

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 187, September 2019



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

InterLab Leitfaden zu Listerien in Milchprodukten

Eine der Kernaufgaben von InterLab besteht in der Aufbereitung rechtlicher und normativer Bestimmungen, um die betriebliche Umsetzung zu konkretisieren. Der Leitfaden für Listerien in Milchprodukten gibt Empfehlungen zur Umsetzung der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und zur Beurteilung der Verkehrsfähigkeit gemäss Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung). Er dient als Hilfsmittel für milchwirtschaftliche Betriebe, um ihrer Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit zu genügen, und soll Lösungsvorschläge zur Risikominimierung bieten.

> www.agroscope.admin.ch

> [InterLab Leitfaden zu Listerien in Milchprodukten \(PDF 279,0 KB\)](#)

Kaffeegenuss – mit oder ohne Mykotoxine?

Unterschiedliche Spezies der Gattungen *Penicillium* und *Aspergillus* können Ochratoxin A bilden. Dieses Lagertoxin hat nierenschädigende und genverändernde Eigenschaften, sowie einen nachteiligen Einfluss auf das Immunsystem. Zumeist wird Ochratoxin A nur in relativ geringen Gehalten in Lebensmitteln festgestellt. Wegen der langen Verweildauer im Körper darf das chronisch toxische Risiko nicht vernachlässigt werden.

Im Berichtsjahr 2018 wurden 54 Kaffeeproben (24 bio, 30 konventionell) auf das Vorkommen von Ochratoxin A überprüft. In 2 (8%) der bio und 7 (23%) der konventionellen Kaffeeproben wurde Ochratoxin A in Konzentrationen zwischen 0,5 und 1,4 µg/kg festgestellt. Keine der untersuchten Kaffeeproben hat den gesetzlich festgelegten Höchstgehalt von 5 µg/kg überschritten und die Gehalte sind gegenüber den Vorjahren zurückgegangen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Ciguatera fish poisoning is becoming an increasing risk in Europe

Ciguatera fish poisoning (CFP) is becoming an increasing risk in Europe with a 60% rise of ciguatoxin (CTX) cases in the last decade, according to AESAN (Spanish Agency for Food Safety and Nutrition).

> foodnavigator.com

Publication of the RASFF annual report

The 2018 report on the use of the Rapid Alert System for Food and Feed has been published. 2019 marks the 40th anniversary of the RASFF.

The 2018 RASFF annual reports provides a profound insight into the activity of the RASFF in 2018. The data on the notifications by the EU countries are analysed and presented by country, type of food and type of hazard.

> [European Commission - Rapid Alert System for Food and Feed](#)

Lebensmittel im Blickpunkt: Fruchtsäfte nur sehr selten belastet

Fruchtsäfte sind aufgrund ihres Vitamingehalts als Durstlöscher beliebt und werden auch von Kindern häufig getrunken. Wie die regelmäßigen Untersuchungen der Lebensmittelüberwachungsämter der Bundesländer zeigen, sind Fruchtsäfte und auch Fruchtnektare erfreulicherweise nur sehr selten belastet. Überhöhte Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder hohe Konzentrationen von Schwermetallen wurden nur in Einzelfällen gefunden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilt.

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

Lebensmittelrecht

BLV: Veröffentlichung des Berichts über die Untersuchung von Lebensmitteln auf GVO

Jedes Jahr untersuchen die kantonalen Vollzugsbehörden mehrere hundert Lebensmittelproben auf Anteile gentechnisch veränderter Organismen (GVO). 2018 haben die Behörden insgesamt 244 Lebensmittelproben erhoben und auf GVO untersucht.

Der Anteil GVO-positiver Proben betrug dabei 6,6%. GVO-Bestandteile wurden vor allem bei Lebensmitteln aus Soja und Mais festgestellt.

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

Informationsschreiben 2019/2 des BLV: Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten

Mit dem Informationsschreiben 2019/2 beschreibt das BLV die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Produktionslandangabe von Lebensmitteln und zur Herkunftsangabe von Zutaten.

In der Schweiz ist das Produktionsland bei sämtlichen Lebensmitteln zwingend anzugeben. Bei verarbeiteten Produkten kann ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden gemäss Art. 15 Abs. 4 LIV.

Verlangt wird auch, dass die Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten eines Lebensmittels angegeben wird, falls die Aufmachung des Lebensmittels darauf schliessen lässt, dass die Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft. Dies auf Grund der im Parlament zu diesen Themen geführten ausführlichen Diskussionen, welche gezeigt haben, dass der Frage der Produktionsland- und der Herkunftsangabe eine erhebliche politische Bedeutung zukommt.

Mit dem > [Informationsschreiben 2019/2 \(pdf\)](#) beschreibt das BLV die Auslegung zu folgenden Themen:

- Zulässige Länder und Abkürzungen
- Produktionsland- oder Herkunftsangabe im Zusammenhang mit Swissness
- Angabe der Herkunft von Zutaten
- Herkunftsdeklaration und Produktionslandangabe bei Fleisch und Fisch

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

Informationsschreiben 2019/3 und 2019/4 des BLV

Mit den beiden Informationsschreiben 2019/3 «Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel - Interpretation und Informationsvorgaben» und 2019/4 «Handwerklich hergestellte Lebensmittel – Interpretation und Informationsvorgaben» publiziert das BLV Kriterien, Hinweise und Beispiele zu offen in den Verkehr gebrachten und handwerklich hergestellten Lebensmitteln.

Das > [Informationsschreiben 2019/3 \(pdf\)](#) stellt Kriterien sowie Beispiele bereit, um die Kategorie der «offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel» in der Praxis fassbar zu machen. Zudem erläutert dieses Informationsschreiben, für welche Informationspflichten in dieser Lebensmittelkategorie Ausnahmeregelungen bestehen.

Das > [Informationsschreiben 2019/4 \(pdf\)](#) gibt Hinweise dazu, was unter der Kategorie der handwerklich hergestellten Lebensmittel in der Praxis zu verstehen ist und gibt insbesondere Auskunft betreffend die Definition «handwerklich» sowie über die Kriterien «lokal» und «direkte Abgabe».

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

Aktualisierung der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Arbeit nach 10 Jahren und 34 Nährstoffen beendet

Die Veröffentlichung der Referenzwerte für die Zufuhr von Natrium und Chlorid markiert das Ende von zehn Jahren Arbeit der Ernährungswissenschaftler der EFSA. Die Arbeit wurde 2009 aufgenommen, nachdem die Europäische Kommission die EFSA ersucht hatte, die zuletzt in den 1990er Jahren festgelegten Werte für Makronährstoffe wie Proteine und Kohlenhydrate sowie für alle Vitamine und Mineralstoffe zu aktualisieren.

Für > [Natrium](#) wurde ein Wert von 2 g / Tag festgelegt und für > [Chlorid](#) ein Wert von 3.1 g/ Tag (jeweils für Erwachsene).

Im EFSA Journal ist eine Zusammenstellung aller wissenschaftlichen Gutachten der > [EFSA zu DRVs](#) veröffentlicht und im vergangenen Jahr wurde ein benutzerfreundliches interaktives Tool bereitgestellt: den DRV-Finder.

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

Anerkennung der Aquakultur

Antwort des Bundesrates vom 21.08.2019 zur Motion (19.3817) von NR Page Pierre-André.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, eine Änderung des Landwirtschaftsgesetzes vorzulegen, die vorsieht, dass die Fischzucht und die Produktion von Wasserorganismen anerkannt werden und in der Landwirtschaft so auch andere innovative Ansätze gewürdigt werden.

Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion, da eine Lösung im Rahmen der Agrarpolitik 22 plus (AP 22 plus) vorgesehen ist, die das Anliegen des Motionärs weitgehend erfüllt.

parlament.ch (Geschäft 19.3817)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen)

Die aktuellen ALTS-Beschlüsse der 83. Arbeitstagung vom Juni 2019 sind veröffentlicht.

[BLV - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

[ALTS-Beschlüsse der 83. Arbeitstagung Juni 2019 \(pdf\)](#)

- encouraging adoption of the Standard as a means of improving product safety at small sites and facilities where processes are still in development.

The focus for this issue has been on:

- enhancing the processes used by quality management systems in printed packaging controls through a hazard and risk analysis approach
- continuing to ensure consistency of the audit process across the world
- recognising the importance of a work place product safety and quality culture in the drive to improve transparency and coherence across the supply chain
- simplifying the hygiene requirements based solely on risk
- introducing a new fundamental clause, corrective and preventive actions, to address issues and minimise the risk of their occurring
- based on risk, putting a microbiological environmental monitoring programme in place
- simplifying the unannounced audit programme
- Developing a new module to better control process waste including pellets, powder and flakes

www.brcgs.com

[BRCGS press release, Thursday 1 August 2019 \(pdf\)](#)

QM

BRCGS Packaging Materials issue 6 Standard now published

BRCGS announced the publication of the sixth issue of its Packaging Standard. The Standard now provides a robust framework for all types of packaging manufacturers to assist them in the production of safe packaging materials and to better manage product quality to meet customers' requirements, while maintaining legal compliance.

What's new for Issue 6?

The development of Issue 6 followed a wide consultation to understand stakeholders' requirements. A review of emerging issues was also carried out in the packaging industry and the industries it supplies. The information has been developed and reviewed by a working group composed of international stakeholders representing different sectors of the packaging materials manufacturing industry, retailers, brand owners, food service companies, certification bodies, trade associations and independent technical experts.

Key features remain integral to the Standard, such as:

- meeting the needs of retailers and brand owners to reduce the audit burden
- better recognition of the diversity of the packaging industry and its customers' demands
- encouraging greater transparency, traceability and product defence in the supply chain

FDA reminds industry of best practices to prevent tampering and intentional adulteration of food and cosmetic products

The U.S. Food and Drug Administration is reminding industry of strategies to prevent tampering and intentional adulteration of foods and cosmetics in response to a few recent media reports of tampering of products in retail grocery stores.

The FDA has published guidance and tools for industry to help prevent tampering of food including the [Guidance for Industry: Food Security Preventive Measures Guidance for Retail Food Stores and Food Service Establishments](#) and is providing information to industry to help prevent tampering of food and cosmetic products.

The FDA recommends that food retailers review the guidance in each section that relates to a component of their operation and assess which preventive measures are suitable. The FDA also issued under the FDA Food Safety Modernization Act a [Final Rule entitled Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration](#), that is directed to food processing facilities, but may also be informative to retail establishments.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

BLL heißt jetzt Lebensmittelverband Deutschland

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) hat sich in Lebensmittelverband Deutschland e. V. umbenannt. Mit Eintragung ins Vereinsregister ist die Umbenennung des Spitzenverbands der deutschen Lebensmittelwirtschaft jetzt offiziell. Die Mitgliederversammlung des Verbands hatte Anfang Mai für eine Namensänderung und die dafür notwendige Satzungsänderung gestimmt.

Mit dem neuen Namen Lebensmittelverband Deutschland fokussiert sich der Verband klar und unverwechselbar auf seine Themenfelder und Tätigkeiten. Darüber hinaus verdeutlicht der neue Name die Dimension und Breite der Mitglieder, die der Verband vertritt, angefangen bei der Erzeugung, über Verpackung und Transport bis hin zu Handel, Systemgastronomie, ja sogar private Untersuchungslabors und Anwaltskanzleien - eben alle, die sich wirtschaftlich mit dem Thema Lebensmittel beschäftigen. Die Lebensmittelkette «vom Acker bis zum Teller» spiegelt sich auch im neuen Logo des Verbands wider: Es zeigt stilisiert links einen Acker, rechts einen Teller. Auch die Domain der Website hat sich geändert. Das umfangreiche Informationsangebot des Verbands ist zukünftig erreichbar unter:

> www.lebensmittelverband.de.

> [Pressemitteilung Lebensmittelverband vom 10.07.2019](#)

«No palm oil» claims banned in Indonesia: Local industry backs move while MNCs reiterate RSPO commitment

Indonesia's recent banning of products carrying «Palm Oil Free» labels has received a positive response from the local industry, while MNCs Nestle and PepsiCo have reiterated their commitment to use of RSPO-certified palm oil.

> www.foodnavigator-asia.com

New international guidance makes ethical claims more credible

Locally sourced, sustainably produced, or made with love - claims on labels that speak to our ethical side have grown astronomically in recent years. How do we know which claims are true, and what they really mean? New international guidance has just been published to help make things clearer. > [ISO/TS 17033](#), Ethical claims and supporting information - Principles and requirements, sets out internationally agreed ways to make a credible ethical claim.

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

«Best before, often good after»: Unilever adopts anti-food waste labels on food packaging

Unilever is placing a new packaging label directly after «best before» text on certain food products: «often good after». The initiative, developed in collaboration with Too Good To Go and industry players, aims to reduce food waste at the consumer level.

> foodnavigator.com

Listen mit geografischen Angaben aus den Mercosur-Staaten publiziert

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat am 26. September 2019 im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) Listen von rund 260 geografischen Angaben aus den Mercosur-Staaten (Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay) publiziert. Die Schweiz prüft deren möglichen Schutz im Rahmen des Freihandelsabkommens EFTA-Mercosur. Gleichzeitig werden die schweizerischen und liechtensteinischen geografischen Angaben in den Mercosur-Staaten veröffentlicht.

Mit dieser Veröffentlichung haben namentlich die Schweizer Kantone, alle betroffenen natürlichen oder juristischen Personen sowie jeder Drittstaat die Möglichkeit, bis am 26. Oktober 2019 begründete Bemerkungen zu den auf der Liste aufgeführten Bezeichnungen vorzulegen. Nach einer Prüfung dieser Eingaben werden die Gespräche zwischen der Schweiz und den Mercosur-Staaten wiederaufgenommen und die Listen der zu schützenden Bezeichnungen inkl. allfälliger Übergangs- und Sonderbestimmungen fertiggestellt.

Die Listen der Bezeichnungen, die gegenseitig anerkannt werden sollen, sollen in das Freihandelsabkommen EFTA-Mercosur integriert werden, das am 23. August 2019 in der Substanz abgeschlossen wurde. Die Schweiz und die Mercosur-Staaten haben sich im Rahmen dieser Verhandlungen im Rahmen eines separaten Anhangs bereits auf die Prinzipien der gegenseitigen Anerkennung geeinigt.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Aktuelles

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 2019 ist ausgebucht und hat am 27. August 2019 gestartet.

Bei Interesse für den **Studiengang 2020** 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 von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2020 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 bereits Ihre Weiterbildungen für 2020

Lebensmittelrecht

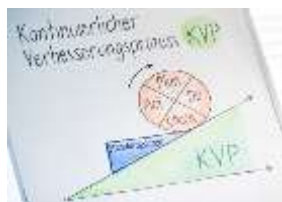
- 12. Mai 2020: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
- 24. November 2020: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 2. Dezember 2020: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)
- August 2020: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2020](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 23. April und 7. Mai 2020: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- 16. – 18. Juni 2020: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxitag](#)
- 2. und 3. September 2020: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22 000, mit Vertiefung HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen 2020 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2019



Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

7. – 8. November 2019

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüche der Kundinnen und Kunden, Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Fluktuation der Mitarbeitenden und vieles mehr.

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

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

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



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

4. Dezember 2019

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/



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

26. November 2019

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/

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