

IQFS-Newsletter Nr. 71, Januar 2010

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

Toxoplasrose: unterschätzte Gefahr

Über den Schutz vor Infektionen mit Toxoplasmen informiert ein neues Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Infizieren sich Frauen erstmalig während der Schwangerschaft mit diesen Parasiten, kann das ungeborene Kind schwer geschädigt werden oder sogar sterben. Besonders gefährdet sind aber auch Kleinkinder unter fünf Jahren und Personen, die durch Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme ein geschwächtes Immunsystem haben.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Bessere Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln für Verbraucher: Schwellenwerte können derzeit noch nicht zuverlässig festgelegt werden (BfR Stellungnahme).

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans gegen Allergien des Deutschen Bundesministeriums (BMELV) haben sich das BfR und das Max Rubner-Institut (MRI) mit der Frage geeigneter Schwellenwerte für die Kennzeichnung von allergenen Lebensmitteln beschäftigt. Beide Institute empfehlen weitergehende wissenschaftliche Forschungen, um Auslösemengen und verlässliche Schwellenwerte bestimmen zu können. Falls vorläufige Schwellenwerte auf Basis vorhandener Daten festgelegt werden, sollten diese je nach Allergen nach derzeitigem Kenntnisstand im Bereich von 0,01 % bis 0,001 % allergenes Lebensmittel im fertigen Lebensmittel liegen.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Nestle to use heat-treated flour after *E.coli* found in dough

Nestle USA has said it is to begin using heat-treated flour in the manufacture of its Toll House refrigerated cookie dough two days after finding *E.coli* in samples of the product.

www.foodqualitynews.com

Legionärskrankheit in Ulm (D): Bakteriensuche per Helikopter

Vier Menschen sind in Ulm an der Legionärskrankheit gestorben. Über die Quelle der Infektionen gibt es nichts als Spekulationen - trotz Suche per Hubschrauber. Die Experten des Gesundheitsamtes haben besonders Kühl- und Trockenanlagen als mögliche Infektionsquelle ins Visier genommen. Ein Polizeihubschrauber, der mit Wärmebild- und Infrarotkameras ausgerüstet ist, suchte solche Anlagen auf den Dächern von Fabriken und Kaufhäusern, die nun überprüft werden. Es sei möglich, dass sich in einer Klimaanlage, die nicht ausreichend gesäubert wurde, eine bakterienverseuchte Dampfwolke gebildet habe, die dann über die Stadt gezogen sei.

www.sueddeutsche.de

Feuerbrandbekämpfung mit Streptomycin: Maximal noch zwei Anwendungen

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat die Zulassung von Streptomycin zur Feuerbrandbekämpfung für 2010 mit restriktiveren Auflagen erneuert. Neu sind bei Blüten-Infektionsgefahren nur noch zwei Anwendungen von Streptomycin in Kernobstanlagen erlaubt. Auch im 2009 wurden bei Bakterien auf Kernobstbäumen und im Boden keine erhöhten Antibiotikaresistenzen festgestellt.

www.admin.ch

Lebensmittelrecht

LM-Revision 2009/2010: 9 Ausführungsverordnungen zum Lebensmittelgesetz in Revision

Der Bundesrat hat das BAG beauftragt, das Schweizer Lebensmittelrecht EG-kompatibel auszugestalten, um Handelshemmnisse abzubauen. Mit dieser Revision wird beabsichtigt, in 9 Ausführungsverordnungen zum Lebensmittelgesetz Anpassungen an das europäische Recht sowie an den aktuellen Stand von Wissenschaft und Technik vorzunehmen. Die Informationen sind seit dem 23. Dezember 2009 auf der BAG Homepage verfügbar. Bemerkungen können bis zum 1. März 2010 eingereicht werden.

[BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)

Revision der LGV und der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung

Die Ausbildungen der mit dem Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in den Kantonen beauftragten Personen müssen an die heutigen Anforderungen und Bedürfnisse angepasst werden. Der 2. Titel der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung wird deshalb einer umfassenden Revision unterzogen. Als Folge dieser Änderungen sind auch die Gebühren für Prüfungen in Anhang 1 Buchstabe C der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) anzupassen. Bemerkungen können bis am 5. Februar dem BAG eingereicht werden.

[BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)

Informationsschreiben Nr. 152/2010 des BAG: Nährwertbezogene Angaben

Welche gesetzlich festgelegten Mindestanforderungen bezüglich bestimmter Nährstoffe dürfen unterschritten werden, um nährwertbezogene Angaben nach Art. 29c-29e bzw. Anhang 7 der LKV verwenden zu können (beispielsweise fettreduzierte Mayonnaise?). Das Informationsschreiben gibt Klarheit darüber.

[BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)

Falschen Emmentaler in Italien verkauft

Offenbar wurde von einem Schweizer Käseexporteur Grosslochkäse nach Italien exportiert, dann dort allerdings als „Emmentaler AOC“, verkauft. Die Käsebranche rüstet deshalb auf im Kampf gegen Schwindler, die Billigkäse zum Beispiel als «Emmentaler AOC» verkaufen. Ein neuer Gentest für Käse-bakterien der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux soll nun verdächtiger Emmentaler auf die DNA der darin enthaltenen Bakterienkulturen untersucht werden.

www.schweizerbauer.ch

Lebensmittelpolitik

Weniger Salz, weniger Tote

Etwas weniger Salz im Essen könnte jedes Jahr Tausenden Menschen das Leben retten. Das berichten amerikanische Forscher im «New England Journal of Medicine». Allein in den USA würde laut der Studie eine drei Gramm niedrigere Tagesration 44'000 bis 92'000 Todesfälle pro Jahr vermeiden.

[NZZ online](#)

Grossverteiler reagieren auf Vorwürfe gegen Wiesenhof (D)

Nach der Aufdeckung von Tierquälereien in einem Geflügelhof in Deutschland ziehen die Schweizer Grossverteiler Konsequenzen.

[LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Qualitätsmanagement

Nur eine Begriffsverwirrung? - In der Diskussion über den externen QMB gibt es bislang keine Auflösung

Der Begriff Qualitätsmanagement-Beauftragter ist in keiner Norm definiert, wird aber im deutschen Sprachraum als Synonym für den in der DIN EN ISO 9001 genannten Begriff des „Beauftragten der obersten Leitung“ benutzt. So nennt z.B. Klaus Graebig in seinem „Wörterbuch Qualitätsmanagement – Normgerechte Definitionen ...“ die Begriffe QMB und QM-Beauftragter im Zusammenhang mit der Definition des Beauftragten der obersten Leitung. Dieser so definierte QMB muss gemäß DIN EN ISO 9001:2008 „ein Mitglied der Leitung der Organisation“ sein. Häufig heisst aber im täglichen Sprachgebrauch auch derjenige im Unternehmen QMB, der im Auftrage des Beauftragten der obersten Leitung die tägliche Arbeit im Qualitätsmanagement erledigt. Vollends kompliziert wird es, wenn die Rolle eines „Externen QMB“ diskutiert wird, die in vielen Unternehmen von Beratern wahrgenommen wird.

[TÜV Rheinland - 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. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt; es sind noch wenige Plätze frei.

Weitere Informationen: 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. Es sind noch Plätze frei. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Weitere Informationen: 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.

Unsere IQFS-Homepage in neuem Design

Seit 29. Januar erscheint unsere IQFS-Homepage in neuem Design. Die Inhalte wurden zum Teil überarbeitet und das Layout wurde modernisiert.

Wir freuen uns über Anregungen und Kritik und wünschen Ihnen weiterhin viel Freude beim Benützen unserer Homepage!

Das IQFS-Team

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