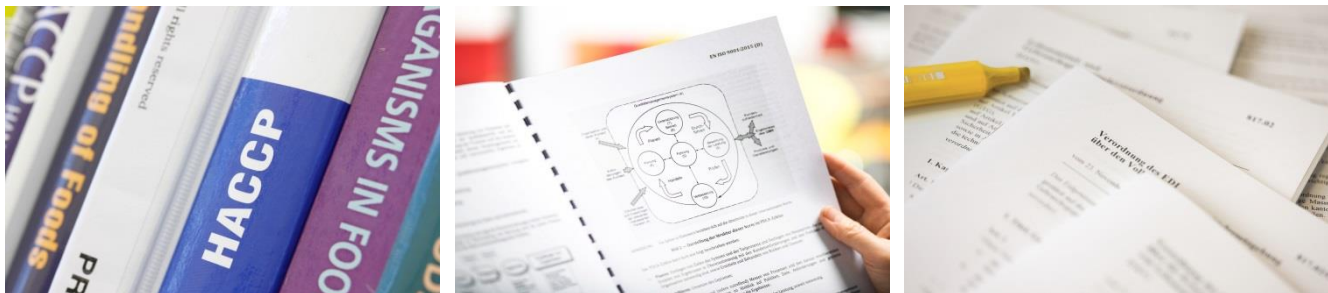


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 163, September 2017



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

Pyrrrolizidinalkaloide in Tee, Kräutertees und Nahrungsergänzungsmitteln

Die Exposition gegenüber Pyrrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln gibt – insbesondere für Verbraucher, die häufig große Mengen an Tee und Kräutertees zu sich nehmen – auf lange Sicht möglicherweise Anlass zu gesundheitlichen Bedenken aufgrund der potenziellen Karzinogenität dieser Stoffe, so die Sachverständigen der EFSA. Durch den Verzehr von Nahrungsergänzungsmitteln auf Basis von Pyrrrolizidinalkaloid-produzierenden Pflanzen könnte es auch zu Expositionswerten kommen, die zu kurzfristiger Toxizität mit einhergehenden gesundheitliche Beeinträchtigungen führen. Die EFSA hat ihre [Empfehlungen zu Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier durch Pyrrrolizidinalkaloide](#), eine große Gruppe von Toxinen, die von verschiedenen Pflanzenarten produziert werden und unabsichtlich in die Lebensmittelkette gelangen können, aktualisiert.

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

Listerien in geschmiertem Hartkäse - kontaminierte Oberflächenschmiere als Problem

Am Max Rubner-Institut werden Möglichkeiten untersucht, Infektionen über die Ernährung möglichst zu vermeiden. In einer gemeinsamen Studie der Institute für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch sowie für Mikrobiologie und Biotechnologie wurde rohe Käse-

milch bewusst mit *L. innocua* kontaminiert und das Überleben bis zum Ende der Reifung des hergestellten Hartkäses (Greizer) in dessen Kern und seiner äußeren Schmiere verfolgt.

Die Ergebnisse weisen auf eine mögliche Infektionsquelle durch Listerien über geschmierten Käse hin, die sich aber in der Praxis durch entsprechend hygienisches Arbeiten ausschließen lässt, so dass eine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers vermieden werden kann.

> [MRI - Max Rubner Institut](#)

Gemüsechips – die gesunde Alternative zu Kartoffelchips?

Gemüsechips werden durch Frittieren von dünnen Gemüsescheiben hergestellt und meist als knuspriges Knabbererzeugnis auf Gemüsebasis beworben. Ihre Beliebtheit und Nachfrage sind in den letzten Jahren stark angestiegen.

Das CVUA Stuttgart hat im 1. Halbjahr 2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung 56 Proben Gemüsechips auf ihre Zusammensetzung, Zusatzstoffe sowie auf Acrylamid und unerwünschte Metallrückstände untersucht. Dabei zeigte sich, dass Gemüsechips nicht unerhebliche Fett- und Energiegehalte aufweisen, auch ihr Salzgehalt ist nicht vernachlässigbar. Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Schwefeldioxid waren nicht nachweisbar. Auffällig war der Gehalt an Acrylamid. Es wurde zwar eine sehr große Schwankungsbreite festgestellt, aber immerhin bei 8

Proben war der (für Kartoffelchips gültige) Richtwert von 1000 µg/kg überschritten.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2016

Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Baden-Württemberg hatten auch im zweiten Jahr nach der Einführung der Kennzeichnungspflicht für Allergene in offen, d.h. unverpackt abgegebenen Lebensmitteln, die Überprüfung von nicht deklarierten Allergenen im Blickpunkt.

In insgesamt 19 % der untersuchten offen abgegebenen Lebensmittel waren Allergene wie Milch, Ei, glutenhaltige Getriedearten oder Senf nachweisbar, die weder als Zutat noch in Form eines Spurenhinweises deklariert waren. Im Vorjahr war dies noch bei 25 % der Untersuchungen von offen abgegebenen Lebensmitteln der Fall. Damit hat sich auch der Abstand zu vorverpackt abgegebenen Lebensmitteln verringert, bei denen in insgesamt 13 % der Untersuchungen allergene Bestandteile nachweisbar waren.

> [CVUAs Baden-Württemberg - Allergene in Lebensmitteln 2016 \(PDF\)](#)

Fremdstoff-Untersuchungsprogramm 2016

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) führt jährlich ein nationales Fremdstoff-Untersuchungsprogramm bei Tieren und Lebensmitteln tierischer Herkunft durch. Der Jahresbericht 2016 zeigt: Nur bei 0,43 % aller Proben wurden Referenz- oder Höchstwerte überschritten und die Proben damit als nicht-konform beurteilt. Dabei bestand aber kein gesundheitliches Risiko für die Konsumentinnen und Konsumenten.

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

EU parliament: Fipronil in eggs: EU needs faster information exchange

The EU must improve information-sharing on food safety risks and sanction fraudulent pesticide producers, Agriculture MEPs said in a debate on 31 August.

In a debate on the contamination of eggs with the insecticide Fipronil, many MEPs criticised national authorities for delays in notifying the EU's Rapid alert system for food and feed (RASFF) and called for the information-sharing system to be improved. Some even suggested fines for member states which fail to share crucial food safety information, while others called for truly dissuasive sanctions for fraudulent producers or suppliers of pest-control products.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament](#)

Bundesrat will Risiken von Pflanzenschutzmitteln weiter reduzieren

Der Bundesrat hat am 6. September 2017 den Aktionsplan zur Risikoreduktion und nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln verabschiedet. Die Risiken sollen halbiert und Alternativen zum chemischen Pflanzenschutz gefördert werden.

Mit dem Aktionsplan setzt der Bundesrat klare Ziele. Um diese zu erreichen, werden bestehende Massnahmen ausgebaut und neue Massnahmen eingeführt. Der Aktionsplan erlaubt der Schweizer Landwirtschaft, sich mit der Produktion nachhaltiger Nahrungsmittel zu positionieren.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Reif für die Insel: warum manche Listerien umfassenden Hygienemaßnahmen entkommen können

In der Lebensmittelproduktion gibt es hohe Sauberkeits- und Hygienestandards, denen Bakterien, wie Listeria monocytogenes, trotzdem entkommen können. Ein Team der Vetmeduni Vienna zeigte nun in Applied and Environmental Microbiology, dass sich bestimmte Listerienstämme dazu – frei ausgedrückt – auf eine Insel flüchten. Eine Kombination zweier Gene erlaubt es ihnen, den Effekt von Laugen und oxidativem Stress abzuwehren. Die Forschenden konnten die funktionale Einheit damit als eine neue „stress survival islet“, eine Stressüberlebensinsel, identifizieren. Das Verständnis dieses genetischen „Rettungsankers“ kann helfen, neue Strategien für die Lebensmittelsicherheit zu entwickeln.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Lebensmittelrecht

Herkunftsnachweis für importierte Backwaren

Antwort des Bundesrates vom 30.08.2017 auf die Interpellation (17.3606) von NR Bourgeois Jacques.

Eingereichter Text:

Der Import von Back- und Konditoreiwaren der Tarifnummer 1905 ist zwischen 2000 und 2016 von 44'000 Tonnen auf ca. 120'000 Tonnen gestiegen. Vor diesem Hintergrund stelle ich dem Bundesrat die folgenden Fragen:

1. Aus welchen Gründen hat der Import in diesem Bereich derart stark zugenommen?
2. Wie gross ist der Anteil von tiefgefrorenen und vorgebackenen Produkten?
3. Wie werden importiertes Brot und importierte Backwaren, die meist tiefgekühlt sind, deklariert, wenn sie erst einmal weiterverarbeitet oder in den freien Verkauf gelangt sind?

4. Ist der Bundesrat der Ansicht, dass die geltende Gesetzgebung eine zuverlässige Herkunftsdeklaration für importiertes Brot und importierte Backwaren ermöglicht, selbst wenn diese nach der Einfuhr weiterverarbeitet werden oder in den Detailhandel gelangen?

> parlament.ch (Geschäft 17.3606)

Abbau von Handelshemmnissen. Keine Abweichungen vom Cassis-de-Dijon-Prinzip bezüglich optischer Darstellung von Produktdeklarationen

Antwort des Bundesrates vom 23.08.2017 auf die Motion (17.3623) der Kommission für Wirtschaft und Abgaben SR. Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion, da das Anliegen der Motion mit den bestehenden Gesetzesgrundlagen bereits erfüllt ist.

Eingereichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt, die geeigneten Massnahmen zu treffen, dass optische Darstellungen von Deklarationen bei in der EU rechtmässig in Verkehr gebrachten Produkten auch in der Schweiz ohne weiteres zulässig sind.

> parlament.ch (Geschäft 17.3623)

Draft regulation: EU proposes new SML of bisphenol A

Until September, 20th it was possible to comment a draft regulation of the European Commission to crackdown on bisphenol A (BPA) limits. It creates a new specific migration limit (SML) of 0.05 mg/kg food for BPA migrating from varnishes and coatings applied to materials or articles intended for food contact. Current levels allow an SML of 0.6 mg of BPA per kg of food (mg/kg).

> foodqualitynews.com

> [Draft regulation and annex](#)

Italy introduces country of origin labels for pasta and rice

Rice and pasta products on sale in Italy will be required to carry country of origin labels from February. The measures were passed by the Minister for Agriculture, Maurizio Martina, and the Minister for Economic Development, Carlo Calenda. They will see the Italian authorities implement a two-year trial of the scheme. During this time, food makers will be required to indicate the country of origin of the grains used to manufacture rice and pasta items on packaging. Pasta products will also need to communicate country of milling, while rice products will need to show where they were processed and packaged.

> foodnavigator.com

Seeing red: Italy ruffles feathers with origin labelling for tomatoes

Italy has announced plans to bring in mandatory origin labelling for tomato-based products, bypassing EU procedures and sparking fears for the unity of Europe's single market.

> foodnavigator.com

FDA launches food Safety Plan Builder to help with FSMA requirements

To help businesses meet the requirements of the Food Safety Modernization Act (FSMA) Final Rule for Preventive Controls for Human Food, the U.S. Food and Drug Administration (FDA) is releasing a new software tool to help owners and operators of food facilities create a food safety plan specific to their facilities. The > [Food Safety Plan Builder](#) (FSPB) is a free software application, developed by FDA that businesses can download from the FDA's website to guide them, step-by-step, through the creation of a food safety plan, as required by FSMA.

> foodsafetymagazine.com

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

QM

Using FSSC 22000 certification to meet FSMA

An early comparison of FSSC 22000 (Food Manufacturing Scope) by The Acheson Group against the FSMA Preventive Controls for Human Food Rule (PCHF) suggested that for the most part the FSSC 22000 scheme requirements were "in large measure comparable to those of the FSMA Final Rule. However, there are some requirements in the PCHF Rule that have been identified as either "being different" to the requirements of FSSC 22000, or as being "more specific" in the way they need to be addressed to achieve compliance. To clarify these differences, and to help organizations use FSSC 22000 certification as a tool to meet the requirements of the FSMA regulations, a line by line comparison of the 2 sets of requirements has been completed and is published as "[FSSC 22000-FSMA Alignment - August 2017](#)". In addition, a [supplement \(PDF\)](#) which expands on those areas where FSMA demands more specific detail than is required by FSSC 22000 has also been produced. Together the documents are intended to help FSSC 22000 certified organizations integrate the requirements of the FSMA PCHF Rule into their Food Safety Management System (FSMS), thus avoiding the need for two separate food safety plans. It will be of help to facilities completing a self-assessment against the requirements of the PCHF Rule and could be used by US importers to determine what FSSC 22000

certification means relative to the requirements of Foreign Supplier Verification Program (FSVP).

> fssc22000.com

ISO/IEC 17025 moves to final stage of revision

Over the years, ISO/IEC 17025, General requirements for the competence of testing and calibration laboratories, has become the international reference for testing and calibration laboratories wanting to demonstrate their capacity to deliver trusted results. However, the laboratory environment has changed dramatically since the standard was last published, leading to the decision to revise the standard and integrate significant changes. Developed jointly by ISO and IEC in the Committee on conformity assessment (CASCO), the new version of ISO/IEC 17025 will replace the 2005 version and is scheduled for publication at the end of this year.

> ISO - International Organization for Standardization

Lebensmittelpolitik / Varia

Keine Hinweise auf eine Deindustrialisierung in der Lebensmittelbranche

Obwohl sich die Lebensmittelbranche einer Reihe von Herausforderungen, gegenüber sieht, kann deren Lage und Wettbewerbsfähigkeit insgesamt als gesund bezeichnet werden. Auch wenn sich die einzelnen Zweige der schweizerischen Nahrungsmittelindustrie hinsichtlich ihrer Wettbewerbsfähigkeit deutlich voneinander unterscheiden, liegen derzeit keine Hinweise auf eine Deindustrialisierung vor, heisst es im Bericht zum Postulat Baumann, den der Bundesrat am 30. August 2017 verabschiedet hat.

Mit seinem Postulat ([15.3928](#)) hatte CVP-Ständerat Baumann den Bundesrat beauftragt, in einem Bericht Massnahmen gegen eine Deindustrialisierung der Lebensmittelbranche zu prüfen. Insbesondere seien unerwünschte Folgen der Swissness-Gesetzgebung sowie des Wegfalls der Ausfuhrbeiträge des Schoggigesetzes zu verhindern, die Marktordnung im Zuckerrüben-Markt wieder herzustellen und die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft zu stärken.

Der vom Bundesrat gutgeheissene [Bericht \(PDF\)](#) legt die Politik und die Massnahmen des Bundesrates in den angesprochenen Bereichen dar und analysiert den Zustand des lebensmittelverarbeitenden Sektors in der Schweiz.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Bund und Unternehmen erweitern die Erklärung von Mailand zur Zuckerreduktion

Zwei Jahre nach der „Erklärung von Mailand“ haben Bundesrat Alain Berset, Schweizer Lebensmittelproduzenten und Vertreter des Detailhandels konkrete Ziele zur Zuckerreduktion vereinbart. Der zugesetzte Zucker in Joghurts soll bis Ende 2018 um weitere 2,5 Prozent reduziert werden, jener in Frühstückscerealien um 5 Prozent. Anlässlich des zweiten Runden Tisches haben auch Aldi, Danone, Kellogg und Lidl die Erklärung unterzeichnet.

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

Industry giants to harmonise global date labels in food waste fight

Some of the world's biggest food companies will standardise their food date labels globally by 2020 in a bid to reduce food waste.

Members of the Consumer Goods Forum (CGF)- a network of 400 of the biggest consumer goods companies across 70 countries - along with food waste coalition Champions 12.3 have agreed to clear up cluttered food date labels that often simultaneously give different "sell by", "use by", "display until" and "best before" dates.

> foodnavigator.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

Aktuell



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.

Nächste Kurse



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/

Anlässe Dritter

Herbstsymposium 2017: Rechtsdurchsetzung im Lebensmittelrecht – Überwachung und Strafrecht im Fokus 26./27. Oktober 2017

Universität Bayreuth; Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht (FLMR)



Das FLMR-Herbstsymposium nimmt den für die Praxis elementaren Komplex der Rechtsdurchsetzung in den Blick und widmet sich aktuellen Fragen der Überwachung und des Strafrechts. Namhafte Experten aus Verwaltung, Wissenschaft, Anwaltschaft und Justiz zeigen Entwicklungen auf und geben Denkanstöße für weiterführende Diskussionen.

Weitere Informationen und Anmeldung unter > <http://www.lmr.uni-bayreuth.de/de/index.html>

Planen Sie bereits Ihre Weiterbildungen für 2018

Lebensmittelrecht

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

27. März 2018 oder 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](#) (weitere Informationen werden in Kürze veröffentlicht)

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.

Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie lediglich eine Administrationspauschale bezahlen.

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Semesterarbeit (5. Semester)

Umfang etwa 15 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember

Bachelorarbeit (6. Semester)

Umfang etwa 60 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: meistens März bis September

Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Gesucht: Firmen zur Durchführung im Jahr 2018

Masterarbeit (MSc-Studium)

Umfang: etwa 150 Arbeitstage

Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden. Die Masterstudierenden sind in der Lage, Ihre Fragestellung über einen längeren Zeitraum fachlich kompetent, zielgerichtet und fundiert zu bearbeiten.

2016 durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten finden Sie im > [Booklet „Abschlussarbeiten 2016“](#)

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für Kräuter & Gewürze: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien
- Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten
- Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche [Anfrage](#) an uns.