

IQFS-Newsletter Nr. 63, Mai 2009

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

Giftiges Jakobskreuzkraut auf dem Vormarsch: Risiko für Mensch und Tier

Das für Menschen und Tiere gefährliche Jakobskreuzkraut breitet sich stark in Deutschland aus. Das gelb blühende Gewächs besitzt Giftstoffe, die schon in geringen Mengen die Leber nachhaltig schädigen können. Das Jakobskreuzkraut profitiert von der Zunahme von Brachflächen und dem Rückgang von Pflanzenschutzmitteln. Wissenschaftler der Universität Bonn untersuchen derzeit, ob die Toxine auch in die Lebensmittelkette gelangen können. In Bienenhonig konnte der Giftstoff bereits nachgewiesen werden.

Weitere Informationen: www.lme-online.de

Die EFSA bewertet Bakteriophagen

Das BIOHAZ-Gremium der EFSA kommt in einem jüngst veröffentlichten Gutachten zu dem Ergebnis, dass Bakteriophagen unter speziellen Bedingungen auf sehr wirksame Weise bestimmte Krankheitserreger aus Lebensmitteln entfernen können. Auf der Grundlage der zurzeit verfügbaren Daten aus nach der Peer-Review-Methode begutachteter wissenschaftlicher Literatur konnte das Gremium jedoch nicht abschließend beurteilen, ob Bakteriophagen im Falle einer Neukontaminierung von Lebensmitteln gegen Bakterien schützen können. Die Wirksamkeit von Bakteriophagen bei einer Neukontaminierung hängt von den Eigenschaften des Lebensmittels selbst, von der Art des bzw. der Bakteriophagen, von der Art und Weise seiner bzw. ihrer Verwendung sowie von Umweltfaktoren ab.

Weitere Informationen: [EFSA - European Food Safety Authority](#)

EFSA-ECDC-Bericht für das Jahr 2007: Salmonella-Bakterien nach wie vor häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche

Aus dem Bericht geht hervor, dass Salmonella-Bakterien nach wie vor die häufigste Ursache lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche sind, gefolgt von Lebensmittelviren und Campylobacter-Bakterien. Für das Jahr 2007 wurden insgesamt 5 609 Ausbrüche gemeldet, von denen fast 40 000 Menschen betroffen waren und die in 19 Fällen zum Tode führten. Der Bericht beruft sich auf ein neues robustes Meldesystem, das zwischen möglichen und nachgewiesenen Krankheitsausbrüchen unterscheidet. Ungeachtet der erheblichen Datenschwankungen zwischen Mitgliedstaaten ist eine hohe Anzahl gemeldeter Ausbrüche nicht zwingend ein Anzeichen für eine besondere Lebensmittelsicherheitsgefährdung, sondern könnte vielmehr darauf hinweisen, dass ein wirksames nationales Kontrollsystem implementiert ist.

Weitere Informationen: [EFSA - European Food Safety Authority](#)

Lebensmittelrecht

Revision Lebensmittelrecht: Aktualisierung und Anpassungen ans EG-Recht

Der Bundesrat hat Änderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV verabschiedet. Gleichzeitig revidieren das Departement des Innern EDI und das Bundesamt für Gesundheit BAG zahlreiche Verordnungen des Lebensmittelrechts. Die Anpassungen stehen im Zeichen der Angleichung an das EG Recht im Lebensmittelbereich und erfolgen im Hinblick auf die Erleichterung des freien Warenverkehrs mit der EU. Die Änderungen der LGV traten am 1. Mai in Kraft. Die Inkraftsetzung der anderen Anpassungen erfolgte am 25. Mai.

Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit

Weisung Nr. 17 des BAG: Vollzug der Höchstkonzentrationen für Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle

Mit der Änderung der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23) vom 26. November 2008 wurden die EU-Höchstgehalte für polychlorierte Dibenz-p-Dioxine und Dibenzofurane (PCDD/F) und die Summe PCDD/F und cPCB (dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle) gemäss den aktuell gültigen EG-Verordnungen in die Schweizer Gesetzgebung überführt und auf den 1. Januar 2009 in Kraft gesetzt. Die Weisung Nr. 17 bezweckt den einheitlichen Vollzug und ermöglicht durch die Meldepflicht für die Untersuchungsergebnisse eine schweizweite Beurteilung der Rückstandssituation.

Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit

Offenbar Verzicht auf eine VO über Hygieneausbildung, Revision 2008 vor dem Abschluss

Eine der beiden in der Vernehmlassung vorgeschlagenen Verordnungen betraf die Ausbildungsanforderungen in Lebensmittelhygiene. Konkret war eine Ausbildung von mindestens acht Unterrichtsstunden für alle Personen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder behandeln, gefordert. Der Entwurf ist offensichtlich auf eine derart breite Opposition gestossen, dass nun dem Vernehmen nach auf diese VO doch verzichtet wird.

Weitere Informationen: Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fia)

Lebensmittelpolitik

EU: Runder Tisch zur nachhaltigen Lebensmittelversorgung

Vertreter der europäischen Lebensmittelketten und der EU-Kommission haben kürzlich einen runden Tisch zur Nachhaltigkeit der Lebensmittelversorgung gegründet. Die Ziele des runden Tisches sind es, bis 2011 wissenschaftlich zuverlässige und einheitliche Methoden der ökologischen Einschätzung von Nahrungsmitteln und Getränken zu etablieren und geeignete Möglichkeiten der Konsumenteninformation zu finden.

Weitere Informationen: www.landwirtschaft.ch

IQFS-Aktuell

Semesterarbeiten:

Haben Sie eine Problemstellung oder Fragen im Bereich **Qualitätsmanagement**, **Lebensmittelsicherheit** oder **Lebensmittelrecht**, die Sie bearbeitet haben möchten oder planen Sie ein Projekt und haben Interesse an einer Zusammenarbeit mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil?

Es besteht für Sie die Möglichkeit, dass Ihr Projekt oder Ihre Problemstellung im Rahmen einer **Bachelor-** oder **Semesterarbeit** von Studierenden der Zürcher Fachhochschule in Wädenswil, die von der Fachgruppe IQFS unterstützt werden, vor Ort oder extern bearbeitet wird.

Die nächste sich bietende Gelegenheit für eine studentische Arbeit ist die **Semesterarbeit**, welche im September beginnt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

→ [mehr Informationen](#)

→ [Anfrage für Bachelor- und Semesterarbeiten](#)

Kursprogramm 2009:

Für Kurzsenschlossene hat es im Kurs:

- [Einführung in die mikrobiologischen Gefahren im HACCP](#) 16. Juni 2009
- [Hazard Analysis and Critical Control Point \(HACCP\)-Konzept](#) 17.-19. Juni 2009

noch einzelne Plätze frei. Bitte wenden Sie sich per [E-Mail](#) an uns, falls Sie Interesse an diesem Kurs haben.

In den Kursen, die im Juni bzw. September und Oktober durchgeführt werden, hat es noch Plätze frei. Es sind dies:

- [Validierung und Verifikation von HACCP-Konzepten \(1 Kurstag\)](#) 10. Sept. 2009
- [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits 1./2. Sept. 2009](#)
- [Chancen und Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses KVP in der Lebensmittelindustrie \(1 Kurstag\)](#) 29. Oktober 2009

Bei genügenden Anmeldezahlen werden im Herbst die folgenden Kurse nochmals durchgeführt:

- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung und Deklaration von Lebensmitteln

Bitte wenden Sie sich per [E-Mail](#) an uns, falls Sie Interesse an diesen Kursen haben.

Das aktuelle Kursprogramm 2009 finden Sie auf unserer [Homepage](#).

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