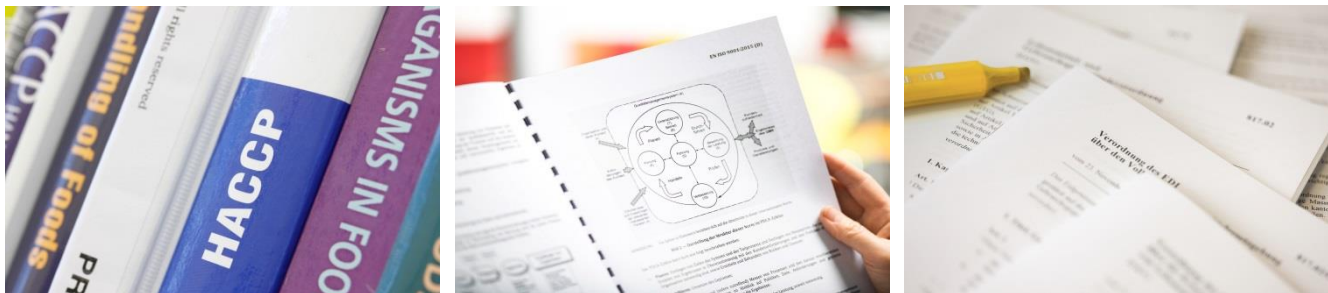


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 166, Dezember 2017



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

Keine gesundheitsgefährdenden antibiotika-resistente Keime in vorgekochten Speisen (aus Gastronomiebetrieben)

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz untersuchte mehr als 800 vorgekochte Lebensmittel aus Gastronomiebetrieben von 13 Kantonen auf antibiotikaresistente Keime. Keime mit der kritischen Resistenz gegen beta-Laktam-Antibiotika (ESBL) konnten nur in zwei Proben nachgewiesen werden. Der Beitrag von vorgekochten Lebensmitteln zur Verbreitung von ESBL-antibiotikaresistenten Keimen ist also sehr gering.

Die mikrobiologische Qualität der untersuchten Proben entspricht dem langjährigen Erfahrungswert der Schweizerischen Lebensmittelkontrolle. Jede fünfte Probe (20%) überschritt den gesetzlichen Richtwert für aerobe mesophile Keime und jede vierte Probe (25%) den Richtwert für Enterobacteriaceae. In 2.4% der Proben wurde der Richtwert für Bacillus cereus und in 1.3% der Proben der Richtwert für Koagulase-positive Staphylokokken überschritten. Die Proben wurden beanstandet.

[> Medienmitteilung Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz \(pdf\)](#)

Masthähnchen sind häufig mit dem Zoonoseerreger Campylobacter belastet

Campylobacter haben mittlerweile Salmonellen als häufigsten bakteriellen Erreger für Durchfallerkrankungen in Deutschland abgelöst. Kontaminiertes Geflügelfleisch gilt als eine der Hauptquellen für eine Infektion mit Campylobacter.

Bei den im vergangenen Jahr von den Überwachungsbehörden untersuchten Masthähnchenschlachtkörpern konnte der Krankheitserreger in mehr als drei Viertel aller genommenen Halshautproben nachgewiesen werden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Rahmen seiner Pressekonferenz am 28.11.2017 in Berlin mitteilte.

[> idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

The RASFF 2016 annual report is published

The 2016 annual report on the work of the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) has been published. The 2016 report introduces Sankey charts and country fact sheets, giving a deeper insight in the data on the activity of RASFF in 2016.

[> 2016 annual Report \(pdf\)](#)

[> European Commission - SANTE Newsroom - Tue 21 Nov 2017](#)

Hinweis: Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gibt in seinem [> Jahresbericht 2016 zu öffentlichen Warnungen, Rückrufen sowie zum Schnellwarnsystem RASFF \(pdf\)](#) eine Zusammenfassung

über Meldungen, die die Schweiz betrafen. Auf europäischer Ebene betrafen die Schweiz 164 RASFF-Meldungen, hauptsächlich wegen mikrobieller Kontamination durch pathogene Mikroorganismen. Die Schweiz erstellte ihrerseits 48 RASFF-Meldungen. Hauptgründe waren Mykotoxine.

EFSA bestätigt geringe Inzidenz von TSE in der EU

Die EFSA hat ihren zweiten EU-Kurzbericht zur Überwachung von Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathien (TSE) veröffentlicht.

Bei TSE handelt es sich um eine Gruppe von Krankheiten, die das Gehirn und das Nervensystem von Menschen und Tieren befallen. Dazu gehören Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE), Scrapie und Chronic Wasting Disease (CWD). Mit Ausnahme der klassischen BSE liegen für keine TSE wissenschaftliche Hinweise darauf vor, dass sie auf den Menschen übertragen werden könnten.

Der vorliegende Bericht enthält Ergebnisse zu Daten, die von allen EU-Mitgliedstaaten, Island, Norwegen und der Schweiz für 2016 erhoben wurden.

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

Lebensmittelrecht

Ständerat lehnt Motion betreffend Regulierungsreduktion zur Vermeidung der Nahrungsmittelverschwendung ab

Der Ständerat hat am 29. November 2017 die Motion (17.3272) betreffend Regulierungsreduktion zur Vermeidung der Nahrungsmittelverschwendung abgelehnt und ist damit seiner Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur gefolgt, die die Ablehnung am 12. Oktober empfohlen hatte.

> [parlament.ch \(Geschäft 17.3272\)](#)

Cannabis und Cannabidiol als Lebensmittel

Lebensmittel, denen Hanf oder Cannabidiol zugefügt wird, liegen auch in der Schweiz im Trend. Bei Cannabidiol handelt es sich jedoch um ein neuartiges Lebensmittel, weshalb es nicht nach Belieben Lebensmitteln beigegeben werden kann.

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

> [Merkblatt Produkte mit Cannabidiol \(CBD\) – Überblick und Vollzugshilfe \(PDF\)](#)

Stammen die «Walliser Aprikosen» auch aus dem Wallis?

Durch den Frost im Frühjahr 2017 wurden bei der Ernte der Aprikosen massive Ausfälle befürchtet. Dadurch erhöhte sich das Risiko, dass ausländische Aprikosen als «Walliser Aprikosen» verkauft und Konsumentinnen und Konsumenten getäuscht würden. Die Plattform COFF (Coordination Food Fraud), eine Arbeitsgruppe aus Vertreterinnen und Vertretern mehrerer Bundesämter zur Koordination der Bekämpfung des Lebensmittelbetrugs, entschied sich, dem nachzugehen. Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) des Kantons Wallis führte darauf eine Untersuchung durch, um die Herkunft der Aprikosen zu prüfen. Damit liess sich der Nachweis erbringen, dass die 36 untersuchten Proben von Aprikosen tatsächlich aus dem Wallis stammten. Die Deklaration der Herkunft der Früchte auf der Verpackung war korrekt; die Konsumentinnen und Konsumenten wurden nicht getäuscht.

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

EU: Rat billigt Überarbeitung der Öko-Verordnung

Am 20. November 2017 wurde eine Einigung für die biologische Landwirtschaft von Vertretern des Rates gebilligt. Die neue Öko-Verordnung soll eine Vielzahl von Vorschriften für die biologische Lebensmittelerzeugung sowohl innerhalb der Europäischen Union als auch in Drittstaaten vereinfachen und harmonisieren.

Nach der Annahme treten die neuen Vorschriften am 1. Januar 2021 in Kraft. Damit erhalten die Erzeuger, Marktteilnehmer und Handelspartner genügend Zeit, um sich an den neuen Rechtsrahmen anzupassen.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

EU: Minimierungsmaßnahmen für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln ab 11. April 2018 verbindlich vorgeschrieben

Lebensmittelunternehmer müssen ab dem 11. April 2018 verbindliche Massnahmen zur Verringerung des Anteils des Verarbeitungskontaminanten Acrylamid in ihren Produkten ergreifen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln\)](#)

Siehe hierzu auch die > [News vom 2. August 2017](#)

Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID)

Am 21.11.2017 wurde in der C-Reihe des Amtsblattes der EU die Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) publiziert (2017/C 393/05).

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

QM

New edition of ISO/IEC 17025 just published

The most popular standard for the competence of testing and calibration laboratories has just been updated, taking into account the latest changes in laboratory environment and work practices.

ISO/IEC 17025:2017, General requirements for the competence of testing and calibration laboratories, is the international reference for laboratories carrying out calibration and testing activities around the world.

In order to reflect the latest changes in market conditions and technology, the new edition of the standard encompasses the activities and new ways of working of laboratories today. It covers technical changes, vocabulary and developments in IT techniques and takes into consideration the latest version of ISO 9001 on quality management.

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

The version of IFS Food 6.1 and IFS Logistics version 2.2 is now available

The new version of IFS Food 6.1 and IFS Logistics version 2.2 is now available in English language. Further languages will follow soon.

The new version of IFS Food 6.1 comes into force on 1st July 2018.

> [Download the English version \(pdf\)](#)

> [General overview of the main changes \(pdf\)](#)

The new version of IFS Logistics mandatory comes into force on 1st June 2018, but can be used already from 1st March 2018.

> [Download the English version \(pdf\)](#)

> [General overview of the main changes \(pdf\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Fragen und Antworten zur Erneuerung der Zulassung des Herbizids Glyphosat

Am 27. November haben sich die Mitgliedsstaaten im Berufungsausschuss für eine Verlängerung der Zulassung des Herbizids Glyphosat ausgesprochen. Sie finden hier Fragen und Antworten zur derzeitigen Diskussion um die Neuzulassung des Wirkstoffs in der EU.

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

Irreführung: Vermeintlich Ökologisches Geschirr aus Bambus besteht zu einem großen Teil aus Kunststoff

Bereits 2014 berichtete das CVUA Stuttgart über Geschirr, das vermeintlich aus nachwachsendem Bambus besteht. Schon damals wurde seitens der Hersteller nicht oder nur unzureichend über die formgebenden Kunststoffe informiert, die einen massgeblichen Anteil des Materialgemisches ausmachen. Seitdem wurde eine erhebliche Anzahl an Proben zu dieser Thematik untersucht (Fokus: „Coffee to go - Becher“ für den Mehrweggebrauch) und festgestellt: Besserung ist nicht in Sicht.

In einem kleinen Anteil der Produkte wurden Grenzwertüberschreitungen oder eine unzureichende Konformitätsarbeit festgestellt, ein Großteil der Anbieter bewirbt seine Produkte mit irreführenden Werbeaussagen und oftmals steht nicht unmissverständlich drauf, was drin ist. Alle zur Untersuchung vorgelegten Coffee to go-Becher wurden aus einem der o.g. Gründe als nicht verkehrsfähig beurteilt.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe 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.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch

Aktuelles

Lean Management Practice Days: 7. und 8. Februar 2018

Unsere Impulsveranstaltung zeigt Ihnen die Vielfalt und die Möglichkeiten von Lean Management auf. Wir schaffen das notwendige **Grundverständnis** für Lean Management, machen **Chancen** sichtbar und geben Ihnen **konkrete Methoden und Werkzeuge** in die Hand.

Das > [Programm](#) ist spannend und abwechslungsreich: erhellende Inputs, Erfahrungsberichte und Erfolgsgeschichten aus der Praxis, Interviews mit Machern und Macherinnen sowie Workshops zu verschiedenen Lean-Themen.

Die Lean Management Practice Days werden **erstmalig in Wädenswil** durchgeführt, in Zusammenarbeit mit Lean Partners Projekt Gesellschaft, Hannover.

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

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/leanpracticedays



SAVE THE DATE: Die nächste > [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) findet am **03. Mai 2018** statt.

Sie wird das Thema „**Soft Law – Praktische Relevanz und rechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.**“ beleuchten. Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm wird nächstens veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Studiengang 2018

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.

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.

Erste Kurse im Jahr 2018



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle:

8. und 22. März 2018

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 (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, 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. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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

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



Einführung ins Schwei- zer Lebensmittelrecht

29. Mai 2018

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.

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

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



Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag

25. bis 27. Juni 2018

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 853/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheits-normen 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.

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

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

Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2018

Lebensmittelrecht

29. Mai 2018: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

27. November 2018: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

3. Mai 2018: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#), Thema: „Soft Law – Praktische Relevanz und lebensmittelrechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.“

Herbst 2018: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2018](#)

5. Dezember 2018: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#) (bei Interesse kontaktieren Sie bitte Evelyn Kirchsteiger-Meier, meev@zhaw.ch)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 8. Februar 2018: > [Lean Management Practice Days](#)

8. März 2018: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

25. bis 27. Juni 2018: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

4. September 2018: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

5. und 6. September 2018: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

Alle Weiterbildungen 2018 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.