

IQFS-Newsletter Nr. 68, Oktober 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

Insektizid Amitraz in türkischen Birnen nachgewiesen

Im Rahmen einer gezielten Aktion wurden nach Auffälligkeiten im Vorjahr erneut Birnen auf den Wirkstoff Amitraz durch die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung (D) untersucht, dabei waren alle Proben aus der Türkei mit Rückständen ganz erheblich über dem Grenzwert belastet. Die Birnen wurden, soweit noch vorhanden, von den Lebensmittelüberwachungsbehörden unverzüglich aus dem Handel genommen und vernichtet. Angesichts der Befunde muss derzeit vor dem Verzehr von Birnen mit Herkunft Türkei gewarnt werden.

Weitere Informationen: Lebensmittel - Markt - Ernährung (D)

Sehr geringer Mykotoxinbefall der Futtergetreideernte

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hat diesen Sommer wiederum den Mykotoxinbefall des Futtergetreides untersucht. Die warmen und trockenen Wetterbedingungen beim Ährenschieben führten zu einer Ernte mit sehr geringem Mykotoxinbefall.

Weitere Informationen: Bundesverwaltung - www.news.admin.ch

Toxic chemical in plastic pallets could be leaching into food

The use of plastic pallets containing the chemical decabromodiphenyl ether (Deca) that are used to ship, cool and store fruit and vegetables should be halted on safety grounds, a US environmental organisation has said.

Weitere Informationen: foodproductiondaily.com

Nanotechnologie in Lebensmitteln - Podiumsdiskussion am 18.11.2009

Am Mittwoch, 18. November 2009, 19.30 – 21.00, ETH Zürich, findet eine Podiumsdiskussion mit Erich Windhab, Professor für Lebensmittelverfahrenstechnik ETH Zürich, Maya Graf, Nationalrätin und Fraktionspräsidentin Grüne, Peter Wick, EMPA, und Vertreter/in aus der Lebensmittelindustrie, Beat Hodler, fial - Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien, statt. Die Einführung erfolgt durch Frau Dr. Ulrike Eberle, im Auftrag von TA-SWISS.

Weitere Informationen: TA-SWISS - [Das Zentrum für Technologiefolgen-Abschätzung](#)

Lebensmittelrecht

Weisung Nr. 19: Spuren von gentechnisch veränderter Leinsaat FP967 in Lebensmitteln

Flachs (Lein, *Linum usitatissimum* L.) Linie FP967 ist durch eine gentechnische Veränderung gegen bestimmte Herbizide (Sulfonylharnstoffe) tolerant. Für die Verwendung von Leinsaat FP967 als Lebensmittel wurde in der Schweiz keine Bewilligung erteilt. Leinsaat FP967 ist auch in der Europäischen Gemeinschaft (EG) als Lebensmittel nicht zugelassen. Am 15. September 2009 meldete das Schnellwarnsystems der EG für Lebens- und Futtermittel (RASFF), Backmischungen mit Spuren von gentechnisch veränderter Leinsaat seien auch in die Schweiz gelangt. Das BAG hat nach aktuellem Stand des Wissens keine Hinweise auf eine Gefährdung der Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten beim Genuss von Lebensmitteln, die Spuren von Leinsaat FP967 enthalten. Nach Art. 23 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) muss, wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Dies betrifft im vorliegenden Fall unter anderem die Pflicht, dafür zu sorgen, dass nicht bewilligte gentechnisch veränderte Lebensmittel nicht in die Lebensmittelkette gelangen können. Wie die Selbstkontrolle zu erfolgen hat, wird in der Weisung Nr. 19 aufgeführt.

Weitere Informationen: BAG Weisung 19/2009

Gegen die Bevormundung beim Essen - Vorschriften für Kennzeichnung von Lebensmitteln stossen auf Widerstand

Gewerbe und Gastronomie lehnen die vom Bund vorgeschlagene Kennzeichnung von Lebensmitteln als «gesund» und «ungesund» ab. In der Vernehmlassung zur Revision des Lebensmittelgesetzes haben sie ihrem Ärger über die behördliche «Bevormundung» Luft verschafft.

Weitere Informationen: NZZ online

EFSA delivers its first series of opinions on 'general function' health claims

EFSA published its first series of opinions on the list of 'general function' health claims compiled by Member States and the European Commission. Experts on EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies evaluated the scientific evidence for more than 500 claims.

Weitere Informationen: EFSA - European Food and Safety Authority

Referendum gegen Cassis-de-Dijon gescheitert

Das Referendum gegen die Einführung des Cassis-de- Dijon-Prinzips ist gescheitert. Die erforderlichen 50'000 Unterschriften seien nicht zusammengekommen, teilte die Grüne Partei mit.

Weitere Informationen: NZZ online

BfR empfiehlt Maßnahmen zur Verringerung des Salzgehaltes in Lebensmitteln

Die tägliche Salzaufnahme der Deutschen ist zu hoch. Vor allem Männer, Kinder und Jugendliche nehmen übermäßig viel Salz auf. Dabei ist das zusätzliche Salzen von selbst zubereiteten Speisen das kleinere Problem. Aus den meisten Lebensmitteln ist Salz nicht mehr wegzudenken, denn erst durch das Salz bekommen sie offenbar „den richtigen Geschmack“. Vor allem Lebensmittel wie Brot, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte und alkoholfreie Getränke sind salzreich. Hoher Salzkonsum kann den Blutdruck erhöhen und Erkrankungen am Herz bewirken. Zuviel Salz in der Nahrung geht mit einem erhöhten Risiko einher, an Nierenerkrankungen, Osteoporose oder Magenkrebs zu erkranken. Aus Sicht des BfR ist es wichtig, das Wissen der Verbraucher über den Zusammenhang zwischen Salzkonsum und Gesundheit zu verbessern, um die Eigenverantwortung zu stärken. Voraussetzung dafür ist auch eine verbesserte Kennzeichnung von Lebensmitteln hinsichtlich nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben, einschließlich der Angaben zum Salzgehalt.

Weitere Informationen: BfR- Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelpolitik

Konsumentinnen und Konsumenten wollen schonend produzierte Lebensmittel

Lebensmittel sollten nach den Wünschen der Konsumenten möglichst aus der eigenen Region kommen, keine chemischen Zusatzstoffe enthalten und nicht aus Massentierhaltung stammen.

Weitere Informationen: LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Qualitätsmanagement

Risikomanagement - Das zukünftige "Killerthema" für Managementsysteme?

Ähnlich revolutionär wie seinerzeit die ISO 9001 – so schätzt Ian Campbell, Delegationsleiter der Schweiz zu ISO/TC 176, Experte in der ISO-Arbeitsgruppe „Risikomanagement“, die Wirkung des neuen Risikomanagement-Standards ISO 31000 ein, der noch 2009 publiziert wird. Vor allem gesetzliche und versicherungstechnische Anforderungen würden hier Druck ausüben, äußerte er am Rande der Praxistage Risikomanagement 2009. Die ONR 49001 mache diesen Standard de facto zertifizierbar und könne sich zu einer international angewendeten Norm entwickeln.

Weitere Informationen: QM-aktuell.de

IQFS-Aktuell

Kursprogramm 2010

Die aktuellen *Kurse 2010* sind publiziert und online abrufbar. Folgende Kurse finden Sie im Bereich Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit:

- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung und Deklaration von Lebensmitteln
- Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits
- Chancen und Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) in der Lebensmittelindustrie
- Einführung in die Gute Herstellungspraxis (GHP)
- Grundkurs: HACCP-Konzept
- Aufbaukurs: HACCP-Konzept

Das gesamte Weiterbildungsangebot des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) finden Sie in der *Weiterbildungsbroschüre 2009/2010*.

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