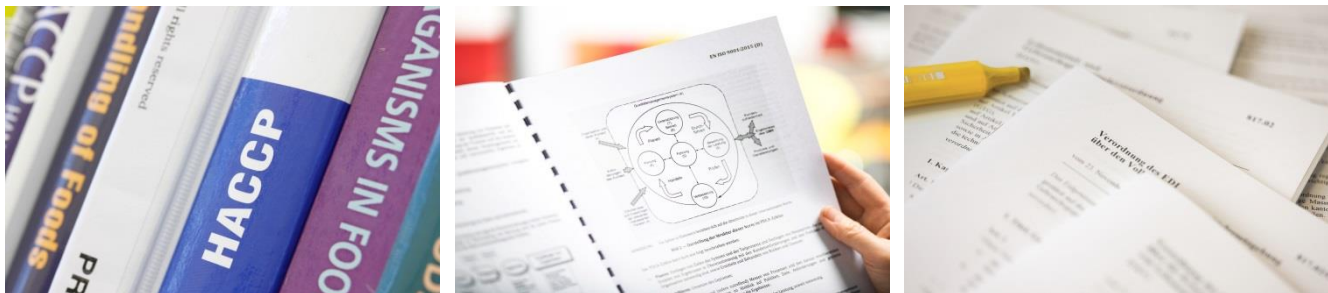


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 164, Oktober 2017



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

Fipronil in Eiern: EU und Mitgliedstaaten ziehen gemeinsame Lehren

Bei einem Treffen zu den Lehren aus dem Vorfall mit dem Insektizid Fipronil in Eiern haben hochrangige Vertreter der Mitgliedstaaten und der Kommission eine Reihe von konkreten Maßnahmen beschlossen, um den Informationsfluss in solchen Situationen zu verbessern. Vertreter der Mitgliedstaaten und der Kommission verabredeten dazu unter anderem:

- Die Schnittstellen zwischen dem Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) und dem System für die Verwaltung und Zusammenarbeit (AAC) zu verbessern.
- Einfachere Mechanismen einzuführen für eine rasche gemeinsame Risikobewertung, wenn solche Situationen auftreten.
- Die Möglichkeit zu prüfen, in jedem Mitgliedstaat einen Beauftragten für die Lebensmittelsicherheit zu benennen, um sicherzustellen, dass Informationsflüsse so schnell und so effizient wie möglich sind.
- Kapazitätsaufbau durch Schulungen und regelmäßige Krisenübungen.

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

BLV: Überwachung von Zoonosen 2016

Die im Jahr 2016 am häufigsten verzeichneten Zoonosen (Krankheiten, die zwischen Mensch und Tier übertragen

werden können) beim Menschen waren die Durchfallerkrankungen Campylobacteriose und Salmonellose. Grund dafür sind in den meisten Fällen kontaminierte tierische Lebensmittel.

Weitere Informationen über die Überwachungsprogramme, die Fallzahlen sowie über die Massnahmen des BLV finden Sie im aktuellen Bericht.

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

Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen: Überblick amtliche Kontrollen 2016

Jährlich kontrollieren die kantonalen Behörden Betriebe, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen. Die Resultate der Kontrollen von 2016 zeigen:

Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben durch die Betriebe war in 86 % der Fälle gut bis sehr gut. In 12 % war die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben lückenhaft und in 2 % der Fälle schlecht.

Bei den Lebensmittelproben wurde die höchste Beanstandungsquote bei Kochpöckelware (35 %) festgestellt, am häufigsten aus mikrobiologischen Gründen.

Bei den Gebrauchsgegenständen betraf die höchste Beanstandungsquote (49 %) Nagelpflegemittel und -kosmetika aufgrund der Zusammensetzung und der Kennzeichnung.

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

Krankheitserreger in der Küche: Salmonellen sind bekannter als Campylobacter

Welche gesundheitlichen Risiken sind Verbraucherinnen und Verbrauchern bekannt? Was beunruhigt sie? Antworten auf diese Fragen liefert der BfR-Verbrauchermonitor - eine regelmäßig durchgeführte repräsentative Bevölkerungsbefragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR).

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Blei im Wildfleisch

Herbstzeit ist Jagdzeit: Durch bleihaltige Jagdmunition kann das gesundheitsschädigende Schwermetall Blei ins Wildfleisch gelangen.

Für erwachsene Durchschnittskonsumenten besteht kein Gesundheitsrisiko. Kleine Kinder, Stillende, Schwangere und Frauen mit Kinderwunsch sollten jedoch möglichst kein Wild essen, das mit Bleimunition erlegt wurde.

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

Lebensmittelrecht

Informationsschreiben 2017/6: Erstellung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (Branchenleitlinien)

Der Leitfaden zur Erstellung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (Branchenleitlinien) wurde im Hinblick auf das neue schweizerische Lebensmittelrecht, in Kraft ab 1. Mai 2017, überarbeitet und aktualisiert und als Informationsschreiben 2017/6 herausgegeben.

Das Informationsschreiben (Stand 03.10.2017) richtet sich an Branchenverbände, die gemäss gesetzlichen Vorgaben Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (Branchenleitlinien) für die ihnen angeschlossenen Branchen erstellen. Im Sinne einer Anleitung hat es zum Ziel, die inhaltlichen und formalen Grundanforderungen an eine Leitlinie aufzuführen sowie den Genehmigungsprozess zu beschreiben.

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

Urteil des EuGH: Die Mitgliedstaaten dürfen keine Sofortmaßnahmen in Bezug auf genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel treffen, wenn nicht von einem ernststen Risiko für die Gesundheit oder die Umwelt auszugehen ist

Der Gerichtshof betont, dass das Vorsorgeprinzip, das eine wissenschaftliche Unsicherheit hinsichtlich des Bestehens eines bestimmten Risikos voraussetzt, für das

Ergreifen solcher Maßnahmen, d.h. eines nationalen Anbauverbots zugelassener GVO-Sorten, nicht ausreicht. Dieses Prinzip kann zwar das Ergreifen vorläufiger Risikomanagementmaßnahmen bei Lebensmitteln im Allgemeinen rechtfertigen, doch es erlaubt nicht, die Bestimmungen für genetisch veränderte Lebensmittel beiseite zu lassen oder zu ändern – insbesondere zu lockern –, da diese Lebensmittel vor ihrem Inverkehrbringen bereits einer umfassenden wissenschaftlichen Bewertung unterzogen wurden.

> [Pressemitteilung Nr. 96/17: Urteil des Gerichtshofs in der Rechtssache C-111/16 \(pdf\)](#)

Spain to introduce origin labelling for milk products

As Spain becomes the latest country to bring in mandatory country of origin labelling for milk and milk-based products, the European Dairy Association (EDA) has blasted the European Commission's "laissez-faire" approach.

> [foodnavigator.com](#)

Defining 'vegan' and 'vegetarian' in Europe

Pressure is rising for the development of a legal definition of 'vegan' and 'vegetarian' food in Europe but national governments are moving ahead of the European Commission in this regard.

> [foodnavigator.com](#)

Endokrine Disruptoren: Kommission bedauert Entscheidung des Europäischen Parlament

Das Europäische Parlament hat den Vorschlag der Kommission zur Festlegung von Kriterien für endokrine Disruptoren im Zusammenhang mit Pflanzenschutzmitteln und Biozidprodukten mehrheitlich abgewiesen. Endokrine Disruptoren sind sowohl natürlich vorkommende als auch chemische Stoffe, die die Funktion des Hormonsystems stören und dadurch schädigende Wirkung bei Menschen oder Tieren hervorrufen können. Mit dem vorgeschlagenen Regelungsrahmen hätten wissenschaftliche Kriterien für endokrine Disruptoren rechtlich verankert werden und so die Gesundheit von Verbrauchern und Umwelt besser geschützt werden können.

Die Abstimmung im Europäischen Parlament führt dazu, dass die wissenschaftlichen Kriterien, die nach monatelangem Prozess von der Kommission vorgelegt und von den Mitgliedsstaaten angenommen wurden, nicht umgesetzt werden können. Die Kommission wird nun Zeit brauchen um über weitere Schritte zu beraten.

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

USA: Food industry welcomes new deadline to revise nutrition labels

Food manufacturers are getting an extra 18 to 30 months to begin putting revised Nutrition Facts, Supplement Facts and Serving Size labels on their products.

The U.S. Food and Drug Administration announced the delay on Sept. 29. The food industry hailed the delay, while consumer organizations said it is detrimental to public health.

> foodsafetynews.com

> [US FDA - Changes to the Nutrition Facts Label](#)

FDA releases compliance guide for small businesses under FSMA Intentional Adulteration Rule (Food defense)

The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) final rule is aimed at preventing intentional adulteration from acts intended to cause wide-scale harm to public health, including acts of terrorism targeting the food supply. Such acts, while not likely to occur, could cause illness, death, economic disruption of the food supply absent mitigation strategies. Rather than targeting specific foods or hazards, this rule requires mitigation (risk-reducing) strategies for processes in certain registered food facilities.

> foodlawlatest.com

siehe auch > [FDA Fact Sheet - FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration \(PDF\)](#)

Three years later, what is the impact of the Gluten-Free Labeling Standard?

People with celiac disease, an inflammatory disorder of the small intestine, could get very sick if they eat gluten, a mixture of proteins that occur naturally in grains and are found in many foods, including breads, cakes, cereals and pastas. To give these consumers confidence that foods voluntarily labeled "gluten-free" meet a standard established and enforced by the FDA, the agency issued a rule in 2013 that defines the characteristics a food has to have to bear such a claim.

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

Exporters cheer as China puts two-year hold on new import regulations

China will not implement new food import rules until October 2019, in what will be seen as a victory for European and American exporters concerned over disruption to trade.

> foodnavigator.com

Zu dieser Thematik, siehe auch > [News vom 2. Oktober 2017](#)

QM

TÜV SÜD rät zu schneller Umstellung von ISO 9001 und ISO 14001

Nach der Veröffentlichung der neuen ISO 9001:2015 für Qualitätsmanagement und der ISO 14001:2015 für Umweltmanagement im September 2015 wurde Unternehmen eine Übergangsfrist von drei Jahren eingeräumt, in der sie ihre Managementsysteme entsprechend den neuen Anforderungen anpassen und umstellen konnten. Diese Frist endet am 14. September 2018 – also in einem Jahr. Wer zu diesem Zeitpunkt noch nicht auf die neue Version der Norm umgestellt hat, steht vor dem Problem, keine gültige Zertifizierung mehr zu haben. Daher sollten Unternehmen mit aktueller Zertifizierung spätestens jetzt anfangen, sich damit zu befassen.

> www.pressebox.de

Use of ISO management system standards continues to rise

The number of valid certificates to ISO management system standards (MSS) rose 8 % in 2016 compared to 2015, according to latest figures of the ISO Survey.

The [ISO Survey](#) is an annual survey of valid certifications to ISO management system standards issued by accredited certification bodies worldwide. It is the most comprehensive overview of certifications to these standards currently available.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

EU-Leitfaden erleichtert Lebensmittelspenden

Am 16.10.2017 hat die EU-Kommission Leitlinien angenommen, um Lebensmittelspenden in der EU zu erleichtern. Ziel ist es, die Hürden für Lebensmittelspenden zu senken. Die EU-Leitlinien sollen Spendern und Empfängern von überschüssigen Lebensmitteln helfen, die Voraussetzungen wie Lebensmittelhygiene und Transparenz für Verbraucher zu erfüllen, um so sichere Lebensmittelspenden zu gewährleisten. Die Leitlinien wurden von der Kommission in enger Zusammenarbeit mit der Plattform zu Lebensmittelverlust und –verschwendung entwickelt, die EU-Mitgliedsstaaten, internationale Organisationen, Industrie, Tafeln und andere gemeinnützige Organisationen zusammenbringt.

> [EU-Aktuell - Newsletter der Vertretung der Europäischen Kommission in Deutschland](#)

> [EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden \(PDF\)](#)

> [EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung \(EN\)](#)

Food sector criticises 'political' dual-quality debate as EC signals intervention

Food makers have insisted that the industry views “all consumers [as] equally important” as the European Commission signalled its intention to improve product competitive testing procedures in response to concerns over so-called “dual quality” foods.

> foodnavigator.com

Lebensmittelprodukte von zweierlei Qualität: EU-Kommission will Mitgliedstaaten helfen

Die EU-Kommission will Behörden in den Mitgliedstaaten helfen, gegen unlautere Praktiken von Unternehmen vorzugehen, die in verschiedenen Ländern Produkte von zweierlei Qualität verkaufen.

Wie von Kommissionspräsident Juncker in seiner diesjährigen Rede zur Lage der Union angekündigt, hat die Kommission dazu Leitlinien für die Anwendung des EU-Lebensmittel- und Verbraucherschutzrechts auf Produkte von zweierlei Qualität herausgegeben.

> [EU Kommission - Pressemitteilung vom 26.09.2017](#)

Siehe auch: > nzz.ch

Herkunft Baden-Württemberg? – Lebensmittel tragen ein fälschungssicheres Wasserzeichen

Methoden zur Überprüfung der Herkunftsangabe bei Lebensmitteln werden derzeit an den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern Baden-Württembergs erarbeitet. Bei verschiedenen Produktgruppen wie Eiern, Fisch, Wein, Gemüse, Milch und Apfelsaft sollen die analytischen Methoden etabliert werden, um eine Differenzierung regional erzeugter Lebensmittel (Herkunft Baden-Württemberg) von entsprechenden Lebensmitteln anderer Herkünfte zu erzielen.

Valide analytische Verfahren können bei der Überprüfung der geographischen Herkunft von regional beworbenen Lebensmitteln und bei der Aufdeckung von Falschdeklarationen für die Lebensmittelüberwachung einen wichtigen Beitrag leisten. Sukzessive wurden solche Verfahren bereits etabliert bzw. sollen neu für die Praxis der amtlichen Lebensmittelüberwachung entwickelt werden.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Nutzen-Risiko-Abwägung einer flächendeckenden Anreicherung von Mehl mit Folsäure

Sind Frauen in der frühen Schwangerschaft nicht ausreichend mit Folsäure versorgt, kann es beim Kind zu Neuralrohrdefekten kommen. Das BfR wurde gebeten, den Nutzen und die Risiken einer Mehlanreicherung, die zu einer flächendeckenden Steigerung der Folsäureaufnahme führen würde, zu bewerten.

Ergebnis: Vor dem Hintergrund der möglichen gesundheitlichen Risiken für ältere Personen und Menschen mit bestimmten genetischen Prädispositionen ist eine flächendeckende Mehlanreicherungsmaßnahme aus Sicht des BfR derzeit nicht zu empfehlen. Das BfR empfiehlt, die Folsäureaufnahme ausschließlich in der Zielgruppe der Frauen im gebärfähigen Alter sowie in der frühen Schwangerschaft zu steigern.

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

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

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 **erstmals 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. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

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.

Es sind noch Plätze frei



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

06. Dezember 2017

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/

Planen Sie bereits Ihre Weiterbildungen für 2018

Lebensmittelrecht

30. Januar 2018 und 29. Mai 2018*: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

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

3. Mai 2018: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

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)

*Zweiter Termin: Durchführung nur bei grosser Nachfrage

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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

8. und 22. 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.