

IQFS-Newsletter Nr. 72, Februar 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

Informationen zu den Listerienausbrüchen von Käse aus Österreich

In Österreich kam es im Jahr 2009 zu 45 gemeldeten Erkrankungen durch sog. Listerien, die in elf Fällen tödlich endeten. Vier dieser Todesfälle konnten durch umfangreiche Recherchen auf den Verzehr von Käse aus einem steirischen Betrieb in Österreich zurückgeführt werden. In nachfolgender Hintergrundinformation gibt das Bundesministerium für Gesundheit Auskunft über den Erreger, den konkreten Fall und die durch die Behörden veranlassten Maßnahmen.

[Bundesministerium für Gesundheit \(Österreich\)](#)

[AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit](#)

www.animal-health-online.de

EFSA bestätigt Hühnerfleisch als Hauptursache für das Auftreten von Campylobacteriose beim Menschen

Das EFSA-Gremium für biologische Gefahren (BIOHAZ-Gremium) hat ein Gutachten zu der Fragestellung angenommen, in welchem Umfang Broilerfleisch (Hühnerfleisch) zum Auftreten von Campylobacteriose beim Menschen beiträgt. Die Sachverständigen des Gremiums sind zu der Schlussfolgerung gelangt, dass die Haltung, die Herstellung und der Verzehr von Broilerfleisch unmittelbar für 20 % bis 30 % der in der Europäischen Union beim Menschen auftretenden Fälle von Campylobacteriose verantwortlich sein können.

[EFSA - European Food and Safety Authority](#)

Lebensmittelrecht

EFSA veröffentlicht zweite Reihe von Gutachten zu gesundheitsbezogenen Angaben über "allgemeine Funktionen"

Die EFSA hat eine zweite Reihe von Gutachten zur Liste gesundheitsbezogener Angaben über "allgemeine Funktionen" veröffentlicht, die zuvor von den EU-Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission zusammengestellt worden war. Die Bewertungen des Gremiums fielen positiv aus, wenn ausreichende wissenschaftliche Nachweise für gesundheitsbezogene Angaben vorlagen, wie etwa bei solchen, die sich auf Vitamine oder Mineralstoffe bezogen. Bei den meisten Angaben der zweiten Reihe gelangten die Sachverständigen aber zu ablehnenden Gutachten.

[EFSA - European Food and Safety Authority](#)

Mehrjähriger nationaler Kontrollplan (NKP)

Der mehrjährige nationale Kontrollplan für die Schweiz beschreibt die Organisation des Vollzugsystems sowie die geplanten Kontrollaktivitäten im Geltungsbereich Pflanzengesundheit, Futtermittel, Tiergesundheit, Tierschutz und Lebensmittelsicherheit. Die Verantwortung für die Gesetzgebung und die Aufsicht über den Vollzug liegen bei den Bundesämtern. Für den Vollzug sind die Ämter der Kantone zuständig. Die Aufgabenteilung und Organisation der kantonalen Stellen wird in den Kantonsprofilen detailliert beschrieben.

[BVET - Bundesamt für Veterinärwesen](#)

Herkunftsschutz Schweiz-EU: Veröffentlichung der EU-Bezeichnungen

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) eine Liste von etwa 800 in der EU geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geschützten geographischen Angaben (GGA). Die Schweiz prüft deren möglichen Schutz im Hinblick auf ein Abkommen mit der EU über die gegenseitige Anerkennung der GUB und GGA. Das gleiche Verfahren läuft parallel in der EU mit den schweizerischen Bezeichnungen.

www.news.admin.ch

Enzyme in Lebensmitteln: Herstellung immer häufiger mit Gentechnik

Etwa die Hälfte aller bei der Lebensmitteleherstellung eingesetzten Enzyme wird inzwischen mit Hilfe von gentechnisch hergestellten Mikroorganismen produziert. Enzyme sind eines der wichtigsten Anwendungsfelder für Gentechnik im Futter- und Lebensmittelbereich. Trotz neuer EU-Vorschriften für Lebensmittelenzyme ändert sich bei der Kennzeichnung nichts.

www.transgen.de

Qualitätsmanagement

Halal immer wichtiger für die Lebensmittelwirtschaft

Die weltweite Nachfrage nach Lebensmitteln, die nach islamischem Recht erlaubt sind, steigt stetig an. Viele Lebensmittelunternehmen haben reagiert und haben ihr Sortiment um solche „Halal“-Lebensmittel erweitert; nichtstaatliche Initiativen versuchen entsprechende Zertifikate im Handel zu etablieren.

[Behr's...HACCP](#)

Oft unterschätzt: Kosten- und Zeitaufwand bei QM-System-Einführung

Bei der Einführung eines QM-Systems nach ISO 9001 werden Kosten- und Zeitaufwand häufig zu knapp kalkuliert. Auf QM-aktuell.de finden Sie einen Lösungsvorschlag für diesen typischen Fehler und ein Kalkulationsschema zum kostenlosen Download.

TÜV Rheinland - QM-aktuell.de

Bioprodukte in der EU mit einheitlichem Logo

Die EU verfügt ab Anfang Juli 2010 über ein neues Logo für alle verpackten Bioprodukte.

[Europa Press Releases](#)

5. Wädenswiler Lebensmittelrechtstagung am Donnerstag 20. Mai 2010: Unilaterale Einführung des Cassis-De-Dijon-Prinzips: Wie erfolgt die Umsetzung für Lebensmittel?

Die zahlreichen praktischen Fragen, die sich mit der Umsetzung des Cassis-De-Dijon-Prinzips für Lebensmittel ergeben, stehen im Zentrum der 5. Wädenswiler Lebensmittelrechtstagung: Wie werden die Bewilligungsgesuche evaluiert und kommuniziert? Wie wird das Sprachenthema gehandhabt? Wie sind die Einschätzungen über die zukünftige Entwicklung des Schweizerischen Verordnungsrechts im Licht von Cassis-De-Dijon? Wie sind die Erfahrungen innerhalb der EU mit der Umsetzung des Cassis-De-Dijon-Prinzips; können wir daraus etwas lernen? Wie bewertet der Handel die Entwicklungen? Setzen Sie sich in Kenntnis über diese wichtigen, aktuellen Fragen, unter anderem von Vertretern des BAG.

Das detaillierte Tagungsprogramm und den Anmeldungszugang wird in Kürze auf unserer Homepage www.iqfs.ch bekannt gegeben.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an der 5. Wädenswiler Lebensmittelrechtstagung.

Kursangebot:

Grundkurs: HACCP-Konzept Hazard Analysis and Critical Control Point am 23. bis 25. Juni 2010:

Sie erlernen die Systematik, Beurteilung und Weiterentwicklung des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Weitere Informationen: www.lsfm.zhaw.ch

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