

IQFS-Newsletter Nr. 66, August 2009

Der IQFS-Newsletter informiert Sie zu den Themen **Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf der [IQFS-Seite](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

Desinfizierendes Waschverfahren auf viruzide Wirksamkeit überprüft

Bis heute existieren mangels geeigneter Prüfmethode keinerlei Vorgaben für die Überwachung der Wirksamkeit desinfizierender Waschverfahren gegenüber Viren (Viruzidie) unter Praxisbedingungen. Analog zu den Standardmethoden der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zur Beurteilung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsverfahren hat das Institut für Hygiene und Biotechnologie (IHB) an den Hohenstein Instituten im Mai 2009 erstmals Waschversuche mit Keimträgerläppchen durchgeführt, die mit dem Bakteriophagen MS2 (ein dem Norovirus vergleichbarer Erreger) beladen waren. Unter praxisnahen Laborbedingungen zeigte sich, dass die eingesetzten Bioindikatoren mit Bakterienviren wie MS2 geeignet sind, um desinfizierende Waschverfahren auf ihre virusabtötende Wirkung zu prüfen und diese zu belegen.

Weitere Informationen: [idw - Informationsdienst Wissenschaft \(D\)](#)

Informationsschreiben Nr. 149: Di-(2-ethylhexyl)maleat (DEHM) in Lebensmitteln

Das Kantonale Labor Zürich hat Trockenlebensmittel in Kartonverpackungen analysiert und dabei hohe Konzentrationen an Di-(2-ethylhexyl)maleat (DEHM) nachgewiesen (gemessener Höchstgehalt: 1500 µg/kg). Bei DEHM handelt es sich vermutlich um eine Verunreinigung von Di-(2-ethylhexyl)sulfosuccinat (DEHSS), einem Zusatzstoff, der als anionischer Emulgator und als Netzmittel in Verpackungstinten verwendet wird.

Weitere Informationen: [BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)

Giftiges Kreuzkraut in Rucola

Lebensmittelchemiker in Detmold (D) haben bei einer Rucola-Salat-Probe das giftige Kreuzkraut entdeckt. Das meldet das Regionalstudio Bielefeld des WDR. Die Probe stammte aus einem Supermarkt. Die Überwachungsbehörde hatte 22 Proben von Erzeugern und Einzelhändlern in der Region analysiert.

Weitere Informationen: www.animal-health-online.de

Ganze Gesellschaft verantwortlich für Lebensmittelsicherheit

Der nächste Lebensmittelskandal kommt bestimmt, es fragt sich bloss wann. Dies sagte William Hueston vor Agrarjournalisten in Fort Worth, USA. Er bezeichnete den Begriff „Lebensmittelsicherheit“ als Unwort und Widerspruch in sich selbst, denn das habe es gar nie gegeben.

Weitere Informationen: [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst \(CH\)](#)

Massive beef recall linked to antibiotic-resistant salmonella outbreak

California firm Beef Packers Inc has recalled over 800,000 pounds (ca. 375'000 kg) of ground beef linked to an outbreak of antibiotic-resistant salmonella that has sickened people across nine states.

Weitere Informationen: www.foodqualitynews.com

Lebensmittelrecht

Novel Food - Neue Regelungen im Anmarsch: Für Stevia vielleicht bald Land in Sicht

Seit 1997 muss für Lebensmittel, die bis zu diesem Zeitpunkt nicht in nennenswerten Mengen in Europa verzehrt wurden, bewiesen werden, dass sie die Gesundheit nicht schädigen. Erst dann dürfen sie auf den europäischen Markt. Dies bestimmt die Novel Food-Verordnung. Mittlerweile wurden rund 35 solcher neuartigen Lebensmittel von der Europäischen Kommission genehmigt. Vor allem für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern, deren Verwendungsgeschichte belegt, dass ihr Verzehr nicht gesundheitsschädlich ist, wird eine leichtere Zulassung erwartet. Bisher liegen die neuen Regelungen aber erst im Entwurf vor, praktische Bedeutung werden sie frühestens im Jahr 2010 erlangen.

Für Stevia zum Beispiel gelten daher noch die alten Bestimmungen. Das südamerikanische Kraut beschäftigt seit Jahren die Gemüter. Im Gegensatz zu Zucker hat er aber weder Nährwert, noch fördert er Karies. Was Stevia-Freunde gerne als Vorteil gegenüber synthetischen Süßstoffen sehen, ist gleichzeitig das Problem: seine natürliche Herkunft. Naturprodukte können sehr unterschiedlich zusammengesetzt sein, ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit lässt sich daher oft nicht eindeutig feststellen. Und was nicht eindeutig sicher ist, darf nicht auf den Markt. So auch bei Stevia. Ein erster Zulassungsantrag scheiterte im Jahr 2000, ein zweiter liegt der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit zur wissenschaftlichen Bewertung vor. Die Schweiz gab im Jahr 2008 grünes Licht für Stevia. Allerdings auch nur bedingt: Das Gesundheitsamt erteilte Einzelgenehmigungen für drei Erfrischungsgetränke, die mit Stevia-Extrakten gesüßt sind. In Kräutertees darf außerdem bis zu zwei Prozent Stevia-Kraut enthalten sein. Der Verkauf von reinem Stevia-Kraut ist in der Schweiz wie hierzulande verboten. Ob die Schweizer Bewertung die Europäische Kommission beeinflusst und von der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Stevia überzeugt, bleibt abzuwarten. Klar ist hingegen, Stevia darf zurzeit auf dem europäischen Markt als Lebensmittel weder beworben noch vertrieben werden.

[aid infodienst - Wissen in Bestform \(D\)](#)

Obligatorische Registrierung aller Pferde-, Fisch-, Bienen- und Geflügelhaltungen

Im Interesse einer verbesserten Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hat der Bundesrat beschlossen, dass künftig sämtliche Tierhaltungen mit Nutztieren gemeldet werden müssen. Ab dem 1. Januar 2010 werden alle Betriebe, welche Pferde, Geflügel, Speisefische oder Bienen halten, zentral registriert - dies gilt auch für Hobbyhaltungen. Zusätzlich müssen bei den Schweinen ab dem 1. Januar 2011 alle Zugänge der Tierverkehrsdatenbank (TVD) gemeldet werden. Diese Änderungen der Tierseuchenverordnung werden es künftig erlauben, Tierkrankheiten effizienter zu bekämpfen und die Nachverfolgbarkeit von Lebensmitteln tierischer Herkunft zu verbessern.

[Weitere Informationen: www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

Lebensmittelpolitik

Deutsche Tierschutzorganisationen wollen Käfigeier auch in Industrie abschaffen

Nachdem praktisch alle deutschen Detailhändler beschlossen haben, keine Eier von Hühnern aus Käfighaltung mehr zu verkaufen, wollen neun Tierschutzorganisationen auch die Verarbeiter davon abbringen.

Weitere Informationen: www.landwirtschaft.ch

Schulden und Fettleibigkeit gehören oft zusammen

Zwischen Überschuldung und Fettleibigkeit gibt es laut einer neuen Studie aus Mainz einen eindeutigen Zusammenhang. Überschuldete Menschen in Deutschland haben demnach ein höheres Risiko, übergewichtig oder fettleibig zu sein als der Bevölkerungsdurchschnitt. Unklar ist aber noch, was Ursache ist und was Wirkung.

Weitere Informationen: NZZ-Online

Qualitätsmanagement

Technisches Risikomanagement

Der "technische" Aspekt des Risikomanagements wird immer noch sträflich vernachlässigt. Dabei können bei systematischem Vorgehen die teilweise sehr hohen Schadenerwartungen bereits durch geringe Investitionen deutlich reduziert werden. Aus der Neuerscheinung "Technisches Risikomanagement" erhalten Sie hierzu ein Beispielkapitel und eine kostenlose Checkliste.

Weitere Informationen: www.tuev-media.de

IQFS-Aktuell

Kursprogramm 2009

In den Kursen, die im Oktober durchgeführt werden, hat es noch Plätze frei. Es sind dies:

- [Chancen und Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses KVP in der Lebensmittelindustrie \(1 Kurstag\) 29. Oktober 2009](#)

Aufgrund der grossen Nachfrage wird folgender Kurs im Herbst nochmals durchgeführt:

- [Kennzeichnung und Deklaration von Lebensmitteln 1. Oktober 2009](#)

Das aktuelle Kursprogramm 2009 finden Sie auf unserer [Homepage](#).

Der kostenlose IQFS-Newsletter 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.
IQFS, Campus Reidbach, CH-8820 Wädenswil
Homepage: www.iqfs.ch, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch