosate, which is being carried out under the CLP Regulation, was illustrated. Finally, the perspectives from civil society and doctors were also

taken into account. While the divergences during the sessions showed how polarised the issue is, it was outlined that a decision on the glyphosate matter would be crucial in order to bring to an end a situation of uncertainty.

[> Europäisches Parlament \(pdf\)](#)

Hochsaison für Salmonellen und Campylobacter

Sommerzeit ist Keimzeit: Mit steigenden Temperaturen steigt auch die Anzahl der bakteriellen Erkrankungen. Im vergangenen Jahr sind allein in Deutschland dem zuständigen Robert Koch-Institut 13.823 Salmonellen-Infektion und 70.190 Campylobacter-Infektionen gemeldet worden. Beide Keime sind typische Krankheitserreger, die auch in Lebensmitteln vorkommen können.

Der zeitliche Zusammenhang zwischen steigender Umgebungstemperatur und der steigenden Anzahl an Infektionen durch Salmonellen und Campylobacter ist nun durch eine wissenschaftliche Publikation im Nature Journal Scientific Reports belegt, zu der das BfR insbesondere die statistischen Analysen beigetragen hat.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

[> vollständiger Artikel zur Studie](#)

Gehalte von Morphin und Thebain in Mohnbrötchen: aktuell so hoch wie noch nie

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe hat in diesem Jahr weitere Untersuchungen zu den Gehalten von Opiaten in Feinen Backwaren und Mohnbrötchen durchgeführt. Mohnbrötchen, die unter Verwendung von Mohnsaat aus Australien hergestellt werden, können Morphin und Thebain in bedenklich hohen Konzentrationen enthalten. Bei den Untersuchungen 2016 lagen die Morphin-Gehalte von insgesamt vier Proben Mohnbrötchen so hoch, dass die Proben als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt wurden. Drei dieser Proben waren mit australischem Mohn hergestellt. Australien deckt durch seinen Mohnanbau einen Großteil des Weltmarktbedarfs an Opiaten zur Arzneimittel-Herstellung. Es werden besonders Morphin- und Thebain-reiche Sorten angebaut. Der Verzehr von Mohnsaat als Lebensmittel ist dort wenig üblich. Opiatreiche Mohnsorten, die zur Gewinnung von Arzneimitteln angebaut werden, sollten nicht für den Lebensmittelbereich verwendet werden.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

[> siehe auch News vom 02. Dezember 2015](#)

EU Commission: Publication of guidance on food safety management systems including HACCP

From theory to practice. The Commission just published, in all EU languages, a notice to facilitate understanding and implementation of food safety management systems by food business operators. The purpose of this notice is to facilitate and harmonise the implementation of EU requirements on PRPs and HACCP by providing practical guidance, taking into account the size and nature of the establishment on:

- the link between PRPs and HACCP-based procedures within an food safety management system;
- the implementation of PRPs;
- the implementation of HACCP-based procedures;
- the flexibility provided for certain food establishments, in particular SMEs, by EU legislation related to the implementation of PRPs and HACCP).

[> DG Health and Food Safety](#)

[> Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering prerequisite programs \(PRPs\) and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses \(2016/C 278/01\)](#)

Lebensmittelfarbstoffe: EFSA erreicht Meilenstein

Die EFSA hat ihre Neubewertung aller vor 2009 zugelassenen Lebensmittelfarbstoffe abgeschlossen und kam in ihrer letzten Bewertung zu dem Schluss, dass die verfügbaren Daten zu Titandioxid (E 171) in Lebensmitteln keine Hinweise auf Gesundheitsbedenken für Verbraucher geben.

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

Lebensmittelrecht

Wie steht es mit der Herkunftsangabe für Lebensmittelinhaltsstoffe?

Antwort des Bundesrates vom 31.08.2016 auf die Interpellation (16.3347) von NR Dominique de Buman.

Eingereichter Text:

Während der Debatte über das Lebensmittelgesetz hat der Bundesrat (am 20. März 2013 im Nationalrat, am 4. März 2014 im Ständerat und am 3. Juni 2014 nochmals im Nationalrat) mehrmals seinen Willen bekundet sicherzustellen, dass die Konsumentinnen und

Konsumenten korrekte Informationen über die Herkunft der Inhaltsstoffe erhalten, damit sie die Möglichkeit einer fundierten Wahl haben. So ist in Artikel 1 des 2014 vom Parlament verabschiedeten Lebensmittelgesetzes der Zweck verankert, den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen. Dieser Zusatz im Zweckartikel des Gesetzes ergänzt die bisherigen Zweckbestimmungen wie den Schutz der Gesundheit, die Gewährleistung der Hygiene und den Schutz vor Täuschung. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen in der Lage sein, als verantwortungsbewusste Marktteilnehmerinnen und -teilnehmer sachkundige Entscheide zu fällen.

Die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten wollen hochwertige Lebensmittel essen. Um beurteilen zu können, ob die Lebensmittel, die sie kaufen, vertrauenswürdig sind, überprüfen sie insbesondere deren Herkunft. Eine Studie der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung aus dem Jahr 2011 hat ergeben, dass 75 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf eines Lebensmittels auf dessen Herkunft achten. Bei Fleisch fällt diese Zahl noch höher aus (90 Prozent gemäss einer Erhebung von gfs für Proviande im Jahr 2013).

Es ist für die Konsumentinnen und Konsumenten daher entscheidend, dass wenigstens die Herkunft des wichtigsten Inhaltsstoffs (mindestens 50 Prozent des Gewichts) verlässlich und transparent und ohne weitere Bedingungen angegeben ist. Ist eine Zutat ein Fleisch- oder Fischprodukt, so muss den Konsumentinnen und Konsumenten deren Herkunft schon bei einer kleineren Menge (20 Prozent) bekannt sein.

Ich bitte den Bundesrat um die Beantwortung der folgenden für die Konsumentinnen und Konsumenten wichtigen Fragen:

1. Wie beabsichtigt der Bundesrat sicherzustellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten sich verlässlich und transparent darüber informieren können, woher der Hauptinhaltsstoff eines Lebensmittels stammt?
2. Wie gedenkt der Bundesrat sicherzustellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten sich transparent darüber informieren können, woher die Milch im Joghurt oder das Fleisch in der Lasagne stammt, auch wenn diese Inhaltsstoffe weniger als 50 Prozent des Gewichts ausmachen?

> parlament.ch

Lebensmittelverschwendung stoppen. Verwertung von einheimischem Pferdefleisch verbessern

Antwort des Bundesrates vom 07.09.2016 auf die Motion von NR Hans Grunder.

Eingereichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt, die gesetzlichen Bestimmungen im Artikel 15 in der [Verordnung über die Tierarzneimittel \(TAMV\)](#) so anzupassen, dass insbesondere Pferde, die als Heimtiere deklariert werden, nach einer Karenzfrist von einem Jahr wieder als Nutztiere zugelassen werden.

> parlament.ch

TTIP: Bundesrat äussert sich zu geografischen Angaben und europäischen Standards

Der Bundesrat hat zwei aufs TTIP zielende Interpellationen beantwortet. Detaillierte Einschätzungen zu geschützten Ursprungsbezeichnungen und zur der Einhaltung europäischer Standards machte der Bundesrat jedoch nicht.

- Interpellation von Savary Géraldine:
[TTIP-Abkommen. Was passiert mit GUB und GGA?](#)
- Interpellation von Schwaab Jean Christophe:
[Ist sich der Bundesrat der Auswirkungen bewusst, die das TTIP auf die europäischen Standards hat?](#)

> landwirtschaft.ch

EU rejects more than 90% of all health claims: Study

The EU has authorised only a small fraction of the health claims submitted to it, with a number of categories seeing no authorised claims at all, according to a new analysis of the bloc's uber-strict health claim process.

> foodanddrinkeurope.com

> [Siehe Originalstudie in "Trends in Food Science and Technology"](#)

EU: Nach umfangreicher Prüfung - Genehmigung für genetisch veränderte Maissorten

Nach einem umfangreichen Genehmigungsverfahren hat die Europäische Kommission am Freitag (16.09.16) die Verwendung von elf weiteren Sorten genetisch veränderten Mais' zur Nutzung in Lebens- und

Futtermitteln zugelassen. Die Genehmigung gilt nicht für den Anbau.

Die Europäische Kommission musste über die Zulassung entscheiden, da es seitens der Mitgliedstaaten „keine Stellungnahme“ gab – also weder eine ausreichende Mehrheit für oder gegen die Zulassung.

> [Europäische Kommission](#)

FDA extends certain FSMA compliance dates; issues draft guidance

The US Food and Drug Administration (FDA) has extended and clarified compliance dates for certain parts of rules within the Food Safety Modernization Act (FSMA).

The provisions in the final FSMA rules remain unchanged, and the FDA also issued on 23 August a new draft guidance to help industry to comply with certain requirements in the Preventive Controls for Human Food rule. Compliance dates are fast approaching for large food facilities that produce human and animal foods:

- Human food companies other than small and very small businesses will need to come into compliance with the Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food rule by September 19, 2016.
- Animal food companies other than small and very small businesses will need to come into compliance with Current Good Manufacturing Practices (CGMPs) under the Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Food for Animals rule by September 19, 2016, and with preventive controls by September 18, 2017.

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

Lebensmittelpolitik

Wissenschaftler der Universität Göttingen fordern mehrstufige Kennzeichnung von Lebensmitteln

Label und Gütezeichen auf Lebensmitteln sind ein wichtiges Informationsinstrument für Verbraucher: Sie geben beispielsweise Auskunft darüber, ob ein Artikel biologisch hergestellt wurde oder ob bei der Produktion Belange des Tierschutzes beachtet wurden. Wissenschaftler der Universität Göttingen haben nun in einer Studie die Marktchancen eines mehrstufigen Labels für Lebensmittel getestet.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Bio-Äquivalenz-Arrangement mit Kanada wird optimiert

Kanada ist ein wichtiger Agrarhandelspartner der Schweiz. Seit Dezember 2012 besteht ein Äquivalenz-Arrangement für den Handel mit Bioprodukten zwischen den beiden Ländern. Die bestehende Abmachung enthält jedoch diverse Einschränkungen bezüglich der Herkunft der Bio-Zutaten und der Produktgruppen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Qualitätsmanagement

Auslaufmodell QM-Handbuch?

Ein QM-Handbuch fordert ISO 9001 zwar nicht mehr, doch in vielen Unternehmen ist die QM-Dokumentation weiterhin ein neuralgischer Punkt. Wie wird in Ihrem Qualitätsmanagementsystem dokumentiert? Diese Frage hat die Redaktion von QZ-online.de – dem Portal für Qualitätsmanagement – im Rahmen ihrer letzten, monatlich durchgeführten Umfrage gestellt.

Das Ergebnis: Doch, es gibt sie auch in 2016 noch, die papiernen QM-Handbücher. Immerhin bei jedem neunten Teilnehmer. Das Gros der Befragten allerdings setzt inzwischen auf eine digitale QM-Dokumentation. Dabei verwenden nur wenige Unternehmen Spezialsoftware (19 Prozent) oder gar Wikis (8 Prozent); es überwiegen pflegeintensive klassische Fileserver-Lösungen. Eine Konsequenz ist die schwache Beteiligung der Mitarbeiter. So wird die Pflege der QM-Dokumentation meist vom Qualitätsmanager und seinem Team übernommen; in nur einem von sechs Unternehmen wirkt mindestens die Hälfte aller Mitarbeiter mit. Wohl in der Folge wird auch auf der Nutzerseite viel Potenzial verschenkt. Nur in zwei von fünf Unternehmen verwendet mindestens die Hälfte aller Mitarbeiter die QM-Dokumentation für ihre täglichen Aufgaben.

Fazit: Vom Ideal, alle Mitarbeiter in das Qualitätsmanagementsystem einzubeziehen, sind die meisten Unternehmen weit entfernt. Die Frage ist, ob ISO 9001:2015, die ja kein klassisches QM-Handbuch mehr fordert, daran etwas ändern wird.

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

BRC has published a new Global Standard for Retail on 1 September 2016

The Standard covers the activity of retailing, as well as commissary, sourcing, and in store production.

Retailers are the last step in the food supply chain prior to the consumer, and play a critical role in managing the

supply chain, as well as the delivery of goods and services to the consumer. This Standard is, therefore, designed to promote best practice on product safety, quality and the operational criteria required to fulfil obligations with regard to legal compliance and consumer protection.

> [BRC Global Standards - Press Release 01.08.2016](#)

ISO: Big step forward for the cocoa sector with new global standards in the pipeline

As the demand for cocoa and chocolate rises, as seen over the last few years, so has the need to address many of the challenges faced by cocoa farmers in order to improve their livelihoods and that of their families.

A new series of standards under development that aims to support cocoa farmers to produce sustainably has just reached a crucial stage in its development.

> [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: 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/lsvm/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/lsvm/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/lsvm/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](#)

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](#)