

## IQFS-Newsletter Nr. 78, August 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

#### An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel in Deutschland im Jahr 2009

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen verhüten zu können, sind umfangreiche Kenntnisse über die involvierten Lebensmittel und die Umstände der Lebensmittelherstellung und -bearbeitung erforderlich. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erfasst deshalb seit 2005 Daten zu Lebensmitteln, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt waren. Bei 34 an das BfR gemeldeten Ausbrüchen ließen sich Lebensmittel als Ursache der Erkrankungen bei den Menschen bestätigen. Festgestellt wurden die Ausbruchserreger in diversen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen. Wie auch in den vergangenen Jahren dominierte die Gruppe „Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren“. Verzehrt wurden die mit Keimen belasteten Lebensmittel überwiegend in der Gastronomie und in Privathaushalten.

[BfR-Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### Bisphenol A: Studien von Stump et al. (2010) und Ryan et al. (2010) ergeben keine Hinweise für nachteilige Auswirkungen auf die neurologische Entwicklung und das Verhalten

Die Bewertung möglicher Gesundheitsrisiken durch hormonähnliche Wirkungen der Industriechemikalie Bisphenol A ist während der letzten Jahre mehrfach Gegenstand kontroverser wissenschaftlicher Diskussionen gewesen. Aus Sicht des BfR lässt sich aus den beiden neuen Studien kein Verdacht auf ein spezifisches schädigendes Potenzial von Bisphenol A für Verhalten und neurologische Entwicklung ableiten.

[BfR-Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### IFS Certification has Significant Impact on Food Recalls

International Featured Standards (IFS) recently conducted a study performed by the University of Rostock in Rostock, Germany to determine the success of food processing companies achieving IFS certification. The results provided an interesting look into the key measures of food safety and quality from the eyes of the Supplier.

[www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)

#### Nano-Partikel in Lebensmitteln - Max Rubner Conference bietet Überblick über Stand der Forschung

Das Max Rubner-Institut veranstaltet vom 10. bis zum 12. Oktober 2010 in Karlsruhe eine wissenschaftliche Tagung zu Nano-Partikeln in Lebensmitteln. Wissenschaftler der führenden Forschungseinrichtungen von Karlsruhe bis Cambridge werden die neuesten Erkenntnisse vortragen und zur Diskussion stellen.

[idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

## **Nationwide Voluntary Recall of Shell Eggs Because of Possible Health Risk (USA)**

An outbreak of Salmonella Enteritidis that has sickened hundreds of people across the USA has led to a recall of shell eggs. On August 13, Wright County Egg voluntarily conducted a nationwide recall of shell eggs on 3 of its 5 farms. Further epidemiologic and traceback information led to Wright County Egg expanding its recall on August 18 to cover all 5 farms and 380 million eggs.

[FDA - U.S. Food and Drug Administration](#)  
[NZZ-Online](#)

## **Aufregung um Fleisch von Nachkommen geklonter Rinder**

Es begann mit einem Artikel in der «New York Times». Darin wurde ein britischer Bauer zitiert, der Milch von einer Tochter einer geklonten Kuh in die tägliche Milchproduktion laufen liess. Der Bauer wollte anonym bleiben. Die britische Lebensmittelbehörde leitete daraufhin Untersuchungen ein, denn ohne Genehmigung dürfen solche Produkte in Grossbritannien nicht verkauft werden. Die Behörde fand heraus, dass auch Fleisch von Nachkommen geklonter Kühe bereits auf den Markt gekommen war. In einem Fall konnte der Verkauf gerade noch gestoppt werden.

[NZZ-Online](#)

## **Keine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers durch unter Sauerstoff-Schutzgas verpacktes Frischfleisch**

Das Bundesinstitut für Risikobewertung wurde beauftragt, das gesundheitliche Risiko von unter Schutzatmosphäre mit hohem Sauerstoffanteil verpacktem Frischfleisch zu bewerten. Das Institut kommt zum Schluss, dass Verbraucherinnen und Verbraucher über derartige Produkte nach dem gegenwärtigen Stand der Erkenntnis mit hoher Wahrscheinlichkeit nur geringe Mengen an Cholesteroloxydationsprodukten zusätzlich aufnehmen. Von unter Schutzatmosphäre verpacktem Fleisch geht daher kein erkennbares Gesundheitsrisiko aus.

[BfR-Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

## **Peanut allergy therapy not yet viable, say researchers**

Desensitising those with peanut allergies is still not a viable treatment – although it could be in the future, according to a new paper published in the Journal of Allergy and Clinical Immunology.

[www.foodnavigator-usa.com](http://www.foodnavigator-usa.com)

## **TSE/BSE: EU-Kommission legt zweiten Fahrplan mit künftigen Massnahmen vor**

Nach den erfolgreichen Bemühungen der Europäischen Union zur Bekämpfung der transmissiblen spongiformen Enzephalopathien (TSE), wie BSE bei Rindern und Scrapie bei Schafen und Ziegen, kann die EU nun erwägen, einige ihrer Vorschriften zu ändern. Die Europäische Kommission nahm am 16.07.2010 eine Mitteilung an das Europäische Parlament und den Rat an, in der sie darlegt, wie die TSE-Vorschriften in Zukunft geändert werden könnten. Das Papier – „Zweiter Fahrplan für die TSE-Bekämpfung – Ein Strategiepapier zum Thema transmissible spongiforme Enzephalopathien (2010-2015)“ – unterstreicht, dass bei jeglicher Änderung das hohe Niveau des Gesundheitsschutzes für Mensch und Tier sowie der Lebensmittelsicherheit erhalten bleiben muss und dass die Änderungen auf fundierten wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen müssen.

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

[MITTEILUNG DER KOMMISSION AN DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DEN RAT Zweiter Fahrplan für die TSE-Bekämpfung Ein Strategiepapier zum Thema TSE \(2010-2015\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Bio-Landbau über die EU-Grenze hinaus: Das neue EU-Meldeverfahren für Bio-Zertifizierer**

Immer mehr der in der EU vermarkteten Bio-Erzeugnisse stammen aus Nicht-EU-Staaten. Mittels eines neuen Zulassungsverfahrens durch die EU-Kommission wird eine signifikante Erhöhung der Systemtransparenz im Bereich der biologischen Produktion in Drittländern angestrebt. Ab Anfang 2013 dürfen nur noch Bio-Produkte in die EU eingeführt werden, die von durch die EU «notifizierten» Bio-Kontrollstellen inspiziert und zertifiziert wurden.

[Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS](#)

### **Revision Lebensmittelgesetz: Anpassung an EU-Recht wird begrüsst**

Der Bundesrat hat den Vernehmlassungsbericht über die Revision des Gesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG 2010) zur Kenntnis genommen und das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) beauftragt, einen Entwurf des Lebensmittelgesetzes und die Botschaft auszuarbeiten. Die vorgeschlagene Revision stösst bei Kantonen, Parteien und betroffenen Kreisen grossmehrheitlich auf Zustimmung. Ziel der Revision ist die weitgehende Anpassung an das europäische Recht, etwa mit der Ausweitung des Täuschungsschutzes oder Übernahme des Lebensmittelbegriffes der EU. Der umstrittenste Punkt in der Vernehmlassung war die Regelung punkto Veröffentlichung von Untersuchungsergebnissen der Lebensmittelinspektionen.

[www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

### **BAG erteilt erste Bewilligungen aufgrund des Cassis de Dijon-Prinzips**

Seit Einführung des sogenannten Cassis de Dijon-Prinzips per 1. Juli 2010 sind beim Bundesamt für Gesundheit (BAG) über 40 Gesuche für Lebensmittel eingegangen. Nach sorgfältiger Prüfung der Dossiers konnten Ende August die ersten Bewilligungen in Form von Allgemeinverfügungen erteilt werden. Sie betreffen Fleischprodukte, Käse und Getränke.

[www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

### **Schweiz-EU: Abkommen zum Schutz von Ursprungsbezeichnungen geht in die Ratifikations-Phase**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) informierte interessierte Kreise über die Ergebnisse der Verhandlung zwischen der Schweiz und der Europäischen Union im Zusammenhang mit der gegenseitigen Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB/KUB) und der geschützten geografischen Angaben (GGA), die in diesem Sommer abgeschlossen werden konnte. Mit dem Abschluss dieser Verhandlung wird der Schutz der Schweizer Bezeichnungen (etwa zwanzig) auf das gesamte Gebiet der EU ausgeweitet. Die Schweiz gewährt den EU-Bezeichnungen (rund 800) denselben Schutz auf ihrem Gebiet. Diese Lösung bietet entscheidende Vorteile für die Branchen, die Qualitätsprodukte mit GUB/GGA-Auszeichnung herstellen. Zusammen mit dem bereits bestehenden Freihandel für Käse und den anderen Marktöffnungen, die derzeit im Gespräch sind, kommt dem Schutz der geografischen Angaben von landwirtschaftlichen Erzeugnissen grosse Bedeutung zu.

[www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

## **Lebensmittelfarbstoffe und Hyperaktivität**

Seit dem 20. Juli 2010 muss in der EU auf Lebensmitteln, welche mit gewissen Farbstoffen gefärbt sind, der Warnhinweis „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ angebracht werden. Die Studie, die zwischen diesen Farbstoffen und einer erhöhten Aktivität der Kinder einen Zusammenhang aufzeigen wollte, wurde wissenschaftlich widerlegt. Das Schweizerische Lebensmittelrecht sieht deshalb keinen solchen Warnhinweis vor. Entweder, diese Zusatzstoffe sind in diesen Produkten für Kinder sicher, oder sie müssen verboten oder eingeschränkt werden.

[BAG-Bundesamt für Gesundheit](#)

## **Bundesverwaltungsgericht entscheidet in Schächtfleischstreit**

Das Bundesverwaltungsgericht hat einem jüdischen Fleischimporteur recht gegeben, der gegen die Vergabe von Schächtfleischkontingenten an eine muslimische Grossmetzgerei Beschwerde eingereicht hatte.

[LID-Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

## **Health claims update: Article 13.1 'on track'**

The European Food Safety Authority (EFSA) says it is on track to release its next batch of Article 13.1 health claim opinions in September this year, but there is still no indication as to how many dossiers will be evaluated in the third group.

[www.nutraingredients.com](http://www.nutraingredients.com)

## **Informationsschreiben Nr. 155: über die Behandlung von pflanzlichen Lebensmitteln beim Waschprozess zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit**

Unter Berücksichtigung sämtlicher rechtlicher Vorgaben, erachtet das BAG die Anwendung von Verfahren nach Art. 19 LGV zur Behandlung pflanzlicher Lebensmittel beim Waschprozess als zulässig. Die Anwendung von Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit auf pflanzlichen Lebensmitteln leistet lediglich einen Beitrag zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Anwendung solcher Verfahren darf weder dazu führen, dass die Gute Herstellungspraxis (GHP) vernachlässigt wird, noch ist sie ein Ersatz für gute Hygienepraktiken oder weitere Massnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Rahmen der Selbstkontrolle.

[BAG-Bundesamt für Gesundheit](#)

## **Grosse Mängel bei Herkunftsangabe bei Früchten und Gemüse**

Die Schweizer Kantonschemiker prüften erstmals in einer nationalen Aktion, ob bei Früchten und Gemüse im Offenverkauf die Herkunftsangaben stimmen. Bei über 7000 getesteten Produkten seien sie in 1120 Fällen fehlerhaft gewesen, stellte der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) in einer Mitteilung fest.

[www.cash.ch](http://www.cash.ch)

## Qualitätsmanagement

### Measuring customer satisfaction with new ISO technical specification

ISO has developed a new technical specification, ISO/TS 10004:2010, which provides guidance to organizations in establishing effective processes for monitoring and measuring customer satisfaction. Customer satisfaction is one of the key elements for the success of an organization, whether in public or private sector.

*ISO - International Organization for Standardization*

### ISO Annual Report 2009: ISO's customer focus

For ISO, building a strong community of satisfied customers has always been a key goal. ISO looks for innovative ways to leverage customer satisfaction and many developments in 2009 highlight that ISO not only satisfies its broad customer base, but its end product – the suite of globally relevant International Standards – continues to drive growth in today's volatile markets.

*ISO - International Organization for Standardization*

## IQFS-Aktuell

### Kursangebot:

#### 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.

Es sind noch wenige Plätze frei. 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)