

IQFS-Newsletter Nr. 69, November 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

Viren müssen anders bekämpft werden als Bakterien

Die Meldungen von Erkrankungen durch Noroviren und Rotaviren sind in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Diese bekannten Viren können durch infizierte Personen bei der Herstellung und Zubereitung auf Lebensmittel übertragen und über diesen Weg weiter verbreitet werden. Auf dem ersten deutschlandweiten Symposium „Lebensmittel-assoziierte Viren“ des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) diskutierten rund 100 Expertinnen und Experten aus Forschungseinrichtungen, Untersuchungsämtern und aus der Lebensmittelüberwachung in Berlin neue Erkenntnisse zu Viren, die über Lebensmittel übertragen werden können. Dabei ging es um Übertragungswege, die Entwicklung neuer Nachweismethoden und Möglichkeiten, Viren in Lebensmitteln zu inaktivieren. „Bakterien in Lebensmitteln sind bereits gut erforscht, während zu Lebensmittel-assoziierten Viren weitere Untersuchungen notwendig sind“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Da Viren sich anders verhalten als Bakterien, sind auch andere Bekämpfungsstrategien erforderlich.“

Weitere Informationen: BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

EFSA bewertet Arsen in Lebensmitteln

Das EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM-Gremium) hat ein Gutachten zu den Gesundheitsrisiken veröffentlicht, die sich aus der Verunreinigung von Lebensmitteln durch Arsen ergeben können. Das Gremium verglich die Arsenmengen, die durch Lebensmittel und Getränke in den menschlichen Körper gelangen können, mit den Aufnahmewerten, ab denen Arsen bestimmte Gesundheitsprobleme verursachen könnte. Da zwischen beiden Werten nur geringe oder gar keine Unterschiede festgestellt wurden, konnte das Gremium die Möglichkeit eines Gesundheitsrisikos nicht völlig ausschließen. Daher empfahl das Gremium, die Exposition gegenüber anorganischem Arsen, der Form mit dem größeren toxischen Potenzial, zu reduzieren. Das Gremium wies jedoch zugleich darauf hin, dass es bezüglich seiner Risikobewertung beträchtliche Unsicherheiten gibt. Es betonte die Notwendigkeit noch spezifischerer Daten zu organischen und anorganischen Arsengehalten bei verschiedenen Lebensmitteln sowie zum Verhältnis zwischen Arsen-Aufnahmemengen und möglichen gesundheitlichen Auswirkungen.

Weitere Informationen: EFSA - European Food and Safety Authority

So funktioniert Europa in Sachen Lebensmittelsicherheit

Die staatlichen Strukturen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit in 30 europäischen Staaten und in der Europäischen Union stellt der EU-Almanach Lebensmittelsicherheit dar, den das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) herausgegeben hat. „Die reibungslose Zusammenarbeit zwischen den staatlichen Akteuren in Europa stärkt die Lebensmittelsicherheit. Sind die Akteure und Strukturen in den europäischen Staaten allen Beteiligten bekannt, können wir effizienter zusammenarbeiten und Doppelarbeit vermeiden“ sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. In der Broschüre werden mit Länderprofilen kurz und übersichtlich die wesentlichen Behörden und Sachverständigenkommissionen in den 27 Mitgliedstaaten und den assoziierten Staaten Island, Norwegen und Schweiz, die für die Lebensmittelsicherheit arbeiten, mit ihren Funktionen im staatlichen Rechtssystem dargestellt.

Weitere Informationen: BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelrecht

Besserer Schutz für die Bezeichnung "Schweiz" und das Schweizerkreuz

Der Bundesrat hat die Botschaft zum Gesetzgebungsprojekt „Swissness“ verabschiedet. Die Vorlage stärkt den Schutz der Herkunftsbezeichnung „Schweiz“ und des Schweizerkreuzes im Inland und erleichtert die Rechtsdurchsetzung im Ausland. Damit legt sie die Grundlage dafür, dass der Wert der „Marke Schweiz“ auch für die Zukunft erhalten bleibt. Das Herzstück bilden präzisere Regeln im Markenschutzgesetz, unter welchen Voraussetzungen ein Produkt oder eine Dienstleistung als „schweizerisch“ bezeichnet werden darf.

Weitere Informationen: Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum

Lebensmittelpolitik

Salzstrategie 2008-2012 des BAG

Ein hoher Kochsalzkonsum erhöht das Risiko an einer Herz-Kreislaufkrankheit zu erkranken. Die WHO empfiehlt daher im technischen Report „Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases“ einen Kochsalzkonsum von weniger als 5 g pro Tag. In der Schweiz liegt die Salzaufnahme mit schätzungsweise rund 10 g pro Person pro Tag deutlich darüber. Die Umsetzung der Schweizer Salzstrategie soll zu einer merklichen Reduktion des Herz-Kreislauf-Risikofaktors Bluthochdruck beitragen, die Lebensqualität erhöhen und die Gesundheit der Bevölkerung verbessern.

Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit

Qualitätsmanagement

Schlussfassung der ISO 9004:2009 erschienen

Der Titel „Managing for the sustained success of an organization – A quality management approach“ lautet in der deutschen Übersetzung „Leiten und Lenken für den nachhaltigen Erfolg einer Organisation – Ein Qualitätsmanagementansatz“. Die Norm bietet eine Grundlage, Managementsysteme wirksamer und effizienter zu gestalten. Sie ist aber keine Zertifizierungs- oder Vertragsgrundlage. Das Verfahren zur Erarbeitung von Internationalen Normen sieht in der Annahme- und Veröffentlichungsstufe – also zwischen Schlusssentwurf (FDIS) und Veröffentlichung der Schlussfassung – keine sachlichen Änderungen vor. Somit darf man annehmen, dass der Stand des ISO/FDIS 9004:2009 vom Juli – wenn auch nicht im exakten Wortlaut – sachlich-inhaltlich übernommen wurde. Die Umsetzung der Norm in das DIN-Regelwerk wird noch in diesem Jahr erscheinen. Die DIN EN ISO 9004:2009 wird dann in einer zweisprachigen Fassung (deutsch/englisch) erhältlich sein.

Weitere Informationen: TÜV Rheinland

New White Paper: Understanding the FSSC 22000 Food Safety System Certification standard

In May 2009, the Global Food Safety Initiative approved the content of FSSC 22000, one of the most comprehensive approaches to a food safety management system in the food manufacturing industry. It incorporates elements from standards such as ISO 22000:2005, HACCP, BRC and IFS and from the PAS 220:2008 specifications. It seamlessly integrates into other management systems like ISO 9001,

**IQFS
Innovative Quality Management
and Food Safety**

ISO 14001 and OHSAS, making it an integral factor in improving quality and safety. The aim of the document is to help understand the standard and its benefits to all food manufacturing organisations.

Weitere Informationen: Food Quality News

ISO/DIS 26000 - Erster Entwurf der Leitlinien für gesellschaftliche Verantwortung veröffentlicht

Mitte September 2009 wurden die Leitlinien für gesellschaftliche Verantwortung als erster Entwurf ISO/DIS 26000 veröffentlicht. Der Titel des englischen Originaltextes lautet "Guidance on social responsibility". Die Norm gibt auf knapp 100 Seiten vor, welche gesellschaftliche Verantwortung Unternehmen und Organisationen jeglicher Art berücksichtigen und einhalten sollen. Damit legt sie die Grundlagen für ein international anerkanntes und abgestimmtes Verständnis von "gesellschaftlicher Verantwortung". Ein Zertifizierungsverfahren sieht die Norm nicht vor. Die Veröffentlichung der Schlussfassung der ISO 26000 ist für das Jahr 2010 geplant.

Weitere Informationen: TÜV Rheinland - QM-aktuell.de

IQFS-Aktuell

Lebensmittelrechts-Tagung 2010

Die nächste Lebensmittelrechts-Tagung findet am Donnerstag, **20. Mai 2010** in Wädenswil statt. Das Thema, das wie immer aktuelle Entwicklungen aufgreift, wird später bekanntgegeben.

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.

Das IQFS-Team wünscht Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit und frohe Festtage.

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