



Innovative Quality Management & Food Safety

## IQFS-Newsletter Nr. 76, Juni 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

#### Seuchenrisiko „Bushmeat“: 63 Tonnen Fleisch und Fisch pro Woche illegal via Airport Paris

Der illegale Import von Fleisch, Fisch und sogenanntem „Bushmeat“ aus Afrika ist nicht nur ein lukratives Geschäft für die Reisenden, sondern auch ein erhebliches Seuchenrisiko für die Länder Europas. Bushmeat (dt. Buschfleisch) ist eine spezifisch afrikanische Bezeichnung für Wildfleisch von Tieren, die im Urwald oder in den Savannen gejagt werden. Wie eine Untersuchung eines internationalen Wissenschaftlerteams jetzt belegt, werden pro Woche allein über den Pariser Flughafen „Roissy-Charles de Gaulle“ insgesamt mehr als 63 Tonnen Fleisch und Fisch illegal importiert. Die Autoren der Studie sehen in diesem völlig unkontrollierten Import ein hohes Krankheits- und Seuchenrisiko für Menschen und Tiere in ganz Europa.

[www.animal-health-online.de](http://www.animal-health-online.de)

#### Hohe Keimbelastung in Sprossen und küchenfertigen Salatmischungen

Intakte Salat- und Kohlblätter bieten einen gewissen natürlichen Schutz gegen Keime. Dieser wird zerstört, wenn sie geschnitten werden. An den Schnittflächen tritt Zellsaft aus, der Keime anzieht. Aus Sicht des BfR ist die Häufigkeit menschlicher Erkrankungen durch den Verzehr von mit Keimen belasteten Gemüsepflanzen in Deutschland aber relativ gering im Vergleich zu den Zahlen an Lebensmittelinfektionen, die auf den Genuss von tierischen Lebensmitteln insbesondere Geflügel- bzw. Schweinefleisch zurückzuführen sind. Das BfR rät Verbrauchern, Sprossen und abgepackte Salatmischungen vor dem Verzehr gründlich zu waschen, um die Keimbelastung zu verringern.

[BfR-Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### Bisphenol A – Massenchemikalie mit unerwünschten Nebenwirkungen. Umweltbundesamt (D) liefert aktuellen Hintergrundbericht.

Berichten die Medien über gefährliche Chemikalien, fällt häufig der Name Bisphenol A. Vorsorglich empfiehlt das Umweltbundesamt aus Deutschland den Herstellern, Importeuren und Verwendern von Bisphenol A bereits heute, Verwendungen die Mensch und Umwelt belasten, durch gesundheits- und umweltfreundliche Alternativen zu ersetzen - als Beitrag zum vorsorglichen Schutz von Mensch und Umwelt.

[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

## **Nanosilber gehört nicht in Lebensmittel, Textilien und Kosmetika**

Die antimikrobiellen Eigenschaften von Silberionen machen sich Hersteller von verbrauchernahen Produkten seit langem zunutze. Neuerdings werden auch Silberpartikel in Nanogröße eingesetzt. So sollen zum Beispiel die mit Nanosilber beschichteten Oberflächen in Kühlschränken das Wachstum von Keimen verhindern, und in Sportsocken soll es die Geruchsbildung vermeiden. Ob von Nanosilber ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher ausgeht, lässt sich derzeit nicht abschließend beurteilen. „Solange wir mögliche gesundheitliche Risiken nicht sicher ausschließen können, empfehlen wir Herstellern, auf Nanosilber in verbrauchernahen Produkten zu verzichten“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.

BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

## **Untersuchungskampagne in Pouletfleisch und Pouletfleischzubereitungen**

Insgesamt wurden im Zeitraum vom 1. April 2009 bis 31. März 2010 75 unterschiedliche rohe, nicht genussfertige Proben Pouletfleisch und Pouletfleischzubereitungen (siehe Tabelle) aus Filialen von fünf Grossverteilern sowie aus drei lokalen Metzgereien erhoben. Die gemeinsame Kampagne des BAG erfolgte unter Beteiligung von 15 Kantonen. In 31 Proben (41%) wurden *Campylobacter spp.* nachgewiesen, davon in 25 Proben *C. jejuni*, in sechs Proben *E. coli*. Bei 13 dieser 31 Proben konnten auch quantitativ *Campylobacter* in einer Konzentration von 10 bis 230 KBE/g gefunden werden.

Kantonales Laboratorium Basel-Stadt

## **Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2008**

Grundlage für dieses Heft sind die Mitteilungen der Bundesländer über die Untersuchungen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung, aus den Untersuchungen von Tieren, von Futtermitteln sowie von Umweltproben im Jahre 2008. Die Mitteilungen der Länder umfassen auch Informationen zu Lebensmitteln, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt waren, Daten aufgrund der AVV Zoonosen Lebensmittelkette, die auch über das BVL übermittelt worden waren, sowie Daten aus EU-weiten Studien und Bekämpfungsprogrammen.

BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

## **Lebensmittelrecht**

### **Keine Ampelkennzeichnung, dafür eine klarere und schlüssigere Lebensmittelkennzeichnung für Verbraucher**

Lebensmittelverpackungen sollen verpflichtende Informationen zum Nährwertgehalt der Lebensmittel und Tagesbedarf enthalten. Das Europäische Parlament hat über einen entsprechenden Gesetzesentwurf abgestimmt. Der Vorschlag zur Einführung eines "Ampel"-Systems, um den Salz-, Zucker- und Fettgehalt in verarbeiteten Lebensmitteln anzugeben, wurde allerdings abgelehnt.

Europäisches Parlament

### **Fütterungsverbot von Schlachtabfällen**

Die Europäische Kommission wird voraussichtlich noch vor der Sommerpause das totale Verbot der Verfütterung verarbeiteter tierischer Produkte an Nutztiere lockern.

LID-Landwirtschaftlicher Informationsdienst

## **Milchkontrolle: Anhörung**

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat die Anhörung der Revision der Milchprüfungsverordnung am 7. Juni eröffnet. Dadurch erhält die Branche mehr Verantwortung in der Milchkontrolle. Zudem wird die Zahl der Untersuchungen beinahe verdoppelt. Die Anhörung dauert bis 7. Juli 2010.

*Unterlagen zur Anhörung (BVET-Bundesamt für Veterinärwesen)*

*EVD - Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement*

## **Gespräche über Swissness-Kompromiss sind im Gang**

Lebensmittelindustrie und Landwirtschaft sind im Gespräch, um in der Swissness-Debatte gemeinsame Lösungen zu finden. Dies zeigte sich an einer Diskussionsveranstaltung des Konsumentenforums.

*LID-Landwirtschaftlicher Informationsdienst*

## **Informationsschreiben 154/2010: Teilharmonisierung der Höchstkonzentrationen für Pflanzenschutzmittel in oder auf Lebensmitteln mit der EU-Gesetzgebung**

Im Rahmen der Harmonisierung der Schweizer Höchstkonzentrationen für Pflanzenschutzmittel in oder auf Lebensmitteln mit der EU-Gesetzgebung beabsichtigt das BAG, bei der nächsten Revision der Liste 1 des Anhangs der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV; SR 817.021.23) grössere formale und inhaltliche Änderungen umzusetzen.

*BAG - Bundesamt für Gesundheit*

## **EFSA engages in further dialogue with stakeholders on health claims**

Experts from EFSA's Panel on Dietetic products, nutrition and allergies (NDA) provided an update on their work on health claims to over 400 participants at a technical meeting organised in Parma. The purpose of the meeting was two-fold: 1) to share information on the current status of EFSA's scientific health claim evaluations and 2) to exchange views with experts from the food and beverage industry, Member States, and the European Commission.

*European Food Safety Authority (EFSA)*

## **Qualitätsmanagement**

### **Prerequisite Programs on Food Safety: ISO 22002-1:2009**

Prerequisite programs are programs and practices put in place to address the role the production environment plays in producing safe food products. ISO 22000 requires that the organization establishes PRP programs to control the likelihood of introducing contamination through the work environment. To give companies additional guidance as they build prerequisite programs, ISO has developed a technical specification, ISO/TS 22002-1 "Prerequisite programs on food safety-Part 1: food manufacturing". This document is intended to be used with the ISO 22000 standard, and gives more detailed requirements for food manufacturers to follow when developing and implementing PRPs.

*[www.22000-tools.com](http://www.22000-tools.com)*

## **Stolpersteine bei der Anwendung der ISO 14001**

Bei der Auslegung der ISO 14001 wird gerne mal über Sinn und Notwendigkeit mancher Anforderungen gestritten. Ein fiktiver Dialog zwischen einer Arbeitsschutzmanagementbeauftragten und einem Auditor bringt Klarheit in schwierig zu verstehende Normstellen.

TÜV-Rheinland

## **QM-Statistik mit Excel**

Statistische Auswertungen zur Feststellung der Prüfmittelfähigkeit, Maschinenfähigkeit und/oder Prozessfähigkeit bedürfen nicht immer einer aufwändigen Spezialsoftware. Auch das Standardprodukt Microsoft Excel ist dafür nutzbar. Vertiefende Informationen erhalten Sie auf dem Praktikerseminar "Statistik mit Excel".

TÜV-Rheinland

## **IQFS-Aktuell**

### **Kursangebot:**

#### **Kurs: Auditmethodik Für interne Audits und Lieferantenaudits (7./8. September 2010)**

Sie erlernen die Grundlagen und Methodik, um Auditgespräche nach unternehmerischen und psychologischen Aspekten führen zu können.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

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

#### **Aufbaukurs: HACCP-Konzept (12. November 2010)**

Der Kurs ist als Vertiefung für erfahrene HACCP-Teamleiterinnen und -leiter sowie Teammitglieder konzipiert. Die Teilnehmenden sind nach dem Kurs in der Lage, ihr bestehendes HACCP-System zu validieren, zu verifizieren, in der betrieblichen Lebensmittelsicherheitskultur zu verankern und erfolgreich weiterzuentwickeln.

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](#).

---

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)