

IQFS-Newsletter Nr. 62, April 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

Schweinegrippe: Schweinefleisch und daraus hergestellte Lebensmittel sind keine Infektionsquelle

Im Zuge der Berichterstattung wurde das BfR häufig gefragt, ob das Virus über den Verzehr von Lebensmitteln, die vom Schwein stammen, auf den Menschen übertragen werden kann. Im Folgenden hat das BfR die Antworten auf diese und andere häufig gestellten Fragen zur Schweinegrippe zusammengefasst.

Weitere Informationen: BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung (D)

Nur selten Salmonellen in Hackfleisch und rohen Fleischzubereitungen

Hackfleisch und rohe Fleischzubereitungen scheinen weitgehend frei von Salmonellen zu sein. Allerdings waren 5 von 179 Pouletfleischprodukten kontaminiert. Dies zeigt das aktuelle Bulltin des BAG 17/09. Diese Ergebnisse sind bezüglich der Lebensmittelsicherheit erfreulich.

Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit

Der Salzgehalt in Lebensmitteln soll sinken

Die EU-Kommissare wollen den Salzgehalt von Backwaren auf 10 Gramm pro Kilo Mehl limitieren, sofern der Bäcker eine gesundheitsfördernde Wirkung seines Produkts verspricht. Bäcker, die mehr Salz in den Teig geben oder auf die Brezel streuen, müssten in ihrer Werbung auf Heilsversprechen verzichten. Die EU-Kommission wie auch das Schweizer Bundesamt für Gesundheit (BAG) halten den zu hohen Salzkonsum ihrer Bürger für eine der Hauptursachen von Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen, der Todesursache Nummer eins in westlichen Industrieländern.

Weitere Informationen: NZZ-Online

Lebensmittelrecht

Nationalrat will Cassis-de-Dijon-Prinzip übernehmen

Produkte, die in einem EU-Land zugelassen sind, sollen auch in der Schweiz vermarktet werden dürfen. Der Nationalrat hat sich am Mittwoch, 29. April 2009 wie zuvor der Ständerat für die Übernahme des Cassis-de-Dijon-Prinzips ausgesprochen, wie die Nachrichtenagentur SDA berichtet. Die Akzeptierung des in der EU geltenden Prinzips gehöre zum Kampf gegen die "Hochpreisinsel Schweiz". Mit einer Revision des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse (THG) sollen Behinderungen des Warenverkehrs abgebaut werden. Allerdings werden 19 Ausnahmen statuiert.

Weitere Informationen: www.landwirtschaft.ch

"glutenfrei"-Kennzeichnung: Für Lebensmittel jetzt verbindlich geregelt

Mit einer neuen europäischen Verordnung wurden verbindliche Grenzwerte für die Bezeichnungen "glutenfrei" und "sehr geringer Glutengehalt" festgelegt. Während einige bereits auf Spuren von Gluten reagieren und sich komplett glutenfrei ernähren müssen, ist bei anderen Patienten eine glutenarme Diät bereits ausreichend. Wichtig sind daher verbindliche Kennzeichnungs- und Verarbeitungsvorschriften für entsprechende Lebensmittel. Die europaweit geltenden Anforderungen an Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind, regelt künftig die EG-Verordnung Nr. 41/2009 der europäischen Kommission. Die Angabe "sehr geringer Glutengehalt" darf nur verwendet werden, wenn der Glutengehalt des Lebensmittels maximal 100 Milligramm pro Kilogramm beträgt. Enthält das Erzeugnis weniger als 20 Milligramm pro Kilogramm Gluten, darf es den Hinweis "glutenfrei" tragen. Die Verordnung gilt ab dem 1. Januar 2012 verbindlich.

Weitere Informationen: [aid infodienst - Wissen in Bestform \(D\)](#)

Qualitätsmanagement

Evaluierung der Kommunikation über die Unterschiede zwischen "risk" und "hazard"

Ein Ziel des Projektes bestand darin, festzustellen, ob es Unterschiede in der Wahrnehmung, Bewertung und im Umgang mit Risiken und Gefährdungen bei den an einer Risikobewertung Beteiligten gibt. Eine zentrale Frage war, wie die Begriffe „risk“ und „hazard“ im wissenschaftlichen Bereich verstanden und angewendet werden und ob Menschen, die keine Experten für Risikoabschätzung sind, tatsächlich nicht zwischen „hazard“ und „risk“ differenzieren, oder ob sie nicht doch eine - zumindest intuitive - Vorstellung vom Unterschied zwischen „hazard“ und „risk“ besitzen.

Weitere Informationen: [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(D\)](#)

IQFS-Aktuell

4. Wädenswiler Lebensmittelrechts-Tagung 2009

Thema: **Die Europäisierung des Schweizerischen Lebensmittelrechts: Stand und Perspektiven**

Die Tagung findet am 28. Mai 2009 an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil statt.

Das Programm finden Sie auf dem [Flyer](#).

Wir freuen uns auf Ihre [Anmeldung](#).

Kursprogramm 2009:

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

- [Einführung in die mikrobiologischen Gefahren im HACCP](#) 16. Juni 2009
- [Hazard Analysis and Critical Control Point \(HACCP\)-Konzept](#) 17.-19. Juni 2009
- [Validierung und Verifikation von HACCP-Konzepten \(1 Kurstag\)](#) 10. Sept. 2009

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