

## **IQFS-Newsletter Nr. 67, September 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**

#### **EFSA veröffentlicht Leitlinien zu "aktiven" und "intelligenten" Substanzen in Lebensmittelkontaktmaterialien**

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat Leitlinien für die Industrie veröffentlicht, in denen festgelegt wird, wie Anträge auf Sicherheitsbewertung von aktiven und intelligenten Substanzen in Materialien einzureichen sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. In der Verordnung (EG) Nr. 450/2009 wird ein Zulassungsverfahren für die Verwendung von neuen aktiven oder intelligenten Substanzen in Lebensmittelkontaktmaterialien festgelegt. Die Gesetzgebung sieht vor, dass Hersteller, die eine derartige Zulassung beantragen, als erstes bei der EFSA einen Antrag auf Sicherheitsbewertung der betreffenden Substanz(en) einreichen müssen.

Weitere Informationen: [EFSA - European Food Safety Authority](#)

#### **EU proposal to add acrylamide to hazardous chemical list**

The European Union has tabled a proposal to add chemical acrylamide to a list of Substances of Very High Concern.

Weitere Informationen: [foodproductiondaily.com](http://foodproductiondaily.com)

#### **FDA and USDA launch joint food safety website**

The Food and Drug Administration (FDA) and the US Department of Agriculture (USDA) have launched a joint website in order to highlight the latest food safety and recall information to consumers. The new website is at [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

Weitere Informationen: [www.foodqualitynews.com](http://www.foodqualitynews.com)

#### **Bewusste Ernährung schützt nicht vor Schadstoffen - Weichmacher im Essen**

Phthalate, die Weichmacher von Kunststoffen, gerieten im vergangenen Jahrzehnt vermehrt in die Schlagzeilen und wurden beispielsweise mit Missbildungen der männlichen Genitalien, Diabetes, Frühgeburten und Übergewicht in Verbindung gebracht. Dass man ihnen jedoch selbst mit einer gesunden Ernährung nur schwer enttrinnen kann, zeigt eine Studie der ETH Zürich.

Weitere Informationen: [ETH life](#)

## Lebensmittelrecht

### Informationsschreiben Nr. 150: Zinkoxid als UV-Filter

In der Schweiz und in der Europäischen Union (EU) ist Zinkoxid (ZnO) als UV-Filtersubstanz in kosmetischen Mitteln bis jetzt nicht zugelassen. Deutschland hat als einziger Mitgliedstaat der EU auf nationaler Ebene beschichtetes mikrofeines ZnO als UV-Filtersubstanz in kosmetischen Mitteln befristet bewilligt. Die Bewilligung wurde seither jährlich verlängert. Das Scientific Committee on Consumer Products der EU (SCCP) hat im Januar 2009 eine Präzisierung zur Sicherheitsbewertung der Verwendung von ZnO in Sonnenschutzmitteln von 2003 vorgenommen und ZnO in der "Non nano-Form" ("pigment grade", mit Teilchengrößen über 100 nm) als sicher betrachtet. Die EU wird in nächster Zeit ihre Gesetzgebung entsprechend dieser Sicherheitsbewertung anpassen. Angesichts des positiven Resultats des SCCP über die "Non nano-Form" von ZnO und eines Beschwerdeentscheids hat sich das BAG entschlossen, bis zur definitiven Regelung im EG-Recht ZnO in der "Non nano-Form" auf begründetes Gesuch hin als UV-Filtersubstanz in kosmetischen Mitteln bis zu einer Höchstkonzentration von 25% zu bewilligen (gestützt auf Art. 2 Abs. 6 VKos). Die Bewilligung wird für 2 Jahre befristet.

Weitere Informationen: BAG Bulletin 37/09

### Neue Vollzugshilfe „Umsetzung der Artikel 58 a-f (Kapitel 5a) Hygieneverordnung für fleischverarbeitende Lebensmittelbetriebe“ ist online abrufbar

Die Umsetzung der Artikel 58 a-f von Kapitel 5a Hygieneverordnung ist eine komplexe Aufgabe, sowohl für die fleischverarbeitenden Lebensmittelbetriebe, wie auch für die mit der Überprüfung beauftragten Vollzugsbehörden. Eine breit abgestützte Arbeitsgruppe hat sich der Problematik angenommen und die vorliegende Vollzugshilfe zum Thema mikrobiologische Untersuchung und Probenahme in fleischverarbeitenden Lebensmittelbetrieben erarbeitet. Die Publikation liegt zur Zeit nur in deutscher Sprache vor.

Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit

## Lebensmittelpolitik

### Wenn «intelligente Etiketten» im Abfall landen

Landen so genannte RFID-Tags - Funkchips - eines Tages massenhaft im Abfall, kann es ohne durchdachtes Vorsorgekonzept zu nicht rückholbaren Verunreinigungen der Recyclinggüter Glas und Plastik kommen. So lautet das Fazit einer Studie zu den Folgen der RFID-Technologie im Auftrag des deutschen Umweltbundesamts. Die Autoren der Studie, an der auch Empa-Forscher beteiligt waren, empfehlen einen Dialog zwischen Herstellern und Entsorgern.

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

## Qualitätsmanagement

### ISO FDIS 9004:2009: Schlussentwurf ist erschienen

Der neueste Entwurf der überarbeiteten ISO 9004, der sog. FDIS – Final Draft International Standard, liegt nun vor – in Englisch. Der neue Entwurf ISO FDIS 9004:2009 ist eine deutliche Weiterentwicklung gegenüber dem Vorgängerentwurf, ohne grundsätzliche Veränderungen, aber mit inhaltlichen und sprachlichen Verbesserungen. Es bleibt abzuwarten, ob man bei ISO bis zum Abschluss der Arbeiten noch „einen drauf setzt“, so dass man schließlich doch noch von einer Konsistenz zwischen ISO 9001 und 9004 sprechen kann. Die Schlussfassung wird voraussichtlich noch in diesem Jahr erscheinen.

Weitere Informationen: [QM-aktuell.de](http://QM-aktuell.de)

## IQFS-Aktuell

### Kursprogramm 2009

In folgendem Kurs hat es noch Plätze frei:

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

Ende Oktober erscheint das neue Kursprogramm 2010. 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](http://www.iqfs.ch), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)