

## IQFS-Newsletter Nr. 70, Dezember 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

#### Cadmium in Lebensmitteln

In der neuen Broschüre „Cadmium in Lebensmitteln - Eine aktuelle Aufnahmeschätzung der Bevölkerung“ zeigt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) anhand des Beispiels des Schwermetalls, wie Lebensmittelrisiken wissenschaftlich bewertet werden.

*Weitere Informationen: [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)*

#### Risk of infant, foetal mortality from Listeria higher than believed

*Listeria monocytogenes* could present a high risk to unborn babies and infants at significantly lower levels than previously believed, new research has suggested. The study from the University of Georgia, in the United States, found the risk of foetal or infant mortality among pregnant woman who eat food containing one million cells of the food-borne pathogen *Listeria monocytogenes* in soft cheeses and other foods is estimated at about 50 per cent. This suggests that five stillbirths could occur when ten pregnant women are exposed to that amount of the bacteria.

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

#### Mit Lichtstrahlen das Wachstum von Schimmelpilzen hemmen

Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts (MRI) in Karlsruhe haben herausgefunden, dass das Wachstum von Schimmelpilzen, aber auch die Bildung von Pilzgiften, sogenannten Mykotoxinen, bei vielen Arten vom Licht gesteuert wird. Die Arbeitsgruppe Karlsruhe konnte zum Beispiel zeigen, dass Schimmelpilze der Gattung *Penicillium*, die geerntetes Getreide, Trauben oder auch Südfrüchte befallen, nachts mehr Giftstoffe produzieren als tagsüber. Unter dem Einfluss von hellem Licht wurde der Giftstoff namens Ochratoxin sogar bis zu einem gewissen Grade abgebaut, wobei noch nicht geklärt ist, ob dies durch den Pilz selbst geschieht oder indirekt durch die Lichteinstrahlung. Die Arbeiten sind eingebunden in ein großes europäisches Forschungsprojekt mit 25 Partnern, in dem neue Ansätze entwickelt werden sollen, um Lebens- und Futtermittel vor verderbniserregenden Schimmelpilzen zu schützen und damit sicherer zu machen.

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

## Lebensmittelrecht

### Ergebnisse der Aussprache zwischen Delegationen des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS), dem BAG und der fial vom 3. November 2009.

Unter anderem werden die Themen: Revision des Lebensmittelgesetzes, Revisionen des Verordnungsrechts, Interpretationsfragen, Cassis-de-Dijon wie auch Entwicklungen im EU-Lebensmittelrecht besprochen.

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

### Informationsschreiben Nr. 151: Höchstkonzentrationen für Pestizide

Am 26. November 2009 hat die ad hoc Expertengruppe für Pestizidrückstände in/auf Lebensmitteln ihre 95. Sitzung abgehalten. Aufgrund der Beratungen der Expertengruppe beabsichtigt das Bundesamt für Gesundheit, bei der nächsten Revision der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe (SR 817.021.23) neue Höchstkonzentrationen (Grenz- und/oder Toleranzwerte) in Liste 1 des Anhangs aufzunehmen.

Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit

### Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelbetriebe im Kanton Zug

Dieser Tage erhalten 574 Betriebe der Lebensmittelbranche (Gaststätten, Bäckereien, Metzgereien etc.) im Kanton Zug Post vom Amt für Verbraucherschutz der Zuger Gesundheitsdirektion. Die Lebensmittelkontrolle verschickt die "Amtliche Qualitätsbescheinigung für Lebensmittelsicherheit". Zug ist damit der erste Kanton, der eine solche Bescheinigung einführt. Für die Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet dies grössere Transparenz.

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

### Neuausgabe Informationsblätter «Die bilateralen Abkommen Schweiz-EU»

Der Sammelband der neuen Informationsblätter (Stand November 2009) gibt einen Überblick über die Schweizer Europapolitik und geht auf die wichtigsten bilateralen Abkommen Schweiz-EU ein.

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

### Försterkäse verletzt Rechte von Vacherin Mont-d'Or nicht

Der «Krümmenswiler Försterkäse» aus der Ostschweiz verletzt den AOC-Schutz des «Vacherin Mont-d'Or» nicht. Das Bundesverwaltungsgericht hat den letztjährigen Entscheid des St. Galler Gesundheitsdepartements bestätigt. (Urteil B-6185/2008).

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

## Qualitätsmanagement

### Folgende Normen sind kürzlich erschienen und verfügbar:

Die dreisprachige Fassung DIN EN ISO 9004:2009 "Leiten und Lenken für den nachhaltigen Erfolg einer Organisation - Ein Qualitätsmanagementansatz" [weitere Informationen: QM-aktuell.de](#)

Ausschließlich in der englischen Originalsprache erhältlich ist die ISO 31000:2009 "Risikomanagement - Allgemeine Anleitung zu den Grundsätzen und zur Implementierung eines Risikomanagements"; Originaltitel: "Riskmanagement - Principles and guidelines". [weitere Informationen: QM-aktuell.de](#)

Die DIN EN ISO 14001:2005-06 wurde hinsichtlich alter, neuer und geänderter Bezüge auf andere Normen aktualisiert. [Weitere Informationen: QM-aktuell.de](#)

## IQFS-Aktuell

### Kursangebote:

#### CAS (Certificate of Advanced Studies) Lebensmittelrecht, Studiengang 2010

Der berufsbegleitende Fernlernkurs bietet Ihnen die Möglichkeit, in weniger als einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und der EU zu gewinnen. Zusätzlich wird entsprechendes, nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt. Der Kurs beginnt am 3. Mai 2010.

[Weitere Informationen: www.ilgi.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht](http://www.ilgi.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht)

#### Kurs: Einführung in die Gute Herstellungspraxis (GHP), 3. und 4. März 2010

Im Kurs erwerben Sie die Grundlagen der GHP nach Codex Alimentarius, welche die Voraussetzung für jedes HACCP-Konzept darstellt. Wir freuen uns auf Ihre [Anmeldung](#).

[Weitere Informationen: www.ilgi.zhaw.ch](http://www.ilgi.zhaw.ch)

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

#### 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.

**Das IQFS-Team wünscht Ihnen ein gutes, erfolgreiches 2010 und bedankt sich für Ihr Interesse an unserem Newsletter.**

---

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)