



Innovative Quality Management & Food Safety

## IQFS-Newsletter Nr. 74, April 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

#### Schweizer vertrauen im Fall eines Lebensmittelkandals der Regierung

Im Falle eines Lebensmittelkandals würden die meisten Schweizer der Regierung vertrauen, in Deutschland und Österreich hingegen würden die meisten den Medien vertrauen.

[LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

#### EFSA bewertet die Sicherheit von Steviolglycosiden

Das für Lebensmittelzusatzstoffe zuständige Gremium der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, das ANS-Gremium, hat die Sicherheit von Steviolglycosiden, d.h. aus Pflanzenblättern extrahierten Süßungsmitteln, bewertet und für deren sichere Verwendung einen Wert für die zulässige tägliche Aufnahmemenge festgelegt. Toxikologische Tests haben gezeigt, dass die Substanzen weder genotoxisch noch krebserregend sind und auch keine negativen Auswirkungen auf die Fortpflanzungsorgane des Menschen oder das ungeborene Leben haben.

[European Food Safety Authority \(EFSA\)](#)

#### Fragen und Antworten zu Mineralöl-Übergängen aus Verpackungsmaterialien auf Lebensmittel

Karton aus recyceltem Altpapier wird auch für Lebensmittelverpackungen eingesetzt. Aktuelle Untersuchungen des schweizerischen Kantonalen Labors Zürich zeigen, dass diese Recyclingkartons Mineralölanteile enthalten können. Ursprung der Mineralöle sind Druckfarben, wie sie üblicherweise im Zeitungsdruck verwendet werden.

[BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### Verbesserte Kontrollen des Lebensmittelhandels im Internet

Ein neues Gebiet für die klassische Lebensmittelkontrolle ist der Marktplatz Internet. Wie Praktiker dieser Herausforderung gerecht werden können, haben am 26. und 27. April rund 100 Teilnehmer der Tagung European Food Law Practitioners (FLEP) in Berlin diskutiert. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Deutschland (BVL) stellte dabei eine eigene Strategie vor. Das Konzept sieht eine zentrale Koordinierungsstelle für Deutschland vor. Deren Aufgabe soll es sein, die Anbieter von Lebensmitteln im Internet zu ermitteln und den Kontrollbehörden der Bundesländer bekannt zu machen. Außerdem soll die Zentralstelle Lebensmittel aufspüren, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden oder Verbraucher täuschen.

[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

## **Lichtschanke für Pilzgifte - Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts stoppen Toxinproduktion**

Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts haben nun ein Verfahren entwickelt, mit dem die Pilze zwar noch nicht vollständig abgetötet, aber in ihrer Entwicklung wirkungsvoll gehemmt werden: Sichtbares Licht bestimmter Wellenlängen stört den Lebensrhythmus von vielen Schimmelpilzen so nachhaltig, dass kein Pilzgift gebildet wird und im besten Fall sogar das Wachstum unterbleibt. Im Rahmen des EU-Projektes „Novel strategies for world wide reduction of mycotoxins in foods and feed chain“ (MycoRed) wird die Erkenntnis noch intensiver in der praktischen Anwendung geprüft. Hält die Beleuchtungsstrategie auch im Praxistest was sie verspricht, wäre ein großer Schritt im Kampf gegen den Verderb von Lebensmitteln in Deutschland wie international geschafft.

*[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)*

## **European Commission revises restrictions on guar gum imports**

Restrictions on guar gum imported from India into the EU have been revised on fears that the risk of dioxin contamination of the product remains too high.

*[www.foodnavigator.com](http://www.foodnavigator.com)*

## **Lebensmittelrecht**

### **Informationsschreiben Nr. 153: Verpackungstinten, anstehende Revision der Listen von Anhang 6**

Die neue Regelung für Verpackungstinten in der Verordnung über Bedarfsgegenstände (SR 817.023.21) ist am 1. April 2010 in Kraft getreten. Aufgrund der grossen Zahl der Stoffe (mehr als 5000) und des durch das Inkrafttreten vorgegebenen Termins war eine fehlerfreie Veröffentlichung der Listen nicht möglich. Mit diesem Informationsschreiben werden Korrekturen und Ergänzungen veröffentlicht.

*[BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)*

### **Health Claims: Verlängerung der Übergangsfrist**

Viele Lebensmittel versprechen mehr als nur blosse Ernährung. „Stärkt das Immunsystem“ oder „Senkt den Cholesterinspiegel“ behaupten Hersteller von ihren Produkten. Solche Gesundheitsangaben (Health Claims) sollen aber nur erlaubt sein, wenn sie tatsächlich halten, was sie versprechen. Die EU prüft derzeit alle Health Claims und erstellt anschliessend eine Liste der zulässigen Angaben. Auch die Schweiz wird diese Liste übernehmen; bis sie vorliegt, wird die Übergangsfrist für das geltende schweizerische Recht bis vorerst 31. Dezember 2010 verlängert.

*[BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)*

### **Danone withdraws marquee probiotic health claims (again)**

Almost a year to the day after Danone first withdrew submissions for its best-selling probiotic yoghurts from the European Union health claims system, the French dairy giant has pulled its claims from the system once again.

*[www.foodqualitynews.com](http://www.foodqualitynews.com)*

## **Importfleisch: Mit Pfefferkörnern gewürztes Fleisch gilt neu als nicht gewürzt**

Gemäss der Eidgenössischen Zollverwaltung muss z.B. mit Pfefferkörnern gewürztes Fleisch künftig wie ungewürztes verzollt werden. Auf diese Praxis, die zunehmend angewendet wurde, reagiert nun der Bund. Das Fleisch wurde erst gewürzt und dann wieder gereinigt.

[Eidgenössische Zollverwaltung EZV](#)

## **Qualitätsmanagement**

### **DIN EN ISO 14001:2009 - Was gibt es Neues?**

Die Veränderungen der neuen DIN EN ISO 14001:2009 werfen bei vielen Unternehmen Fragen auf, was bei der Umstellung auf die neue Norm zu beachten ist. Informationen und Kommentare liefert die TÜV Rheinland zu diesem Thema.

[TÜV Rheinland](#)

## **IQFS-Aktuell**

### **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 sind die zukünftigen Entwicklungen des schweizerischen Verordnungsrechts im Licht von Cassis de Dijon einzuschätzen? 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? Welche rechtlichen Aspekte gilt es zu beachten?

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

[weitere Informationen und Tagungsprogramm \(Flyer\)](#)

[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](http://www.lsfm.zhaw.ch)

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

### Umfrage IQFS – Homepage (dauert maximal 3 Minuten!):

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 auf den 7. Mai 2010 verlängert worden. 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](http://www.iqfs.ch), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)