

## IQFS-Newsletter Nr. 61, März 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

#### Schwere Leberschäden durch Nahrungsergänzungsmittel aus dem Internet

Die Präparate heißen "Miradin", "Fortodol", "Leppin Miridin formerly" oder "Re-Lev-it 90 capsules" und werden derzeit auf britischen Online-Shops noch als harmlose Nahrungsergänzung aus Kurkuminextrakt beworben. "Machen Sie mit, wie tausende Menschen weltweit, die von chronischen Schmerzen befreit wurden, ohne die Nebenwirkungen von verschreibungspflichtigen Schmerzkillern", heißt es dort. Der Kurkuminextrakt soll entzündungshemmend und schmerzlindernd wirken und das Ganze für umgerechnet nur 14 Euro. Dass derartige Versprechen nicht zu trauen ist, zeigt nun die Warnmeldung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Wie das Amt mitteilte, besteht beim Verzehr des Präparates die Gefahr schwerer Leberschädigung. Das Präparat enthält die Substanz Nimesulide. Dieser Stoff ist in Europa nicht zugelassen. In einigen Kapseln wurden bis zu 50 Milligramm nachgewiesen. Nach gegenwärtigem Kenntnisstand sind in Schweden und Norwegen bislang neun Personen betroffen, eine Person mit Todesfolge. Deshalb wurde in Schweden und Norwegen die Öffentlichkeit bereits vor dem Erzeugnis gewarnt.

*Weitere Informationen: [aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft \(D\)](#)*

#### Eisen in Lebensmitteln

Seit einigen Jahren wird in Deutschland ein Teil der Frühstückszerealien mit Eisen angereichert; auch werden verschiedene eisenhaltige Nahrungsergänzungsmittel angeboten. Da nach derzeitigem Stand des Wissens bei einer dauerhaft hohen Versorgung mit Eisen das Risiko für die Entstehung von Herz- und Krebserkrankungen steigt, rät das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) von der Anreicherung von Lebensmitteln mit Eisen ab. Die Einnahme von eisenhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln sollte aus Sicht des BfR nur bei einem erhöhten Eisenbedarf nach Rücksprache mit dem Arzt erfolgen.

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

#### Erstmals Methicillin-resistente Staphylokokken bei Nutztieren in der Schweiz entdeckt

Lausanner Forschende haben erstmals Methicillin-resistente Staphylokokken, kurz MRSA, bei einem Schwein und zwei Kühen in Betrieben der Westschweiz entdeckt. Dies ist der erste Nachweis des in anderen europäischen Ländern weit verbreiteten Keimes bei Nutztieren in der Schweiz.

*Weitere Informationen: [BVET - Bundesamt für Veterinärwesen](#)*

## Lebensmittelrecht

### **Cassis de Dijon: Nationalratskommission folgt Ständerat**

Die Wirtschafts- und Abgabenkommission (WAK) des Nationalrates folgt dem Ständerat und spricht sich mehrheitlich für die autonome Einführung des Cassis de Dijon-Prinzips aus. Damit sollen in der Schweiz Produkte in Verkehr gebracht werden können, die nach den Vorschriften eines der EU-Mitgliedsländer rechtmässig in Verkehr sind. Mit 11 zu 12 Stimmen unterlagen die Kommissionsmitglieder, die forderten, dass der Bundesrat mit der EU die Gegenseitigkeit des Cassis de Dijon-Prinzips aushandelt, wie es in einer Medienmitteilung heisst.

*Weitere Informationen: [www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch)*

### **«Swissness» soll auch für Lebensmittel gelten**

Der bessere Schutz für die Bezeichnung «Schweiz» und das Schweizerkreuz soll nach dem Willen des Bundesrates auch für Lebensmittel gelten. Künftig sollen mindestens 80 Prozent des Gewichts der Rohstoffe aus der Schweiz stammen, wenn sie als Schweizer Produkt angepriesen werden. Der Bundesrat stützt sich bei dem Entscheid auf die Ergebnisse einer interdepartementalen Arbeitsgruppe, wie das Eidgenössische Justiz und Polizeidepartement (EJPD) am Mittwoch mitteilte. Sie musste prüfen, wie die präzisierten Herkunftsvorschriften und die lebensmittelrechtlichen Deklarationspflichten nebeneinander Bestand haben können. Mit dem Entscheid soll verhindert werden, dass lebensmittelrechtlich korrekte Angaben werbemässig als Label für ein Produkt verwendet werden, welches die strengeren Kriterien für die werbemässige Kennzeichnung als «Schweizer Produkt» nicht erfüllt.

*Weitere Informationen: [NZZ-Online](http://NZZ-Online)*

### **EU: Lebensmittel-Kennzeichnung lässt auf sich warten**

Das Europäische Parlament hat den Streit um die Kennzeichnung von Lebensmitteln vorerst auf Eis gelegt. Der zuständige Ausschuss für Verbraucherschutz beschloss am 16. März, die Beratung bis nach der Europawahl auszusetzen. Damit wird die geplante Verordnung, die detaillierte Angaben über die Zusammensetzung von Lebensmitteln vorsieht, vermutlich erst im Herbst weiter diskutiert. Es handle sich um ein "kompliziertes, umfassendes und heikles" Vorhaben, sagte Berichterstatterin Renate Sommer laut dem Agrarpresseamt AIZ. Die mehr als tausend eingereichten Änderungsanträge zeigten, dass derzeit kein Konsens in Sicht sei.

*Weitere Informationen: [www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch)*

## Lebensmittelpolitik

### Are dietary recommendations for the use of fish oils sustainable?

People in developed countries have been encouraged in recent years to increase their intakes of fatty fish by at least 2–3-fold. The goal is to consume adequate amounts of the long-chain polyunsaturated omega-3 fatty acids, eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) for optimal health and prevention of major chronic diseases. Health agencies now recommend that the current average intake of 100 mg/d of omega-3 fish oils, reported in the National Health and Nutrition Examination Survey III, should be raised to 1000 mg (2 servings of oily fish) per week for prevention of chronic disease. Amounts of 250 mg/d to as high as 1000 mg/d are suggested for secondary prevention of coronary artery disease, and amounts of 2000–4000 mg/d are recommended for the management of elevated triglyceride levels. The main problem with this advice is that, even at current levels of fish consumption, fisheries globally have reached a state of severe crisis. Already, the demand from affluent and developing economies, particularly newly affluent China, cannot be met by the world's fisheries. Moreover, declining catches are increasingly diverted toward affluent markets rather than local ones, with dire consequences for the food security of poorer nations, islands and coastal communities.

*Weitere Informationen: CMAJ - Canadian Medical Association Journal*

## 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.

Bitte beachten Sie, dass Sie auf unserer Homepage aktualisierte Informationen zum Programm finden. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

### Kursprogramm 2009:

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

- Einführung in die gute Herstellungspraxis (GHP) 13./14. Mai 2009
- Einführung in die mikrobiologischen Gefahren im HACCP 16. Juni 2009
- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept 17.-19. Juni 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](http://www.iqfs.ch), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)