



Innovative Quality Management & Food Safety

IQFS-Newsletter Nr. 77, Juli 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

Europäische Kommission und Mitgliedsstaaten stimmen Leitlinien für Futtermittelsicherheit zu

Der Verband der europäischen Stärkeindustrie (AAF - European Starch Industry Association) und der Verband der europäischen Öl- und Proteinfutterindustrie (FEDIOL - EU Oil and Proteinmeal Industry) haben gemeinsam Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis zum hygienischen Umgang und den HACCP Grundsätzen für Gefährdungsanalyse in der Futtermittelindustrie entwickelt.

[proplanta.de](#) - [Das Informationszentrum für die Landwirtschaft \(D\)](#)

EFSA schließt Neubewertung aller in der EU zugelassenen Azofarbstoffe ab und senkt den ADI-Wert für Amaranth

Das wissenschaftliche Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe (ANS-Gremium) hat die Sicherheit des roten Lebensmittelfarbstoffes Amaranth (E 123) neu bewertet und somit die Neubewertung aller Azofarbstoffe, die in der Europäischen Union zur Verwendung zugelassen sind, abgeschlossen. Die wissenschaftliche Empfehlung der EFSA dient als Unterstützung für Entscheidungen der EU-Risikomanager in Bezug auf Lebensmittelzusatzstoffe.

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

EFSA veröffentlicht ihren zweiten Jahresbericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihren Jahresbericht über Pestizidrückstände veröffentlicht. Der Bericht enthält eine Übersicht über die Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union im Jahr 2008 und bewertet die Exposition der europäischen Verbraucher gegenüber diesen Rückständen durch ihre Ernährung. Laut Bericht liegen 96,5 % der analysierten Proben unter den Rückstandshöchstgehalten (MRL) von Pestiziden, die für Lebensmittel in der EU festgelegt sind.

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

US-Regierungskomitee: Rinderhaltung ist Hauptquelle für direkte und indirekte Exposition von Konsumenten mit MAP-Erreger

Das „National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) hat für das US-Agrarministerium in einer Studie zum Problem des Erregers Mycobacterium avium paratuberculosis (MAP) in Umwelt und Lebensmittelkette und der hieraus resultierenden menschlichen Exposition Stellung genommen. Die Kernaussagen u.a. sind, dass die Nachweismethoden für MAP unzureichend sind. Dies kann dazu führen, dass die Verbreitung von MAP unterschätzt oder nicht erkannt wird. Im Weiteren kann unter Berücksichtigung der Verbreitung von MAP in US-Rinderherden, Hackfleisch ein möglicher Expositionsweg für Konsumenten sein.

www.animal-health-online.de

Codex sets limits for melamine and aflatoxin in food

The first global limits on permitted melamine levels in food were set by the World Health Organisation (WHO) at its annual food safety summit in Switzerland. Codex also set a maximum level of 10 mg/kg for aflatoxins in Brazil nuts (shelled, ready-to-eat) and 15 mg/kg for shelled Brazil nuts (intended for further processing). The Commission also adopted a code of practice to prevent this contamination.

www.foodqualitynews.com

Clostridium estertheticum in vakuumverpacktem Rindfleisch: Ein gesundheitliches Risiko durch den Verzehr ist unwahrscheinlich

Nach Befunden des Max-Rubner-Instituts häufen sich die Fälle, dass vakuumverpacktes Fleisch mit kälteliebenden Bakterien kontaminiert ist und innerhalb der Haltbarkeitszeit verdirbt. Typische Anzeichen dafür sind eine aufgeblähte Verpackung und ein übler Geruch, der vom Fleisch ausgeht. Die Ursache liegt in dem Keim Clostridium estertheticum, mit dem das betroffene Fleisch besiedelt ist. Am häufigsten sind Rindfleisch, aber auch Lamm und Wild betroffen. Derart sensorisch verändertes Fleisch ist nicht mehr für den Verzehr geeignet, eine mögliche Gesundheitsgefahr für Verbraucher ist aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) aber unwahrscheinlich.

[BfR-Bundesinstitut für Risikobewertung](http://www.bfr.bund.de)

Bisphenol A in Babyfläschchen: Information zur Schwerpunktaktion 2010 (Österreich)

Im Rahmen einer vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) angeordneten Schwerpunktaktion wurde im Januar und Februar 2010 untersucht, welche Mengen von Bisphenol A aus Kunststoff-Babyfläschchen in die Babynahrung migrieren können. Von den Lebensmittelkontrolleuren der Länder Niederösterreich, Steiermark und Tirol wurden 30 Proben gezogen; die Untersuchung und Bewertung erfolgte durch die AGES: Im Falle der Trinkflaschen aus Polycarbonat lagen alle Messwerte um das 300- bis 1000-Fache unter dem EU-weit gültigen Grenzwert.

[AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit](http://www.ages.at)

EFSA Jahresbericht 2009

The European Food Safety Authority has published its 2009 Annual Report.

[European Food Safety Authority \(EFSA\)](http://www.efsa.europa.eu)

Lebensmittelrecht

Lebensmittel mit Azofarbstoffen: Neuer Warnhinweis ab dem 20.07.2010

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 gilt ab dem 20.07.2010 eine besondere Hinweispflicht für bestimmte Azofarbstoffe, die in der Lebensmittelindustrie breite Verwendung finden.

Lebensmittel mit folgenden Farbstoffen müssen ab dem 20. Juli 2010 neben der E-Nummer vorsorglich den Aufdruck "kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen" tragen:

E 102 Tartrazin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S (Gelborange RGL), E 122 Azorubin(Carmoisin), E 124 Conchenillerot A (Ponceau 4 R, Victoriascharlach 4 R), E 129 Allurarot AC

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, konsolidierte Fassung vom 20.07.2010 (Eur Lex)

Anbau genetisch veränderter Kulturen - die Regierungen haben das letzte Wort

Die Kommission schlägt vor, den EU-Ländern die Entscheidung zu überlassen, ob sie genetisch veränderte Kulturen anbauen wollen. An dieser Frage scheiden sich seit Jahrzehnten die Geister. Gemäss diesem Vorschlag würde die EU auch in Zukunft anhand wissenschaftlicher Empfehlungen über die Sicherheit von genetisch veränderten Organismen (GVO) über deren Freigabe für den Anbau entscheiden. Im Anschluss daran könnten jedoch die einzelnen Mitgliedstaaten den Anbau aller oder bestimmter von der EU zugelassener GMO auf ihrem Hoheitsgebiet einschränken oder untersagen.

Europäische Kommission

Abgeordnete im Europäischen Parlament fordern Verbot von Lebensmitteln von geklonten Tieren

Die Abgeordneten erneuern ihren Aufruf für ein Verbot von Lebensmitteln von geklonten Tieren, als sie am Mittwoch über die Gesetzgebung zu Novel Foods abgestimmt haben. Sie fordern des Weiteren ein Moratorium für Lebensmittel, bei deren Produktion Nanotechnologie verwendet wird, bis mögliche Gesundheitsrisiken ausgeschlossen werden können.

Europäisches Parlament

QM-Politik

EU: Patentierter Broccoli sorgt für Unmut

Das Europäische Patentamt entscheidet am 21. Juli über die Patentierung einer Broccolisorte. In der EU ist nun eine Debatte darüber entfacht, wie weit Bio-Patente überhaupt gehen dürfen. Kritiker monieren, dass einige Grosskonzerne über landwirtschaftliche Züchtungen entscheiden können, welchen kein technischer, sondern ein natürlicher Vorgang zugrunde liegt, und damit Geld verdienen.

LID-Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Schweizerische Bauernverband spricht sich gegen Patent für Broccoli aus

Der Schweizerische Bauernverband (SBV) setzt sich für eine restriktive Vergabe von Patenten ein. Er reagiert damit auf einen Patentstreit um Broccoli in der EU.

LID-Landwirtschaftlicher Informationsdienst

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.

Es sind noch wenige Plätze frei. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Weitere Informationen: 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

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