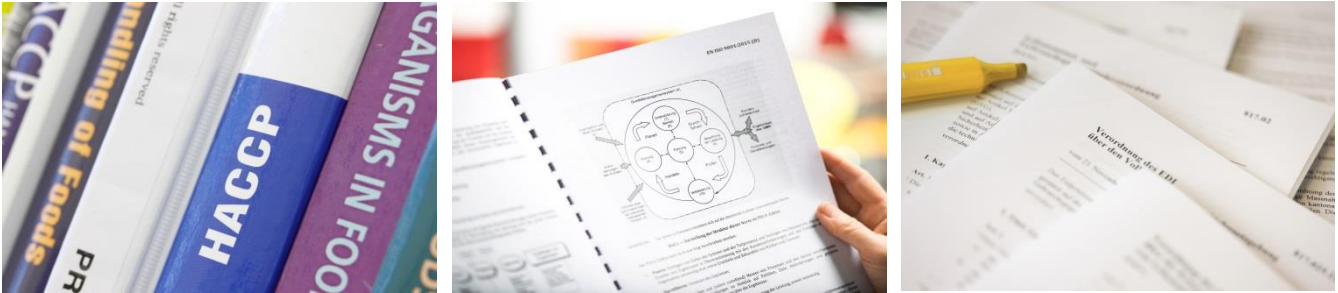


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 167, Januar 2018



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

#### Hygienischer Betrieb von Wasserspendern: Fachgerechte Handhabung und Pflege kann die Keimvermehrung verringern

BfR-Merkblatt gibt Empfehlungen zum hygienischen Betrieb von freistehenden Wasserspendern.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Merkblatt: "Hygienischer Betrieb von freistehenden Wasserspendern" \(pdf\)](#)

#### EFSA Journal: Sonderausgabe zu Referenz- werten für die Nährstoffzufuhr

Die Arbeiten der EFSA zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr (Dietary Reference Values – DRVs) finden sich nun alle zusammen in einer Sonderausgabe des EFSA Journal.

In den vergangenen sieben Jahren hat das EFSA-Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA-Gremium) 32 wissenschaftliche Gutachten erstellt, in denen Referenzwerte für die Zufuhr von Wasser, Fetten, Proteinen, Kohlenhydraten, Ballaststoffen und Energie sowie von 14 Vitaminen und 13 Mineralien empfohlen werden.

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

> [EFSA Journal, Sonderausgabe Dezember 2017](#)

#### Pestizide im Senfkohl

Der Inhaber einer Lebensmittel-Importfirma war angeklagt, weil in einem Fertigprodukt aus Thailand

Pestizide gefunden worden waren. Im Juni 2016 stellte das Kantonale Labor bei einer Lebensmittelkontrolle von Produkten eines Thai-Shops in Winterthur Pestizide in Senfkohl fest. Dabei handelte es sich um ein Fertigprodukt mit eingelegtem und fermentiertem Kohl. Die Behörden stufte die Probe als «gesundheitsgefährdend» ein.

> [NZZ - Neue Zürcher Zeitung](#)

#### Bundesweite Untersuchung bestätigt: Kein Hygienevorteil durch Handschuhe beim Backwarenverkauf

Eine bundesweite Untersuchung in Handwerksbäckereien hat ergeben, dass die Benutzung von Handschuhen beim Verkauf von Backwaren keinen hygienischen Vorteil bringt. Dies liegt vor allem daran, dass Bargeld in Deutschland weitaus weniger mit Keimen belastet ist als bisher angenommen.

> [Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. - Pressemitteilung vom 12.12.2017](#)

#### Unbedenkliche Aufnahmemenge für 3-MCPD in pflanzlichen Ölen und Lebensmitteln revidiert

Sachverständige der EFSA haben mittels eines aktualisierten wissenschaftlichen Ansatzes erneut die möglichen langfristigen negativen Auswirkungen des bei der Lebensmittelverarbeitung entstehenden Schadstoffs 3-MCPD auf Nieren und männliche Fruchtbarkeit bewertet. Die Aufnahmemengen von 3-MCPD in

Lebensmitteln werden für die Mehrzahl der Verbraucher als sicher angesehen; für Verbraucher in jüngeren Altersgruppen mit hoher Aufnahme gibt es hingegen potenzielle gesundheitliche Bedenken. Im schlimmsten Fall könnten Kleinkinder, die ausschliesslich Säuglingsanfangsnahrung erhalten, die unbedenkliche Aufnahmemenge leicht überschreiten.

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

Siehe hierzu auch: > [foodnavigator.com](#)

### **BfR bewertet Tageshöchstmenge für Magnesium in Nahrungsergänzungsmitteln**

Die erhöhte Zufuhr von Magnesium, z. B. über Nahrungsergänzungsmitteln, zusätzlich zur Magnesiumaufnahme über die normale Ernährung kann zu Durchfällen führen. Die Tageshöchstmenge für Magnesium in Nahrungsergänzungsmitteln sollte daher 250 Milligramm (mg) nicht überschreiten. Dies empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) unter Berücksichtigung neuer Daten.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

### **BfR: Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln aktualisiert**

In Deutschland greifen etwa 25 bis 30 Prozent der Erwachsenen regelmäßig zu Nahrungsergänzungsmitteln (NEM). Neben Vitaminen und Mineralstoffen enthalten die Produkte teilweise auch andere Stoffe mit physiologischer Wirkung wie Aminosäuren, Fettsäuren, Pflanzenextrakte oder Mikroorganismen. Die Werbung verspricht positive Effekte für Gesundheit, Wohlbefinden und verbesserte Leistungsfähigkeit. Doch im Allgemeinen versorgt eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung den gesunden Körper mit allen lebensnotwendigen Nährstoffen. Werden zusätzlich hoch dosierte Nahrungsergänzungsmittel eingenommen und ggf. angereicherte Lebensmittel verzehrt, steigt das Risiko für unerwünschte gesundheitliche Effekte durch hohe Nährstoffzufuhren.

Vor diesem Hintergrund hat das BfR seine im Jahr 2004 vorgeschlagenen Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe geprüft und anhand neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse überarbeitet.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Lebensmittel einfacher importieren: Bundesrat eröffnet Vernehmlassung**

Lebensmittel sind in der Schweiz im Durchschnitt rund 60% teurer als in den Nachbarländern. Der Bundesrat

will deshalb entsprechend der Neuen Wachstumspolitik den Import von Lebensmitteln erleichtern und damit den Wettbewerb im Inland stärken.

Der Bundesrat hat am 8. Dezember 2017 die Vernehmlassung zu einer Vorlage eröffnet, mit der das aktuelle Bewilligungsverfahren für Lebensmittel, die gemäss dem «Cassis-de-Dijon-Prinzip» in Verkehr gebracht werden, durch ein digitalisiertes Meldeverfahren abgelöst werden soll. Die Vernehmlassung dauert bis am 23. März 2018.

> [www.admin.ch](#)

### **Informationsschreiben 2018/1: Leitfaden zur Inspektion von bewilligungspflichtigen Betrieben nach Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung**

Der Leitfaden zur Inspektion von bewilligungspflichtigen Betrieben wurde an das neue schweizerische Lebensmittelrecht angepasst und als Informationsschreiben 2018/1 per 9. Januar 2018 veröffentlicht.

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

### **Tierschutz: Änderungen von Verordnungen im Veterinärbereich**

Die Anpassungen der Tierschutzverordnung sowie weiterer Verordnungen im Veterinärbereich fördern den schonenden Umgang mit Tieren. Die Änderungen treten am 1. März 2018 in Kraft. Die bedeutenden Änderungen in der Tierschutzverordnung gehen insbesondere auf parlamentarische Vorstösse zurück. Sie betreffen die Heimtier- und die Nutztierhaltung..

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

### **Drei Appenzeller Spezialitäten sind geschützt**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat die Bezeichnungen Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli und Appenzeller Siedwurst als geschützte geographische Angaben (GGA) eingetragen.

Die Auflage der Eintragungsgesuche für die drei Appenzeller Spezialitäten als GGA hatte eine Einsprache zur Folge, diese wurde aber in der Zwischenzeit zurückgezogen. Damit geniessen diese berühmten Spezialitäten neu einen umfassenden Schutz in der Schweiz und in der EU.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **FoodDrinkEurope submits complaint about Italy's country of origin labels**

FoodDrinkEurope, the trade body representing European food makers, has registered an official complaint with the

European Commission over Italy's new country of origin labelling regulations.

> [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com)

### **Mehr Transparenz in Entscheidungsprozessen der EU: neues Register delegierter Rechtsakte**

Ein neues Online-Register macht es seit 12. Dezember 2017 einfacher, EU-Beschlüsse in Form von delegierten Rechtsakten zu finden und nachzuverfolgen. Um es interessierten Kreisen und der Öffentlichkeit zu erleichtern, diesen Teil des Entscheidungsprozesses der EU zu verfolgen, haben das Europäische Parlament, der Rat und die Europäische Kommission gemeinsam ein neues Online-Register geschaffen, in dem jeder problemlos delegierte Rechtsakte zu einem bestimmten Thema oder einer bestimmten Regelung suchen und finden kann.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

> [Register delegierter Rechtsakte](#)

### **Novel Food - Neue Durchführungsverordnungen**

Mehrere Durchführungsverordnungen zur neuen EU-Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 wurden am 30. Dezember 2017 im EU-Amtsblatt veröffentlicht.

Die Verordnungen sind:

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2469](#) der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 64–71).

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2468](#) der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 55–63)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470](#) der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72–201).

Die Unionsliste in Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 enthält die in der EU zugelassenen Novel Food. Zur Inkrafttreten der Novel-Food-Verordnung (EU) 2015/2283 per 01.01.2018 siehe Interview in

> [Fleischwirtschaft 12/2017](#)

### **Almost one quarter of poultry is over legal limits for added water, says French survey**

Almost one quarter of frozen poultry contains water levels over EU authorised limits, a French government survey

has found. Water is naturally present in meat and food processors are allowed to add water to frozen poultry but this is capped at certain limits under

> [EU Regulation No. 543/2008.](#)

> [foodnavigator.com](#)

### **What do we mean by 'Refusal of Inspection'? FDA explains**

The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) gives the U.S. Food and Drug Administration the authority to refuse imported food admission into the United States if the agency is not permitted to inspect the foreign establishment that produced the food.

So in FDA's eyes, what actions by a foreign food establishment or government constitute a "refusal of inspection"? The agency issued a draft guidance to address that question.

> [FDA - U.S. Food and Drug Administration](#)

### **New FDA resource focuses on the FSMA Collaborative Training Forum**

In an effort to educate the industry about the U.S. Food and Drug Administration's (FDA's) Food Safety Modernization Act (FSMA), the agency has put together a new web page that focuses on the FSMA Collaborative Training Forum.

The Forum provides a space for dialogue, information sharing, alignment and collaboration for all those providing training to those in the food industry who must comply with FSMA. The Forum is funded by FDA and the U.S. Department of Agriculture. The network consists of public and private partners in state, federal, tribal and international governments, industry, and academia. Forum members coordinate and implement training on FSMA principles, practices, and processes and provide technical assistance to help food producers understand, navigate, and comply with the rules.

> [foodsafetymagazine.com](#)

> [FDA - US Food and Drug Administration - FSMA Collaborative Training Forum](#)

### **New China infant formula rules finally introduced, global firms seeking much-needed stability**

China's new infant formula laws have finally come into force, 18 months after the proposals were unveiled sparking regulatory uncertainty, market volatility and a frantic dash to meet the more stringent regulatory requirements.

> [nutraingredients-asia.com](#)

## QM

### What makes a food ingredient “natural”?

When is a food ingredient considered as “natural”? Until now, there was no internationally agreed definition of a “natural” food ingredient, but a new ISO technical specification will help the food and beverage industry players speak the same language.

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

## Lebensmittelpolitik / Varia

### Mycotoxins and climate change: How Europe contributes to global efforts

Mycotoxins are poisonous chemicals produced by moulds. Climatic conditions affect mycotoxin production, so climate change is impacting the way we manage mycotoxin risks for human and animal health. How does the EU monitor, assess and manage these potential risks?

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

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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)

## Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2018

### Lebensmittelrecht

3. Mai 2018: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#), Thema: „Soft Law – Praktische Relevanz und lebensmittelrechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.“ **Sehen Sie dazu auch die Informationen gleich nachfolgend.**

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

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

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 Evelyn Kirchsteiger-Meier, [meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch))

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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.



## Aktuelles

### 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2018, Donnerstag, 3. Mai

#### **Thema: Soft Law - Praktische Relevanz und rechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.**



Im Allgemeinen werden unter «soft law» rechtlich nicht-verbindliche Leitfäden oder andere Verlautbarungen von offiziellen Stellen verstanden. Der Begriff «soft law» ist allerdings nicht definiert und überdies umstritten, da der Ausdruck «Law» (Recht) nur für die eigentlichen Rechtsvorschriften («hard law») reserviert sein sollte.

Trotz dieser Diskussionen und des Fehlens einer formalen Bindungswirkung entfaltet «soft law» in der Praxis oftmals grosse Relevanz. «soft law» kann geltendes Recht konkretisieren, als Auslegungshilfe dienen und/oder auch prägend sein für zukünftiges Recht. Wird in Rechtsvorschriften darauf verwiesen – wie es beispielsweise in Bezug auf Normen oder Codex-Alimentarius-Standards der Fall sein kann – hat «soft law» die stärkste rechtliche Auswirkung.

An der 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung sollen die verschiedenen Erscheinungsformen von «soft law» aus unterschiedlichen Perspektiven betrachtet und ihre Einordnung in das Rechtsgefüge diskutiert werden. Namhafte Referentinnen und Referenten mit hoher Fachkompetenz beleuchten die Thematik auf Ebene der Schweiz, der EU sowie im internationalen Kontext.

#### **Referate und Referierende:**

- **DGHM\*-Werte und Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuchs – nur guter Rat oder Quasi-Gesetzgebung?**  
Prof. Dr. Martin Holle, Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht, Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, Hochschule für Angewandte Wissenschaften, D-Hamburg
- **Mitteilungen, Leitfäden etc. der Organe der EU – «soft law» mit Lenkungswirkung**  
RA Albrecht v. Graevenitz, Anwaltssozietät Clifford Chance, D-Frankfurt a.M.
- **Die Sicht des Vollzugs zu «soft law»**  
Dr. Otmar Deflorin, Kantonschemiker Bern, Präsident des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)
- **Das ALARA\*\*-Prinzip als Quelle des «soften» Kontaminantenrechts**  
Dr. Annette Rexroth, Regierungsdirektorin, Referentin für Kontaminanten in Lebensmitteln, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), D-Bonn
- **Normung und Recht – der rechtliche Status von Normen**  
Urs Fischer, CEO Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV), Winterthur
- **The legal status of Codex Alimentarius standards (Referat in Englisch)**  
Awilo Ochieng Pernet, Präsidentin 2014 – 2017 der Codex Alimentarius Kommission, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern

\* DGHM - Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie  
\*\* ALARA - As Low As Reasonably Achievable

Weitere Informationen finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

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

### **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 Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann rechtzeitig über den Lehrgang 2018 und den Anmeldeprozess informiert.



## Kurse im 1. Halbjahr 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/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Einführung ins Schweizer 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/](http://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/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)