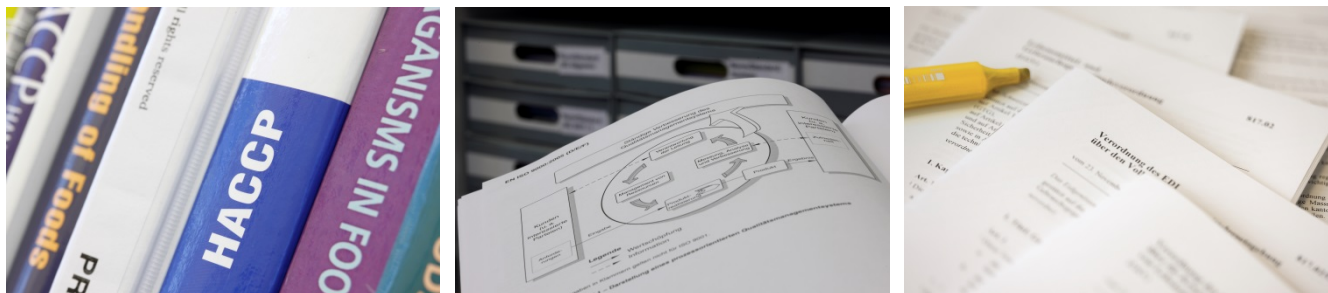


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 155, Januar 2017



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

FSA publishes review of antimicrobial resistance evidence

The FSA has published a systematic review of the available evidence on antimicrobial resistance (AMR) in food. The review looked at research on the presence of AMR in bacteria in a number of different foods sold at retail. The research has confirmed the need for extra surveillance of AMR in food at retail level, to support the wider programme of work currently underway across government to help reduce levels of AMR.

[> Food Standards Agency](#)

Illegale Arzneimittel oder Nahrungsergänzungsmittel mit gefährlichen Inhaltsstoffen

„Illegale“ Produkte (z.B. Arzneimittel und/oder Nahrungsergänzungsmittel aus dem Internet) enthalten in erschreckendem Ausmaß nicht deklarierte und teilweise sehr gefährliche Inhaltsstoffe.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Zweiter EFSA-Bericht über chemische Stoffe in Lebensmitteln unterstreicht „zentrale Rolle von Daten“

Pestizidrückstände in Gemüse? Kontaminanten in Palmöl? Tierarzneimittelpuren in Fleisch? Der Bericht gibt einen Überblick über Daten, die von EU-Mitgliedstaaten und Interessengruppen erhoben und von

der EFSA in den Jahren 2015 und 2016 ausgewertet wurden, um die Lage im Hinblick auf chemische Stoffe in Lebensmitteln zu überwachen und zu bewerten.

Der Bericht konzentriert sich auf zwei Jahresberichte – über Pestizidrückstände und Tierarzneimittelnrückstände – sowie die Verbrauchereexposition gegenüber Prozesskontaminanten von aktuellem öffentlichen Interesse: Acrylamid in Lebensmitteln sowie Glycidylester und 3-MCPD in pflanzlichen Ölen und Lebensmitteln.

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

China: Kontaminierung unter den größten Bedenken bei Lebensmittelsicherheit

Der übermäßige Gebrauch von Lebensmittelzusätzen und mikrobielle Kontaminierung waren im vergangenen Jahr unter den größten Problemen, vor denen China hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit stand, wie es von der Chinesischen Verwaltung für Lebensmittel und Medikamente hieß.

Die beiden Punkte nahmen zusammen einen Anteil von mehr als 64 Prozent aller Probleme im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit ein, die bei Stichproben von der Verwaltung aufgedeckt wurden, so Yan Jiangying, Sprecherin der Verwaltung, am Montag.

[> german.china.org.cn](#)

Lebensmittelrecht

"Lebensmittelrecht 2017": Neues LMG und neue bundesrätliche Verordnungen in der amtlichen Sammlung publiziert

Das totalrevidierte Lebensmittelgesetz (LMG) und die darauf abgestützten, revidierten bundesrätlichen Verordnungen wurden am 31. Januar 2017 in der amtlichen Sammlung publiziert.

Damit werden sie gemäss Art. 8 des > [Publikationsgesetzes \(PublG\)](#) rechtswirksam.

Das neue Lebensmittelrecht tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

> [AS - Amtliche Sammlung des Bundesrechts \(Nr. 7 vom 31. Januar 2017\)](#)

Insekten als Futtermittel für Speisefische und andere monogastrische Tiere zulassen

Der Bundesrat wird aufgefordert, die Bedingungen für eine Zulassung von Insekten als Futtermittel für Speisefische und allenfalls andere monogastrische Nutztiere (z.B. Geflügel, Schweine) abklären zu lassen und die gesetzlichen Grundlagen für deren Zulassung zu schaffen.

Antwort des Bundesrates vom 09.12.2016 auf die Motion (16.3712) von NR Friedl Claudia: > [parlament.ch](#)

France meat and dairy 'country of origin labeling' trial comes into force

France rolls out its two-year trial for mandatory country of origin labelling (COOL) for meat and dairy in prepared foods, this month. The initiative concerns ready meals with a certain amount of meat or milk in them. If dishes contain more than 8% meat or 50% milk, their origins must be indicated on the label.

> [dairyreporter.com](#)

Taiwan issues new labelling regulations for fish, chocolate and herb

Taiwan has introduced new regulations to govern the labelling of several foods in a bid to improve food safety and protect consumers' rights, the Food and Drug Administration said.

> [foodnavigator-asia.com](#)

FDA issues draft guidance on Nutrition Facts changes

The FDA has attempted to clear up some of the confusion over defining and calculating added sugar, in new draft guidance designed to help firms get to grips with the key changes it is making to the Nutrition Facts panel.

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

Siehe auch > [FDA Homepage zum Nutrition Facts Label](#)

USA verschärfen Regeln für den Einsatz von Antibiotika bei der Fütterung von Nutztieren

In den Vereinigten Staaten gelten seit Anfang dieses Jahres strengere Regeln für den Einsatz von Antibiotika bei der Fütterung von Nutztieren, deren Produkte für die menschliche Ernährung bestimmt sind. Wie aus den neuen Vorgaben der Behörde für Lebensmittelsicherheit (FDA) hervorgeht, dürfen Antibiotika, die in der Humanmedizin genutzt werden, nun nicht mehr als Wachstumsförderer eingesetzt werden. Darüber hinaus sind viele bislang frei erhältliche Antibiotika jetzt verschreibungspflichtig.

> [fleischwirtschaft.de](#)

Lebensmittelpolitik

Die GAP-Standards sind der Schlüssel

Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Indien und Thailand werden von der EU und den USA größtenteils zurückgewiesen. Der Grund sind mangelnde Standards in der Lebensmittelsicherheit. Um das zu ändern, braucht es die Zusammenarbeit von Regierungen und Privatwirtschaft.

Obwohl Thailand und Indien zu den weltgrößten Produzenten und Exporteuren von Obst und Gemüse gehören, haben beide Länder mit gravierenden Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsproblemen zu kämpfen. Gemäß der Konferenz der Vereinten Nationen für Handel und Entwicklung (UNCTAD) wiesen die EU und die USA 2002 bis 2010 durchgängig

landwirtschaftliche Erzeugnisse aus diesen Ländern zurück, was auf eine unzureichende Einhaltung der internationalen Standards und eine mangelnde Umsetzung guter Agrarpraktiken (Good Agricultural Practices, GAP) schließen lässt.

> [EurActiv.de](#)

Neuartige Verfahren zur Authentifizierung von Lebensmitteln auf dem Weg zur Standardisierung

Ob Olivenöl aus Apulien, Pata Negra-Schinken aus Spanien oder 12-jähriger Single-Malt-Whisky von den schottischen Orkney-Inseln - typisch für all diese Lebensmittel sind ihre Qualität und ihr hoher Preis. Das macht sie wie viele andere Lebensmittel von Fisch über Honig bis hin zu Fleisch attraktiv für Verfälschungen. Zwar muss die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und ihren Zutaten dokumentiert werden, doch auch solche Nachweispapiere können gefälscht sein.

"Wir brauchen angesichts des weltweiten Handels mit hochwertigen Lebensmitteln neue unbestechliche chemisch-analytische Methoden, mit denen wir bekannte und bisher nicht bekannte Verfälschungen gerichtsfest nachweisen können", sagte BfR-Vize-Präsident Professor Dr. Reiner Wittkowski anlässlich des internationalen Symposiums "Standardisierung von nicht zielgerichteten Analyseverfahren für die Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln", das am 28. und 29. November 2016 am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stattgefunden hat. Rund 100 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Deutschland, Europa, Nordamerika, Afrika, Asien und Neuseeland diskutierten auf dem Symposium Herausforderungen, die die Standardisierung und Validierung von neuartigen Methoden und Verfahren zur Authentizitätsprüfung an die Wissenschaft stellen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Eine neue Gefahr für die öffentliche Gesundheit: der Zucker und die Zuckerindustrie

Antwort des Bundesrates vom 9.12.2016 auf die Interpellation (16.3765) von NR Fehlmann Rielle Laurence.

> [parlament.ch](#)

Bürgerinitiative zum Verbot von Glyphosat kann registriert werden

Eine Europäische Bürgerinitiative (EBI) zum Verbot von Glyphosat kann registriert werden. Dies hat die EU-Kommission am 10.01.2017 beschlossen. Die Bürgerinitiative hat die Kommission gebeten, „den Mitgliedstaaten ein Verbot für Glyphosat vorzuschlagen, das Zulassungsverfahren für Pestizide zu überarbeiten und EU-weit verbindliche niedrigere Ziele für den Einsatz von Pestiziden festzulegen“.

Bei dem heutigen Entschluss der zuständigen Kommissionsmitglieder, die Bürgerinitiative zum Verbot von Glyphosat zu registrieren, handelt es sich zunächst

nur um eine Bestätigung der rechtlichen Zulässigkeit der Initiative. Den Inhalt der Initiative hat die Kommission bislang noch nicht überprüft. Am 25. Januar 2017 findet die offizielle Registrierung der Initiative statt. Danach beginnt eine einjährige Frist, während der die Organisatoren Unterschriften für ihre Bürgerinitiative sammeln.

Sollte es ihnen gelingen, innerhalb dieser Zeit eine Million Unterschriften aus mindestens sieben EU-Mitgliedstaaten zu erhalten, ist die Kommission verpflichtet, innerhalb von drei Monaten Stellung zu nehmen. Es ist der Kommission überlassen, die Bürgerinitiative anzunehmen oder abzulehnen. In beiden Fällen muss sie jedoch ihre Beweggründe darlegen.

Das Instrument der europäischen Bürgerinitiative wurde mit dem Vertrag von Lissabon eingeführt. Seit dem Inkrafttreten der EBI-Verordnung im April 2012 haben EU-Bürger die Möglichkeit, ein bestimmtes Thema auf die politische Tagesordnung der Kommission setzen zu lassen.

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

Suisse Garantie-Milchprodukte bei Exporten mit "ohne Gentechnik"-Kennzeichnung

Die Garantiemarke Suisse Garantie kann neu als Grundlage für die Auszeichnung "ohne Gentechnik" beim Export nach Deutschland und Österreich verwendet werden. Dafür wurde ein Logo geschaffen. Damit können Produkte beim Export nach Deutschland und Österreich mit "ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden. Im Branchenreglement Milch und Milchprodukte ist die entsprechende nötige Karenzfrist bei der Fütterung von GVO-Futter verankert worden, wie Agro-Marketing Suisse (AMS) und die Schweizer Milchproduzenten (SMP) mitteilen.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Tagung nationaler Kontrollplan: Täuschung und Betrug bei Lebensmitteln

In der Vergangenheit berichteten Medien immer wieder über Lebensmittelskandale. Olivenöl Extra Vergine aus Italien wird gestreckt mit billigen Ölen, Lasagne enthält nicht deklariertes Pferde- anstatt Rindfleisch, Fisch wird falsch deklariert oder Honig hat nicht die Reinheit, mit der er angepriesen wird. Die Meldungen verunsichern die Konsumenten. Der Ruf der Lebensmittelbranche gerät ins Wanken. Globalisierung und Internationalisierung des Lebensmittelhandels schaffen günstige Bedingungen: Die Fälschung von Lebensmitteln ist zu einem Industriezweig geworden.

> [BLK - Bundeseinheit für die Lebensmittelkette](#)

Qualitätsmanagement

FDA guidance on accrediting third party certification bodies

The US Food and Drug Administration (FDA) has issued guidance on accreditation standards for third-party certification bodies.

It contains recommendations on their qualifications for accreditations to conduct audits and issue food and/or facility certifications under the voluntary third-party certification program under the Food Safety Modernization Act (FSMA).

> foodqualitynews.com

> FDA - US Food and Drug Administration

FSSC 22000 launches major update of its scheme

FSSC 22000 launches version 4 of its international food safety and quality management system certification Scheme. Based on the experience in applying version 3 during the past years and the expectations of major stakeholders (among which authorities and industry), FSSC 22000 has effectuated several major changes to improve consistency and stringency.

Some of the key changes include new requirements for:

- / conducting unannounced audits
- / introducing critical nonconformities
- / prevention of intentional product contamination
- / standardized audit report
- / transport and storage, food service/catering and retail/wholesale industries

> fssc22000.com

FSSC 22000: PRP for transport and storage has been published

In 2016, a working group of international stakeholders co-operated to develop a prerequisite program (PRP) for food safety in transport and storage. With this PRP the scope of the FSSC 22000 Scheme has been extended with the publication of version 4.

> fssc22000.com

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

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](#), Thema: „Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts“; [sehen Sie dazu auch die nachfolgende Seite](#)

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

NEU: SAVE THE DATE: 30. Mai 2017: Einführung ins US-Lebensmittelrecht => Die Details werden in Kürze auf unserer [> Homepage](#) veröffentlicht.

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](#)

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 Unternehmenssicht beleuchtet, ebenso wie innovative Lösungen im e-commerce, um die neuen Anforderungen zum Fernabsatz zu bewältigen.

Referate und Referierende:

- **Paradigmenwechsel im neuen schweizerischen Lebensmittelrecht: Der Wegfall des Positivprinzips und die Konsequenzen**
Dr. Michael Beer, Vizedirektor und Leiter Abt. Lebensmittel und Ernährung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Die novellierte EU-Novel-Food-Verordnung (Verordnung (EU) 2015/2283)**
Dr. Andreas Reinhart, Reinhart Rechtsanwälte, D-München; Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht TU München und Universität Salzburg
- **Bewilligungsverfahren im neuen schweizerischen Lebensmittelrecht**
Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Innovation und Compliance – Was tun, wenn das Recht keine Antwort gibt?**
Dr. Karola Krell Zbinden, Markwalder Emmenegger Rechtsanwälte, Muri b. Bern
- **Der Marktaufbau für Insekten-Produkte und die Entwicklung des Rechts aus Unternehmenssicht**
Matthias Grawehr, Co-Founder, Essento, Zürich
- **Verpackungsinnovationen und die Herausforderungen des Lebensmittelrechts**
Dr. Thomas Gude, wissenschaftliche Leitung: alle Bereiche Lebensmittelchemie und Non-Food, SQTS Swiss Quality Testing Services, Dietikon
- **Innovative e-commerce-Lösungen im Kontext der lebensmittelrechtlichen Anforderungen**
Domenic Schneider, Senior Business Development Manager, GS1 Switzerland, Bern

Weitere Informationen finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

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

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 nLMG*). Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (Art. 73 ff. nLGV*) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepaxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet.

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

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

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

Reservieren Sie sich das Datum in Ihrem Kalender; die Details zum Kurs sowie die Anmeldemöglichkeit werden in Kürze auf unserer > [Homepage](#) veröffentlicht.



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/



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](#)”).



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/