



Innovative Quality Management & Food Safety

IQFS-Newsletter Nr. 73, März 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

Nanopartikel: Sensibilisieren statt verbieten

Nanopartikel sorgten in den vergangenen Monaten für Aufsehen. Der Grund dafür ist, dass die Eigenschaften der Materialien, vor allem wie sie auf den lebenden Organismus wirken, oft nicht bekannt sind. In der Schweiz soll nun ein Vorsorgeraster die Risiken fassbar machen.

[ETH life](#)

Weichmacher können Einfluss auf Fettstoffwechsel nehmen

So genannte Weichmacher in Kunststoffen können Einfluss auf den Fett- und Glukosestoffwechsel von Organismen nehmen. Im Rahmen einer Untersuchung konnten Störungen im Fett- und Glukosestoffwechsel festgestellt und eindrucksvoll an der signifikanten Zunahme des Bauchfettes bei Mäusen gezeigt werden. Besonders beunruhigend an den Ergebnissen ist, dass diese Fettzunahme auch bei den nicht behandelten Nachkommen, also in der nächsten Generation, auftrat.

[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Hormonerkrankungen durch Weichmacher

Weichmacher für Kunststoffe - die sogenannten Phthalate - kommen immer noch in hohen Konzentrationen in vielen Medizinprodukten und Medikamenten vor, obwohl es Hinweise auf schädliche Wirkungen beim Menschen gibt. Durch ihre hormonelle Wirkung können genitale Fehlbildungen oder Unfruchtbarkeit bei Männern die Folge sein.

[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Babys nehmen am meisten Bisphenol A auf

Die hormonaktive Substanz Bisphenol A ist in vielen Kunststoffen und Verpackungsmaterialien enthalten. Dadurch kann der Stoff in die Nahrungskette und den menschlichen Organismus gelangen. Wie viel und wer exponiert ist, zeigt eine neue Studie der ETH Zürich: Säuglinge, die Nahrung aus Polycarbonat-Fläschchen erhalten, sind besonders hoch mit dem Stoff belastet.

[ETH life](#)

Campylobacter und Salmonellen bei Mastpoulets

Die Schweiz hat im Jahr 2008 im Rahmen einer EU-weiten Grundlagenstudie das Vorkommen von Campylobacter in Mastpouletherden zum Zeitpunkt der Schlachtung und die Belastung von Mastpouletschlachtierkörpern mit Campylobacter und Salmonellen direkt nach der Schlachtung bestimmt. Ein Vergleich der Resultate aus der Schweiz mit jenen aus der EU zeigen, dass Salmonellen auf der Haut von Mastpouletschlachtierkörpern in der Schweiz seltener gefunden werden, wohingegen Campylobacter in Mastpouletherden in der Schweiz nur etwas seltener und auf Mastpouletschlachtierkörpern gleich häufig auftreten wie im europäischen Mittel.

Ergebnisse der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

Ergebnisse des Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

BVET - Bundesamt für Veterinärwesen

Übergänge von Mineralöl aus Verpackungsmaterialien auf Lebensmittel

Karton für Verpackungen wird aus ökologischen Erwägungen zu einem großen Teil aus rezykliertem Altpapier hergestellt. Untersuchungen aus der Schweiz zeigen, dass Recyclingkartons hohe Mineralölanteile enthalten können. Ursprung der Mineralöle sind Druckfarben, wie sie üblicherweise im Zeitungsdruck verwendet werden. Werden Lebensmittel wie zum Beispiel Reis in derartigen Kartons verpackt, können Mineralöle aus dem Karton in größeren Mengen in das Lebensmittel übergehen.

BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelrecht

Die Schweizer Nahrungsmittel-Industrie fordert Korrekturen zur Swissness-Vorlage

Die Schweizer Nahrungsmittel-Industrie kritisiert die so genannte Swissness-Vorlage des Bundesrats. Konkret fordert die Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (Fial), dass nur 60 Prozent der Rohstoffe aus der Schweiz stammen müssen (idw).

LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fial)

Die Schweiz ist für den kalorienfreien pflanzlichen Süsstoff Stevia ein europäischer Testmarkt

Extrakte aus dem südamerikanischen Kraut *Stevia rebaudiana* sind bis zu 300-mal süsser als Zucker, praktisch kalorienfrei und zahnschonend. In der EU ist Stevia fast nirgends zugelassen. In der Schweiz liegen indes zahlreiche Einzelbewilligungen vor.

www.nzz.ch

Grenzen und Möglichkeiten der Verbraucherinformation

Zielsetzung der vorliegenden Studie ist es a) Erkenntnisse über die derzeitige Kennzeichnungslandschaft in unterschiedlichen Produktbereichen zu gewinnen, b) eine Einschätzung über die Wirksamkeit von Kennzeichen auf Verbraucher zu erhalten und c) daraus Empfehlungen für behördliche und politische Entscheidungsträger abzuleiten sowie den weiteren Forschungsbedarf zu diskutieren.

BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

EU-Parlament: Ampel-Kennzeichnung ist unwissenschaftlich und irreführend

Der Umweltausschuss des Europaparlaments hat eine obligatorische Kennzeichnung von Lebensmitteln in den Ampelfarben abgelehnt. Eine Einteilung von Nahrungsmitteln in "grün", "gelb" und "rot" sei wissenschaftlich nicht fundiert und irreführend. Zugleich sprach sich der Ausschuss jedoch für eine verpflichtende EU-weite Kennzeichnung von Lebensmitteln aus, die auf den Etiketten künftig den Nährwert sowie den Gehalt pro 100 Gramm an Fett, ungesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker und Salz ausweist. Auch die Hinweise für Allergiker sollen verbessert werden.

www.animal-health-online.de

Schwyzer Weinbauern können ihre Produkte neu mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung "AOC Schwyz" bezeichnen, sofern sie bestimmte Regeln einhalten.

Die Schwyzer Regierung hat hierzu eine neue Verordnung über den Weinbau erlassen, wie die Nachrichtenagentur SDA berichtet. In erster Linie gilt: Der mit "AOC Schwyz" bezeichnete Wein muss aus Trauben des Kantons Schwyz hergestellt worden sein.

[LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Qualitätsmanagement

Kommunikation von Risiko und Gefährdungspotenzial aus Sicht verschiedener Stakeholder

Macht es einen Unterschied, ob von einem Stoff ein Risiko oder eine Gefahr ausgeht? Innerhalb von Expertengremien sind die Begriffe „Gefahr“ und „Risiko“ genau definiert. Für die Öffentlichkeit sollten Risikobewertungen jenseits dieser Begrifflichkeiten jedoch stets verständlich präsentiert und in einem Dialog mit Rückkopplungsmöglichkeit vermittelt werden. Da die Unterscheidung zwischen den Begriffen „Gefahr“ und „Risiko“ den vorliegenden Untersuchungen zufolge für Experten aus der Wirtschaft, aus Nichtregierungsorganisationen und für Laien eher unerheblich ist, sollte dies in der Risikokommunikation generell Berücksichtigung finden.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

QM-Politik

Tiergesundheitsstrategie Schweiz 2010

Das Bundesamt für Veterinärwesen und die Kantonstierärztinnen und -ärzte präsentierten am 2.3.2010 in Bern vor rund 150 Vertretern der Landwirtschaft, der Lebensmittelindustrie und anderer Akteure die neue „Tiergesundheitsstrategie Schweiz 2010+“.

[BVET - Bundesamt für Veterinärwesen](#)

www.news.admin.ch

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 wird in Kürze bekannt gegeben; Sie können sich jedoch schon jetzt anmelden (Tagungsgebühr: Fr. 475.-- inkl. Tagungsunterlagen, Pausenverpflegung und Stehlunch).

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

Anmeldung

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](#).

Umfrage IQFS – Homepage:

Damit wir die Informationen auf unserer IQFS-Homepage weiter verbessern und auf Ihre Bedürfnisse ausrichten können, haben wir sechs kurze Fragen in Form einer Internetumfrage zusammengestellt. Wir verlosen aus allen Teilnehmenden einen Eintritt für die 5. Wädenswiler Lebensmittelrechtstagung vom Donnerstag 20. Mai 2010 im Wert von Fr. 475.-. Vielen Dank für Ihre Teilnahme.

Teilnahmeende ist der 30. April 2010. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird persönlich benachrichtigt.

[zur Umfrage](#)

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