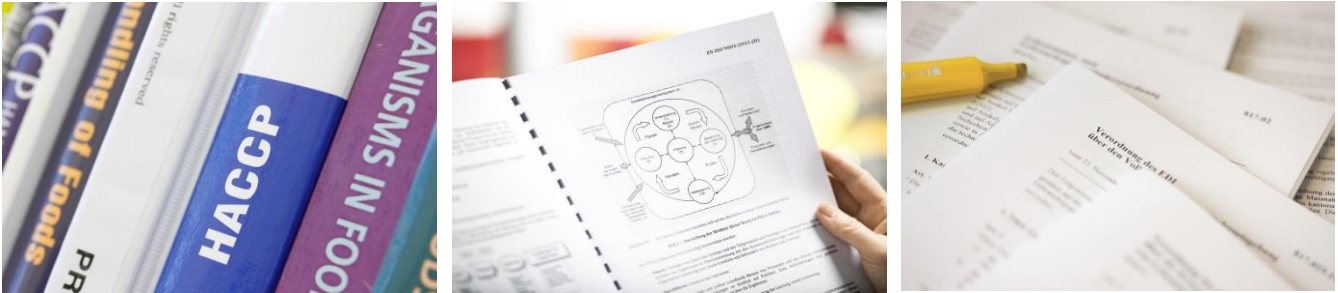


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 158, April 2017



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

[> Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

Fragen und Antworten zur chemischen Dekontamination von Geflügelfleisch

Geflügelfleisch ist relativ häufig im Vergleich zu anderen Lebensmitteln mit Krankheitserregern wie Campylobacter oder Salmonellen belastet, die beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen verursachen können. Das BfR hat Fragen und Antworten zur chemischen Dekontamination zusammengestellt.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Was sind Ciguatoxin-Vergiftungen (Ciguatera)?

Vor allem in tropischen und subtropischen Ländern können Fische und Schalentiere marine Biotoxine enthalten. Zu diesen Toxinen gehört das Ciguatoxin.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

Spielzeug, Schuhe, Schmuck: mehr als 2000 gefährliche Produkte lösten EU-weiten Alarm aus

Giftiges Spielzeug, Kinderbekleidung mit Strangulationsgefahr oder fehlerhafte Autos: Im vergangenen Jahr haben die EU-Staaten über das EU-Schnellwarnsystem 2.044 Mal vor gefährlichen Produkten auf dem europäischen Markt gewarnt, das ist ein leichter Anstieg zu 2015. Die meisten Warnungen kamen aus Deutschland. Ein immer höherer Anteil der im Schnellwarnsystem gemeldeten gefährlichen Produkte wird über das Internet vertrieben. Der Großteil der gemeldeten gefährlichen Produkte stammten weiterhin aus China, die Zahl der von dort eingeführten gefährlichen Produkte ging allerdings um 9 Prozentpunkte zurück. Diese Zahlen hat die EU-Kommission in ihrem Jahresbericht zum EU-Schnellwarnsystem für gefährliche Produkte (RAPEX) veröffentlicht.

Fragen und Antworten zu Raucharomen

Raucharomen werden als Alternative zum traditionellen Räuchern eingesetzt. Anders als Rauch dienen sie nicht dazu, Lebensmittel haltbar zu machen, sondern ihnen einen bestimmten Geschmack zu verleihen. Da Raucharomen komplexe Gemische vieler chemischer Substanzen sind, gelten hier besondere Regelungen, die sich von denen für chemisch definierte Aromastoffe unterscheiden.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Purdue Study: Listeria can thrive inside lettuce tissue

According to a new study conducted by Purdue University, *Listeria monocytogenes* can still thrive inside the tissue of romaine lettuce. This means that conventional sanitizing methods (which only treat produce externally) may not be enough to completely kill the deadly pathogen. The research observed the presence of bacteria in each stage of lettuce growth, particularly inside the plant's tissue. *Listeria* can make its

way to the inner tissue via cracked seed coats, tears in root tissue during germination, and by way of damaged plant tissue. The researchers found that exposing lettuce to the bacteria could lead to infection of plant tissue in as little as 30 minutes. They also found that *Listeria* in romaine lettuce can persist up to 60 days or until the time of harvest.

> foodsafetymagazine.com

> Publikation im *Journal of Food Protection* (April 2017, Vol. 80, No. 4, pp. 573-581)

EFSA: No safety issues over acacia gum as food additive

Acacia gum is safe for use as a food additive concludes the European Food Safety Authority (EFSA) following a risk re-evaluation request from the European Commission.

> foodnavigator.com

Weltweit «gefährliche» Lebensmittel konfisziert

Erdnüsse in Haselnussprodukten, gepanschter Rotwein, alte Sardinen neu verpackt: Bei einer Razzia von Europol und Interpol wurden weltweit potenziell gefährliche Lebensmittel im Wert von 250 Mio Franken konfisziert. Wie die europäische Polizeibehörde am Dienstag (25.04.) in Den Haag mitteilte, beschlagnahmten Behörden in 61 Ländern 9800 Tonnen Lebensmittel und mehr als 26 Mio Liter Getränke. Auch die Schweiz ist davon betroffen, wie das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen auf Anfrage der Nachrichtenagentur sda mitteilte. Es geht um angebliche Bioprodukte mit zu hohem Pestizid-Anteil.

> [NZZ - Neue Zürcher Zeitung](#)

siehe auch > [Presseinformation des BVL in Deutschland](#)

Lebensmittelrecht

Informationsschreiben 2017/1 des BLV: Produktion und Verarbeitung von Insekten zur Verwendung als Lebensmittel

Per 1. Mai 2017 dürfen 3 Insektenarten zu Lebensmittelzwecken produziert und als Lebensmittel selbst oder als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden. Sie gelten als neuartige Lebensmittel. Das Informationsschreiben 1/2017 des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erläutert in diesem Informationsschreiben den lebensmittelrechtlichen Rahmen hierzu.

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

Siehe dazu auch: > [Kantonales Labor Zürich](#)

Neue EU-Kontrollverordnung (EU) 2017/625 im Amtsblatt veröffentlicht

Am 7. April wurde die neue EU-Kontrollverordnung (EU) 2017/625 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Diese Verordnung wird die derzeit geltenden Verordnungen (EG) Nr. 882/2004 (allgemeine Kontrollverordnung) sowie Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (Kontrollverordnung für den Bereich tierischer Erzeugnisse) ablösen. Sie tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung in Kraft und enthält Übergangsregelungen von bis zu 3 Jahren. Grundsätzlich gilt sie ab dem 14.12.19, sofern Art. 167 Abs. 2-4 nichts anderes bestimmt. Die neue Vorschrift legt nach Informationen des deutschen Bundeslandwirtschaftsministeriums (BMEL) die grundsätzlichen Anforderungen an den Aufbau und die Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen innerhalb der EU für alle Mitgliedsstaaten verbindlich fest. Es soll zudem der Fokus auf den Schutz vor Lebensmittelbetrug verstärkt werden. Damit wird der Rahmen für amtliche Kontrollen entlang der gesamten Lebensmittelkette geschaffen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) Nr. 2017/625\)](#)

> topagrar.com

EU: Lactit als neuartige Lebensmittelzutat für Nahrungsergänzungsmittel zugelassen

Du Pont Nutrition Biosciences hat rund 2 Jahre nach dem Antrag in Dänemark die Zulassung erhalten, Lactit als neuartige Lebensmittelzutat in Nahrungsergänzungsmitteln einzusetzen. Lactit ist eine neuartige Lebensmittelzutat gemäß Art. 1 Abs. 2 lit. c der > [Verordnung \(EG\) Nr. 258/97](#).

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/450 der Kommission vom 13. März 2017\)](#)

Food defense requirements in EU?

During the meeting of the ENVI Committee (Committee on Environment, Public Health and Food Safety of the EU Parliament), on 28th February, there had been an extremely interesting exchange of views with the EU Commission about the food defense topic. An extract from the ENVI Committee report is given on Food Law Latest. It summarizes: "However, there is no comprehensive regulation of food defense at EU level. In view of the rising importance of the issue, the objective of this exchange of views is to discuss existing EU and Member State policies and to hear the Commission's point of view in relation to possible EU action in this area."

> foodlawlatest.com

> [ENVI Committee meeting 28-02-2017 \(video record\)](#)

Einfuhr von Bio-Erzeugnissen im neuen elektronischen EU-Bescheinigungssystem

Seit dem 19.04.17 gilt ein neues elektronisches Bescheinigungssystem, das eine bessere Überwachung der Einfuhr von Bio-Erzeugnissen gewährleistet. Dieses wegweisende elektronische Bescheinigungssystem stärkt die Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit und erschwert etwaigen Betrug. Außerdem verringert es den Verwaltungsaufwand für Wirtschaftsbeteiligte und Behörden und liefert wesentlich umfassendere statistische Daten zu Bio-Einfuhren. In einem Übergangszeitraum von 6 Monaten können Papier- und elektronische Bescheinigungen nebeneinander verwendet werden. Ab dem 19.10.17 gelten für Bio-Einfuhren nur noch die elektronischen Bescheinigungen.

> [Europäische Kommission \(Pressemitteilung 18.04.17\)](#)

Deadlock in EU organic food rules talks

The European Parliament and Council negotiators have not been able to solve differences on a number of issues after two years and half since the European Commission presented its proposal for a new framework regulation on organic production and labeling repealing Regulation 834/2007. For the last 6 months, the Slovak Presidency has tried to reach agreement on a compromised proposal. However, the positions of the three EU Institutions European Commission (EC), European Parliament (EP) and Agriculture Council (represented by the Agriculture Ministers of the 28 Member States) seem to be irreconcilable.

> [United States Mission to the European Union](#)

Mapping food colour regulations in the EU and the US

How we perceive what we eat and drink is greatly influenced by food's color, which can be either natural, or enhanced in the production process. The European Commission's Joint Research Centre (JRC), in close collaboration with the University of Stuttgart, has reviewed legislation applicable to food colors in the EU and the US. The review highlights the most important differences and suggests ways to increase regulatory coherence. Results of the study: Many food colors approved in the EU are not approved in the US and vice

versa. Restrictions for use are set for over 600 different color additive-food category combinations in the EU while there are hardly any regulatory maximum limits set in the US. On the other hand, the US does not allow adding color at all in over 300 foods while only few food categories are entirely excluded in the EU. In addition, there is variation in food color specifications and labelling requirements and the US requires all synthetic color batches are certified by its administration before use.

> [JRC - Joint Research Centre of the EU](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Neue Daten in der Schweizer Nährwertdatenbank

Die Schweizer Nährwertdatenbank setzt sich aus über 10.000 in der Schweiz erhältlichen Lebensmitteln zusammen. Sie wurde überarbeitet und enthält neue und genauere Angaben über die Vitamin- und Mineralstoffgehalte von Getreideprodukten, Hülsenfrüchten und Gemüse. Zudem wurden weitere Lebensmittel in die Datenbank aufgenommen. Die Datenbank ist abrufbar unter:

> www.naehrwertdaten.ch.

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

France's food waste ban: One year on

Has the French system of penalties for supermarkets wasting surplus food really worked?

> foodqualitynews.com

EU parliament: Proposals for cutting food waste

Environment MEPs put forward a number of possible measures to cut the EU 88 million tonnes per year food waste by half by 2030 on Tuesday. MEPs called on the European Commission to lift existing restrictions on food donations and stressed a solution is needed for the confusion created for many consumers by the "best before" and "use by" labelling.

> [Europäisches Parlament](#)

> [Interview mit Biljana Borzan \(Berichterstatterin zum Food-Waste-Bericht\)](#)

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



12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 11. Mai 2017 **Thema: Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts**

Angeregt durch den bevorstehenden Paradigmenwechsel im schweizerischen Lebensmittelrecht - der Wegfall des sogenannten Positivprinzips - wird die Tagung den Themenbereich

Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts beleuchten, denn durch die Aufgabe des Positivprinzips soll die Innovationskraft der Lebensmittelbranche gefördert werden.

Zu den Eigenheiten von Innovationen gehört es oftmals, in einen rechtlichen Graubereich vorzustossen. Deshalb werden u.a. Fragen zu Konsequenzen des Wegfalls des

Positivprinzips, zu den Bewilligungsprozessen unter dem neuen Lebensmittelrecht (insbesondere in Bezug auf Novel Food), zu rechtlichen Herausforderungen bei Verpackungsinnovationen oder zum Umgang mit rechtlichen Unsicherheiten bei Innovationen in die Tagung einbezogen. Auch die Entwicklung des lebensmittelrechtlichen Rahmens in Bezug auf die nun zugelassenen Insektenarten wird aus Unternehmersicht beleuchtet, ebenso wie innovative Lösungen im e-commerce, um die neuen Anforderungen zum Fernabsatz zu bewältigen.

Weitere Informationen, inkl. das vollständige Programm, finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ und im [Tagungsflyer](#)

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

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Studiengang 2017

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Nach Abschluss des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden, sie anzuwenden und ihre Geltung, Fassung und Wirkungsweise zu beurteilen. Diese Kenntnisse können sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten in ihrem Unternehmen einsetzen.



Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem Europa Institut an der Universität Zürich durchgeführt.

Der Studiengang 2017 mit Start am 29. August 2017 ist ausgebucht.

Bei Interesse für den Studiengang 2018 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via das [Formular](#) auf > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2018 und den Anmeldeprozess informiert.

Nächste Kurse



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

24. 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/lisfm/kurse/



NEU: Einführung ins US-Lebensmittelrecht

30. Mai 2017

Vor dem Hintergrund der Verabschiedung des Food Safety Modernization Act (FSMA) im Januar 2011 durch Präsident Obama sowie der darauffolgenden Publizierung verschiedener konkretisierendes *rules* durch die FDA, bieten wir einmalig diesen Einführungskurs in das US-Recht an. Der Kurs ist auch als Follow-up zur > [10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2015](#) „Global Food Legislation – Das Lebensmittelrecht globaler Exportmärkte“ gedacht.

Folgende Themen sind geplant:

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

Der Kurs wird **in Englisch** gehalten von > [Prof. Neal Fortin](#), Direktor des Institute for Food Laws & Regulations an der Michigan State University und Autor zahlreicher Publikationen zum US-Lebensmittelrecht (u.a. [“Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice”](#)).

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

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

26. bis 28. Juni 2017

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. Art. 75, 78, 79 LGV *) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) 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.

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

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

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

Übersicht: Weiterbildungen 2017

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

Lebensmittelrecht

- 11. Mai 2017: > [12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#), Thema: „Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts“
- 23. Mai 2017 oder 24. Mai 2017: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
- NEU:** 30. Mai 2017: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#)
- 20. Juni 2017: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 29. August 2017: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2017](#)
- 06. Dezember 2017: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 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](#)

Anlässe Dritter

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

19. Mai 2017 im Hotel Mövenpick Zurich-Airport, Glattbrugg

Thema: Import und Export von Lebensmitteln

- **TRACES – Trade Control and Expert System**
Dr. Jenny Markov, Amtstierärztin, Kantonales Labor Zürich
- **Der grenztierärztliche Dienst**
Dr. Ruedi Müller, Leiter grenztierärztlicher Dienst Zürich-Flughafen
- **Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen aus Drittländern**
Markus Weber, Lebensmittelinspektor, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt
- **Der Import von Fleisch aus Drittländern**
Cornelia Gassner-Benz, Leitung Qualitätssicherung, GVFI International AG
- **Die Ein- und Ausfuhr von Lebensmitteln**
Heinz Widmer, Leiter Zollstelle Zürich-Flughafen
- **Die Ausfuhr von Milchprodukten und Säuglingsnahrung**
Dr. Claudia Fricker, HOCHDORF Swiss Nutrition AG
- **Der Schokoladen-Export**
Jens-Ulf Hinze, Manager CS&L and OTC, Mondelez Europe Services LLC

Weitere Informationen und Bestellung der Anmeldeunterlagen > jennifer.markov@klzh.ch

Swiss Food Science Meeting 2017

17. / 18. August 2017, University of Neuchâtel, Aula des Jeunes Rives, Espace Louis Agassiz 1

Thema: MEAT AND MEAT PRODUCTS. Analytical Challenges and Risk Assessment

Weitere Informationen und Anmeldung: > www.foodsciencemeeting.ch