

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 173, Juli 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

Francisella-tularensis-Infektionen durch Lebensmittel unwahrscheinlich

Da mitunter auch verunreinigte Lebensmittel Tularämieausbrüche verursachen, hat das BfR die gesundheitlichen Risiken von *F. tularensis* in Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs bewertet.

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

Isoglukose und Saccharose (Haushaltszucker) sind hinsichtlich des Gefährdungspotenzials für die Gesundheit gleichartig einzuschätzen

Isoglukose, auch als „High Fructose Corn Syrup“ (HFCS, fruktosereicher Maissirup) bezeichnet, wird in der Lebensmittelindustrie als Mittel zur Süßung verarbeiteter Lebensmittel wie Süssgetränke (Softdrinks), Cremes, Kuchen, Süßwaren, Joghurts etc. verwendet. Von verschiedenen Seiten wurde das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gefragt, ob von diesem Süßungsmittel mit einem hohen Anteil an dem freien Monosaccharid (Einfachzucker) Fruktose ein besonderes gesundheitliches Risiko gegenüber anderen Süßungsmitteln wie zum Beispiel Saccharose (Haushaltszucker, Rübenzucker, Rohrzucker) ausgeht. Isoglukose enthält variable Anteile der Einfachzucker Glukose und Fruktose in unverbundener Form. Die beiden Zucker liegen also als Monosaccharide vor. Im

Vergleich dazu enthält Saccharose ebenfalls Glukose und Fruktose, allerdings liegen hier diese Zucker im Mengenverhältnis von genau 1:1 in jeweils verbundener Form als Disaccharid vor.

Bei derzeit häufig verwendeten Varianten von Isoglukose liegen die beiden Monomere Glukose und Fruktose ungefähr in vergleichbaren Mengen vor; die Differenz ist in Bezug auf den Fruktosegehalt im Vergleich zu Saccharose relativ gering. In diesem Falle ist zu erwarten, dass sich zwischen Isoglukose und Saccharose aus ernährungsphysiologischer Sicht keine bzw. keine bedeutsamen Unterschiede ergeben und dementsprechend auch deren gesundheitliche Bewertung vergleichbar ist. Voraussetzung dafür ist jedoch, dass sich die Verzehrmenge an zugesetztem Zucker insgesamt nicht nennenswert erhöht.

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

Pestizidrückstände: neue Empfehlungen zu Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder

Die EFSA hat eine Reihe von Empfehlungen zum weiteren Schutz von Säuglingen und Kleinkindern vor potenziellen Risiken durch Pestizidrückstände in Lebensmitteln abgegeben.

Die Empfehlungen sind Teil einer umfassenden Bewertung der Sicherheit von Pestizidrückständen in Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind.

Bei ihrer Bewertung verwendeten die Sachverständigen der EFSA die 2017 vom Wissenschaftlichen Ausschuss

der Behörde erarbeiteten > [Leitlinien](#) zur Bewertung von Stoffen in Lebensmitteln für unter 16 Wochen alte Säuglinge sowie die Ergebnisse einer Literaturrecherche zu neuen Erkenntnissen über die Entwicklung verschiedener Systeme bei Säuglingen und Kleinkindern.

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

Aktualisierte Risikobewertung zu Gehalten an 1,2-ungesättigten Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Lebensmitteln

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihre Bewertung zu PA in Lebensmitteln im Juni 2017 aktualisiert und ergänzt. Das BfR hat die Aktualisierung der EFSA geprüft und teilt die Empfehlungen hinsichtlich des neuen Referenzpunktes und MOE-Wertes.

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

> [Fragen und Antworten zu Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln](#)

Neue Leitlinien zu Nanotechnologien im Lebens- und Futtermittelbereich

Die EFSA hat ihre Leitlinien zur Bewertung der Sicherheit von Anwendungen der Nanowissenschaft und Nanotechnologie veröffentlicht. Die Leitlinien geben praktische Hinweise zu den erforderlichen Tests und den hierzu anwendbaren Methoden.

Das > [vorliegende Dokument](#), das sich auf die Sicherheitsbewertung im Hinblick auf die Gesundheit von Mensch und Tier konzentriert, durchlief eine dreimonatige öffentliche Konsultation und berücksichtigt alle in deren Verlauf erhaltenen Kommentare.

Es umfasst Bereiche wie neuartige Lebensmittel (Novel Food), Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebens- und Futtermittelzusatzstoffe sowie Pestizide und richtet sich an alle interessierten Kreise – insbesondere Risikobewerter, Risikomanager und Antragsteller.

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

Veröffentlichung Bericht zur Überwachung von Zoonosen

Im Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden die häufigsten Zoonosen zusammenfassend aufgeführt. Zoonosen sind Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können.

Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben auch 2017 Campylobacteriose und Salmonellose. Ebenfalls Teil des Berichtes sind die lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche, da sich Menschen auch über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln tierischer Herkunft anstecken können.

Detaillierte Informationen finden Sie im vollständigen > [Bericht \(pdf\)](#).

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

EU-Kommission geht gegen Weichmacher in Kunststoffen vor

Die Kommission hat am 11. Juli weitere Maßnahmen ergriffen, um Verbraucher besser vor giftigen Stoffen zu schützen. So soll das Inverkehrbringen von Produkten eingeschränkt werden, die folgende vier Phthalate enthalten: DEHP, DBP, BBP und DIBP. Phthalate werden häufig als Kunststoff-Weichmacher eingesetzt und finden sich in einer Vielzahl von Produkten des täglichen Lebens, von Spielzeug bis hin zu Sportgeräten. Verbraucher können einem dieser Phthalate oder ihrer Kombination durch verschiedene Quellen ausgesetzt werden, z. B. durch Einnahme von Nahrungsmitteln und Staub, Einatmen von Gegenständen in den Mund, Einatmen von Luft und Staub in Innenräumen sowie durch Staub und Gegenstände, die mit Schleimhäuten und Haut in Berührung kommen.

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

OpenFoodTox: über 300 zusätzliche Stoffe in EFSA-Datenbank für chemische Gefahren

Die OpenFoodTox-Datenbank der EFSA für chemische Gefahren enthält nun Daten zu mehr als 4.750 chemischen Stoffen, nachdem 321 weitere Substanzen hinzugefügt wurden.

Dank einer verbesserten Benutzeroberfläche mit zusätzlichen Funktionen zum Durchsuchen der Daten, ist die Datenbank nun auch leichter zugänglich.

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

Zur Datenbank "OpenFoodTox" siehe auch > [News vom 2. Februar 2017](#)

Lebensmittelrecht

Weisung 2018/3: Interpretation von Höchstwertüberschreitungen von chemischen Parametern in Lebensmitteln

Die Weisung 2018/3 richtet sich an die Vollzugbehörden und dient als Leitlinie für den Entscheid über verhältnismässige Massnahmen bei Höchstwertüberschreitungen chemischer Parameter. Sie enthält die Grundlagen für die Beurteilung des Risikos für die Gesundheit, das bei der Überschreitung von Höchstwerten in Lebensmitteln besteht. Es werden nur Überschreitungen gesetzlich festgelegter Höchstwerte chemischer Parameter abgedeckt.

Die neue Weisung 2018/3 ersetzt die bisherige Weisung 2017/3 vom 1. Mai 2017 betreffend Interpretation von Höchstwertüberschreitungen chemischer Parameter in Lebensmitteln.

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

Neues Merkblatt zur Auskunftspflicht von Allergenen im Offenverkauf

Seit dem 1. Mai 2018 ist die Übergangsfrist bzgl. der Auskunftspflicht von Allergenen im Offenverkauf abgelaufen. Welche Zutaten als Allergene gelten und wie über diese im Offenverkauf Auskunft gegeben werden muss, wird im neuen Merkblatt „Allergenkennzeichnung im Offenverkauf“ erklärt.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

EU: Long-awaited law to know your sourdough from your whole wheat

The European Commission has approved a draft Royal Decree to bring the legislation for bread into line with today's market demands and trends.

Earlier this year, Spain's Ministry of Food, Agriculture and Environment proposed a review of the current Royal Decree, a Bill of Law Number 1137 of May 23, 1984, for the quality standard for bread and speciality bread products was published more than three decades ago.

> [bakeryandsnacks.com](#)

> [Draft Royal Decree \(Spain\) approving the quality standard for bread and speciality bread products, Notification Number 2018/274/E](#)

New EU legal guarantees for innovative food industries introduced

The new EU novel food Regulation ([Regulation 2015/2283](#)) aims to make it easier to get innovative food solutions to the European market. But this left some concerned that a lack of confidentiality could deter investment in innovation. Katia Merten-Lentz, partner at Keller and Heckman, looks at the latest protections that have been put in place.

> [foodnavigator.com](#)

QM

Die neue DIN 10506 für die Gemeinschaftsverpflegung

Eine überarbeitete Version der DIN 10506 wurde publiziert. Anwender der Norm sind Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie zum Beispiel Mensen, Kantinen, Cafeterien sowie Küchen und Speisenausgabestellen in Krankenhäusern, sozialen

Einrichtungen, Rehabilitationseinrichtungen, Schulen, Kindertagesstätten, Kasernen und Justizvollzugsanstalten sowie gegebenenfalls Gaststätten und Restaurants.

> [DIN - Deutsches Institut für Normung](#)

ISO 19011: Auditing standard for management system standards now updated

The International Standard for auditing management systems has just been updated, giving more guidance than ever before. In order to get the best out of a management system and ensure continuous improvement, regular auditing needs to take place. Not an easy task if, like most organizations, you have several management systems in place.

> [ISO 19011](#), Guidelines for auditing management systems, however, offers a uniform, harmonized approach, enabling effective auditing across multiple systems at the same time.

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

Taking action on global food safety in the latest ISOfocus

The latest ISOfocus issue looks at the newly published ISO 22000:2018 on food safety management systems and how it can minimize food safety risks. Backed by international consensus among government and industry experts, the much-awaited International Standard harmonizes the requirements for good food safety practice worldwide. It is a powerful tool for taking action on global food safety challenges.

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

Zur Revision der ISO 22000 siehe auch [News vom 29. Juni 2018](#)

ISO 22000 gap analysis

In an effort to support FSSC 22000 certified organizations prepare themselves for the transition to the newly published version 2 of the ISO 22000 standard on 19 June 2018, Foundation FSSC 22000 has prepared a gap analysis between versions 2005 and 2018. This gap analysis covers the main changes between the two versions and the nature of the changes. Also a relation between the 2005 and 2018 versions clauses is included.

> [fssc22000.com](#)

Zur neuen ISO 22000:2018 siehe auch > [News vom 29. Juni 2018](#)

FSSC 22000 FSMA Addendum

Early gap analyses of FSSC 22000 against FSMA suggested that the FSSC 22000 Scheme requirements are largely comparable to those of the Preventive

Controls for Human Food rules. A subsequent in-depth analysis identified minor differences and the absence of specific legislative details. FSSC 22000 has published a FSMA Supplement in 2017 to help certified organizations understand the differences between their certified FSMS and the Human Food Rule requirements. The Supplement was developed as a self-assessment tool however the market has increasingly asked for third-party verification of the relevant FSMA requirements.

For this reason, the Foundation has decided to develop a voluntary FSMA Addendum to the FSSC 22000 Scheme that will help users share information required to support their supply chain program and to facilitate foreign and domestic supplier verification. The Addendum identifies the FSMA specific requirements that are not explicitly included in the FSSC 22000 Scheme requirements so that certified organizations can integrate the extra requirements into their Food Safety Management System.

The FSSC 22000 FSMA Addendum is voluntary and can now be downloaded > [here](#) on the FSSC 22000 Website.
> fssc22000.com

Lebensmittelpolitik / Varia

Kantonschemiker haben die Qualität von Olivenöl «extra vergine» überprüft

Die Kantonalen Laboratorien von Genf, Luzern, Thurgau und Zürich haben in einer gemeinsamen Kontrolle die Qualität von Olivenöl «extra vergine» getestet. Ein Generalverdacht hat sich nicht bestätigt, dennoch mussten mehrere Produkte beanstandet werden.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Folgen der Aufhebung der Pilzkontrollpflicht

Antwort des Bundesrates vom 09.05.2018 auf die Interpellation (18.3331) von NR Balthasar Glättli.

Eingereichter Text: Seit der Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 besteht keine nationale Regelung mehr für die Kontrolle privat gesammelter Pilze. Vorher war die Pilzkontrolle als Sonderfall geregelt. Seither nahm die Zahl der Pilzkontrollstellen ab. Den bisherigen Kontrolleuren und Kontrolleuren wurde mit der Kontrollpflicht die gesetzliche Grundlage entzogen. Einige Kantone hoben aus Spargründen alle Pilzkontrollstellen auf. [..]

Am 15.06.2018 wurde die Diskussion im NR verschoben.

> [Geschäftsdatenbank Curia Vista - Geschäft 18.3331](#)

Online-Unternehmen wollen verstärkt gegen gefährliche Produkte vorgehen

Vier große Online-Unternehmen haben sich verpflichtet, gefährliche Produkte, die über ihre Online-Plattformen verkauft werden, schneller aus dem Verkehr zu ziehen.

Eine entsprechende Verpflichtungserklärung haben Alibaba (für AliExpress), Amazon, eBay und Rakuten Frankreich am 25.06.2018 mit der EU-Kommission unterzeichnet. Künftig werden die Online-Marktplätze binnen zwei Arbeitstagen

auf Meldungen von Behörden der Mitgliedstaaten über gefährliche Produkte reagieren und bei Meldungen von Verbrauchern binnen fünf Arbeitstagen Maßnahmen ergreifen.

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

EU should follow our trans fat ban success: Denmark

Denmark's trans fat ban is a public health and food reformulation success, and should be rolled out across the EU, says the Danish government. "The European Commission should be inspired by our good example," says the minister for food.

> foodnavigator.com

Trump Administration plans new Federal Food Safety Agency

On 21 June 2018, President Donald J. Trump unveiled his administration's plans to reorganize the federal government, including the creation of a new Federal Food Safety Agency.

The reformation plans are documented in a 132-page document entitled > [Delivering Government Solutions in the 21st Century: Reform Plan and Reorganization Recommendations](#).

Summary of Proposal: "This proposal would address the current fragmented Federal oversight of food safety by reorganizing the USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS) and the food safety functions of the U.S. Department of Health and Human Services' FDA into a single agency within USDA. USDA demonstrates strong and effective leadership in food safety and maintains an expert understanding of food safety issues from the farm to the fork. This proposal would cover virtually all the foods Americans eat."

> foodsafetymagazine.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 startet am 28. August 2018.

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 das Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig 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](#)

Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 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)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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.



**Einführung: Food Safety
System Certification
(FSSC) 22 000
Mit Vertiefung HACCP
4. September 2018**

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe und enthält einige zusätzliche Anforderungen. Die Zertifizierung nach FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Der Kurs vermittelt die Grundlagen zu den beiden Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 und zeigt auch die wichtigsten Punkte bei einer geplanten Umstellung von anderen Lebensmittelsicherheits-Standards (wie BRC und IFS) zu FSSC 22000 auf.

Die Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems nimmt bei der ISO 22000 eine besondere Bedeutung ein. Deshalb wird im Kurs auch auf das Thema Validierung und Verifizierung vertieft eingegangen.

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

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



**Auditmethodik für
interne Audits und
Lieferantenaudits**

5. - 6. September 2018

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 (neu ISO 45001) fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln.

Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

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



**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/lsfm/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/lsfm/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