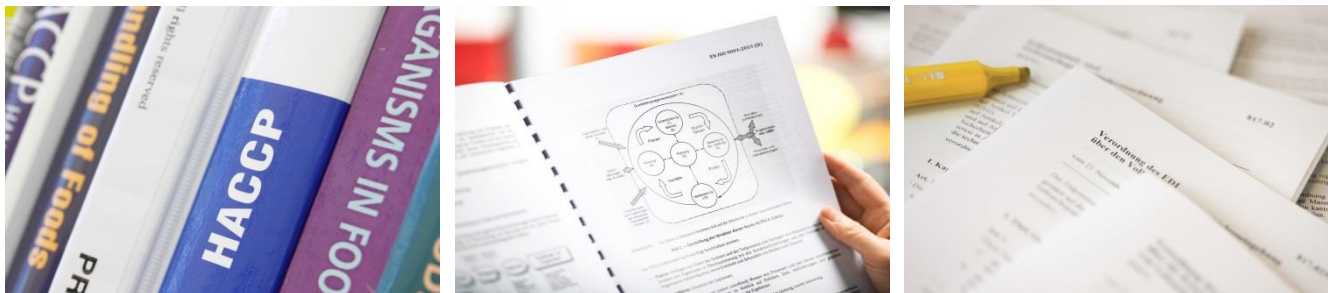


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 174, August 2018



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

41st Session of the Codex Alimentarius Commission

The 41st Session of the Codex Alimentarius Commission was held in Rome from 2 to 6 July 2018. Participants from the 188 Member Countries and 1 Member Organization (The European Union) considered adoption of international standards and code of practices on several chemicals in food (e.g. pesticides residues in several commodities, maximum use levels for food additives, limits for methylmercury in fish and for cadmium in chocolate, etc.).

> [WHO - World Health Organization](#)

EU-Höchstgehalte für Cadmium in Säuglings- und Kleinkindernahrung ausreichend - Exposition gegenüber Blei sollte grundsätzlich auf das erreichbare Minimum reduziert werden

Das BfR hat die Gehalte von Blei und Cadmium in Säuglings- und Kleinkindernahrung gesundheitlich bewertet. Das BfR leitet aus den vorliegenden Daten aus gesundheitlicher Sicht keine Erfordernisse für eine Absenkung der Höchstgehalte ab.

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

Fremdstoff-Untersuchungsprogramm 2017

Das BLV führt jährlich das Nationale Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) bei Tieren

und Lebensmitteln tierischer Herkunft durch. Die Proben stammen von lebenden und geschlachteten Nutztieren sowie von deren Erzeugnissen wie Milch, Honig und Eier. Im Rahmen des NFUP 2017 wurden insgesamt 5174 Proben erhoben. Total 15 Proben (0,29%) wurden als nicht konform beurteilt. Die Beanstandungsquote ist damit nach wie vor tief.

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

Lösung für Problemkeim der Schweizer Milchwirtschaft gefunden

Der Erreger *Staphylococcus aureus* ist in der Milchviehhaltung und bei der Käseherstellung gefürchtet, denn er führt zu hohen finanziellen Verlusten beim Milchvieh. Verarbeitet im Rohmilchkäse kann er zu Verdauungsproblemen führen. Ein neu von Agroscope entwickelter Gentest kann den Erreger in Milchproben sehr zuverlässig nachweisen.

Der Gentest liefert damit die Basis für die Sanierung von Herden, in denen der Problemkeim auftritt, und wird dazu beitragen, den Einsatz von Antibiotika zu reduzieren.

> [news.admin.ch](#)

Lebensmittel im Blickpunkt: Vorgeschnittenes Obst und Blattsalate können mikrobiell belastet sein

Praktisch, appetitlich und vitaminreich – aufgeschnittenes Obst und vorgeschnittene Blattsalate werden gerade im Sommer gerne für unterwegs mitgenommen. Doch vom

Anbau bis zur Verpackung besteht das Risiko einer mikrobiellen Kontamination, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin betont.

Die Untersuchungsergebnisse der Bundesländer der vergangenen Jahre zeigen, dass Enterobakterien, Schimmelpilze und Hefen vermehrt auftreten. Bei vorgeschnittenen, verpackten Blattsalaten wurden in Einzelfällen auch potentiell krankmachende Keime nachgewiesen. Verbraucher sollten daher darauf achten, dass Obst und Salate, die vorgeschnitten sind, im Handel immer gekühlt angeboten und zu Hause im Kühlschrank aufbewahrt werden.

> [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

EFSA: Pestizide in Lebensmitteln - Zahlen weiter stabil

Die in Europa verzehrten Lebensmittel sind nach wie vor größtenteils frei von Pestizidrückständen oder enthalten Rückstandsmengen, die innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen, wie jüngste Monitoring-Daten zeigen. Mehr als 96% der für den aktuellen Jahresbericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln analysierten Proben lagen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte; rund 51% waren frei von quantifizierbaren Rückständen.

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

Lebensmittelrecht

EU court says crops obtained by mutagenesis are GMOs

The European Court of Justice (ECJ) has ruled on the so-called new plant breeding techniques (NPBTs). It said crops obtained by mutagenesis are GMOs as the techniques and methods of mutagenesis alter the genetic material of a plant in a way that does not occur naturally.

> [foodnavigator.com](#)

> [Urteil des Gerichtshofs in der Rechtssache C-528/16 \(pdf\)](#)

Siehe dazu auch: > [USDA Foreign Agricultural Service \(pdf\)](#)

Commission authorises five GM ingredients

The European Commission has authorised five genetically modified crops for food and feed. The crops include four types of maizes and one sugar beet variety. The authorizations are valid for 10 years and do not cover the use of these varieties for cultivation.

> [foodnavigator.com](#)

EU korrigiert Fehler und Auslassungen in der Liste zugelassener neuartiger Lebensmittel (novel food)

Eine Reihe von Fehlern und Auslassungen in der EU-Liste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel (novel food), welche in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgeführt sind, wurde in einer neuen Verordnung der Europäischen Kommission korrigiert.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/1023 der Kommission vom 23. Juli 2018 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel\)](#)

The flavour of food cannot be copyrighted, ECJ told. So how can you protect your product?

The flavour of a food product cannot be copyrighted, the European Court of Justice was advised in July 2018. Two intellectual property and food law experts weigh in on the opinion and suggest what companies can do to protect their products.

> [foodnavigator.com](#)

Petition seeks to change rules for 'Product of USA' meat labels

The American Grassfed Association and the Organization for Competitive Markets have petitioned the USDA to change the Food Safety and Inspection Service standards for "Product of USA" labeling to ensure only US domestic meat products can receive the label.

The current policy allows foreign meat to be imported into the US and bear the label "Product of USA" if it is processed in the US, but the groups want the labeling to be applied only to products whose significant ingredients came from the US.

> [foodsafetynews.com](#)

FDA commissioner: 'An almond doesn't lactate... we have a standard of identity for milk and I intend to enforce that'

FDA commissioner Dr. Scott Gottlieb says the agency can't "act unilaterally" and respond to milk producers' concerns by simply banning terms such as 'almondmilk'—having tacitly endorsed such terms on food labels for a decade - but says he will solicit public comment on the issue.

> [foodnavigator.com](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 5. Juni 2018](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 111. Sitzung des ALS vom 19. - 21. März 2018 sind veröffentlicht.

> [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

> [ALS-Stellungnahmen der 111. Sitzung 2018 \(pdf\)](#)

QM

New ISO-standards for testing infant formula just published

Amongst the most heavily regulated and tested food products in the world, infant formula, and formulas for special medical purposes, come with rigorously checked nutritional labelling to ensure they are what they say they are. New International Standards have just been published to help manufacturers comply.

> [ISO 20635](#), Infant formula and adult nutritionals – Determination of vitamin C by (ultra) high performance liquid chromatography with ultraviolet detection ((U)HPLC-UV), and > [ISO 20636](#), Infant formula and adult nutritionals – Determination of vitamin D by liquid chromatography-mass spectrometry, are test method standards in support of the international Codex standard for infant formula and formulas for special medical purposes intended for infants. Agreed on a global scale, they can be used as reference methods for dispute resolutions.

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

Guidance on quality plans just updated (ISO 10005:2018)

In order to effectively transform business ideas into actions, you need a plan. A quality plan. Guidance on how to create one has just been updated, providing a powerful tool to complement any quality management system, including ISO 9001.

> [ISO 10005:2018](#), Quality management – Guidelines for quality plans, gives guidelines for establishing and applying quality plans, and it has just been updated to provide more guidance and more examples to be relevant to organizations of all shapes and sizes.

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

New BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 published

BRC Global Standards has published the 8th issue of its internationally recognised Global Standard Food Safety. The Standard has been updated to reflect the latest thinking in food safety and provides a framework for food

manufactures to assist them in the production of safe food. The development of Issue 8 followed a wide consultation to understand international stakeholders' requirements and a review of emerging issues in the food industry. The Standard is available in many languages to facilitate implementation by food businesses around the world. The focus of attention for Issue 8 has been on:

- encouraging development of product safety culture
- expanding the requirements for environmental monitoring to reflect the increasing importance of this technique
- encouraging sites to further develop systems for security and food defence
- adding clarity to the requirements for high-risk, high-care and ambient high-care production risk zones
- establish a new approach to the audit process and audit reporting with greater focus on factory operations and management commitment
- ensuring global applicability and benchmarking to the Global Food Safety Initiative (GFSI)

> [BRC Global Standards - Press release 1.8.2018 \(pdf\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert - Ausgabe Juli 2018

Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [Agroexport Agenda Nr. 28 - Juli 2018](#)

Untersuchung der Verfälschung von Hagebuttenkonfitüre mit Tomatenmark

Ein „Panschen“ von Hagebuttenkonfitüre mit Tomatenmark ist insbesondere zur Erzielung einer intensiveren Rotfärbung denkbar. Bei einer solchen Verfälschung ist der Gehalt an den zwei Aminosäuren Asparagin- und Glutaminsäure deutlich erhöht. Mit einer neuen Labormethode konnte bei den untersuchten Proben aus dem Handel eine Verfälschung ausgeschlossen werden.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Migros: Einheitliche Nachhaltigkeits-Kennzeichnung

Die Migros führt den „M-Check“ ein, womit nachhaltige Produkte künftig einheitlich gekennzeichnet werden. Die wichtigsten Nachhaltigkeits-Leistungen eines Produkts werden auf einen Blick ersichtlich.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

GVO: Anbaufläche nimmt weiter zu

Der weltweite Anbau von GVO-Pflanzen nahm im letzten Jahr um 3 Prozent auf rund 190 Mio. Hektaren zu. Mit 75 Mio. Hektaren liegen die USA an der Spitze, gefolgt von Brasilien (50 Mio. Hektaren), Argentinien (23 Mio. Hektaren) und Kanada (13 Mio. Hektaren). In Europa spielen GVO-Pflanzen eine untergeordnete Rolle. In Spanien beträgt die Anbaufläche 0,1 Mio. Hektaren.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Urban farming could reinvent supply chains

Urban farming has the potential to disrupt produce supply chains, bringing production to population centres. While the development of a large-scale urban farming industry is still in its infancy, new technologies and growing public backing mean that urban farms could help shape the future of food.

> [foodnavigator.com](#)

Orthodox Union: Cell cultured meat could dramatically lower the cost of kosher meat in future

Clean meat - meat cultured from animal cells grown outside the animal without the need for slaughter – could have a profound impact on the kosher food community and “dramatically lower the cost of kosher meat” in future, says kosher certification agency the Orthodox Union.

> [foodnavigator.com](#)

Aktuelles



SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **9. Mai 2019** 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

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 2018 mit Start am 28. August 2018 ist ausgebucht.

Bei Interesse für den Studiengang 2019 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann rechtzeitig von uns über den Lehrgang 2019 und den Anmeldeprozess informiert.

Buchvorstellung



Die von Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation „**Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA**“ beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u.a. mit folgenden Aspekten:

- Elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer
- Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene
- Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge

[> Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2018

Lebensmittelrecht

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

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

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

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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

27. November 2018

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken ("Fernabsatz").

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

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



Einführung ins EU- Lebensmittelrecht

5. Dezember 2018

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 gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

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

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

Impressum

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