



IQFS-Newsletter Nr. 60, Februar 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.

Qualitätsmanagement

ISO 26000 Social Responsibility - Nützliches Hilfsmittel oder zusätzliche Belastung?

In einer Wirtschaft mit global vernetzten Handelsketten wird von Unternehmen zunehmend erwartet, dass Sie sich an der Lösung von sozialen Problemen beteiligen. Dies gilt besonders, wenn ein Zusammenhang zur Geschäftstätigkeit hergestellt werden kann. Werden diese Erwartungen ignoriert, droht eine Beschädigung des Markenwertes. Mittlerweile existieren zahlreiche Konzepte, die die gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen fassbar machen sollen, z. B. Unternehmensethik, Nachhaltigkeit, Corporate Social Responsibility, Corporate Citizenship usw. Nimmt man die zahlreichen Verhaltensrichtlinien und -kodizes hinzu, wird es nahezu unmöglich, die Leistung von Unternehmen im Feld der sozialen Verantwortung zu vergleichen. Aus diesem Grund hat die ISO einen Normierungsprozess initiiert, bei dem alle Anspruchsgruppen Unternehmen, Regierungen, Gewerkschaften, Nichtregierungsorganisationen (NGO) sowie Wissenschaft/Beratung beteiligt sind. Die definitive Version der ISO 26000 wird voraussichtlich 2010 verabschiedet. *(Anmerkung der iqfs-Redaktion: Zum Thema SOZIALE VERANTWORTUNG Strategie - Standards - Umsetzung im Licht der geplanten Norm ISO 26000 findet am 7.5.2009 ein [SNV-Seminar](#) in Zürich statt, die Seminarleitung hat Herr Herbert Winistörfer, Dozent der ZHAW am Institut für Nachhaltige Entwicklung/School of Engineering)*

[TÜV Rheinland](#)

Lebensmittelsicherheit

EFSA to provide advice on the risks of 4-methylbenzophenone in food

The European Commission has asked EFSA to evaluate the risk of the presence of 4-methylbenzophenone in food. This follows notification by the German authorities of this chemical having been found to migrate from packaging into a cereal product.

[EFSA - European Food Safety Authority](#)

Auswertung von unterschiedlichen Kontaminanten im Trinkwasser

Das Vorhandensein zahlreicher unbekannter Substanzen im Trinkwasser stellt für alle ein beträchtliches Problem dar. Wie sollen diese Kontaminanten beurteilt werden? Um den Vorrang der Stoffe festzulegen, welche toxikologisch ausgewertet werden müssen, hat das BAG das Vorgehen des TTC-Konzepts (Threshold of Toxicological Concern) vom ILSI (International Life Science Institute Europe) anerkannt.

BAG - Bundesamt für Gesundheit (Informationsschreiben Nr. 145)

Zoonotic infection in Europe in 2007: a summary of the EFSA-ECDC annual report

The European Food Safety Authority and the European Centre for Disease Prevention and Control have just published their Community Zoonoses Report for 2007, analysing the occurrence of infectious diseases transmittable from animals to humans. Campylobacter infections still topped the list of zoonotic diseases in the European Union and the number of Salmonella infections in humans decreased for the fourth year in a row. Cases of listeriosis remained at the same level as in 2006, but due to the severity of the disease, more studies on transmission routes are warranted. The report highlights the importance of continued co-operation between veterinarians and public health specialists, both at the EU level and within Member States.

Eurosurveillance, Volume 14, Issue 3, 22 January 2009

Lebensmittelrecht

Mehr Transparenz statt mehr Beanstandungen - Resultate der Lebensmittelkontrollen sollen öffentlich gemacht werden

Die Zahlen schrecken auf: Im Kanton Bern weist jeder fünfte Lebensmittelbetrieb erhebliche Mängel auf, im Kanton Zürich wurden im vergangenen Jahr 89 Gastrobetriebe verzeigt. Die Stiftung für Konsumentenschutz fordert, dass mit der anstehenden Revision des Lebensmittelgesetzes endlich mehr Transparenz geschaffen wird. Konsumenten sollen erfahren, welche Betriebe tadellos arbeiten und welche es an Hygiene mangeln lassen.

Stiftung für Konsumentenschutz

Die Preisträger des ersten aha!award

Der aha!award ist eine Initiative des **Schweizerischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma (aha!)**. Er wurde vor einem Jahr lanciert; am 11. Dezember 2008 fand die erste Verleihung statt. Den aha!award 2008 teilen sich zwei Preisträger. Die Jury verleiht eine Auszeichnung an den Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann für sein innovatives Touchscreen-Deklarationssystem, das Allergiebetroffenen spezifische Informationen und mehr Lebensmittelsicherheit bringt. Der zweite Award geht an den St. Galler Arzt Dr. Markus Gassner für seine jahrelangen, wegweisenden Analysen bei Kindern mit Allergien, welche die sogenannte «Hygienehypothese» mitbegründeten.

aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma

IQFS-Aktuell

Lebensmittelrecht-Forum 2009

Das Lebensmittelrecht-Forum findet am **Donnerstag 28. Mai 2009** statt.

Anmeldung

Fernlernkurs Lebensmittelrecht mit CAS Abschluss

Der CAS "Lebensmittelrecht" startet als Fernlernkurs anfangs Mai 2009. Er gliedert sich in 3 Module und richtet sich an Nicht-Juristen, die sich beruflich mit dem Lebensmittelrecht beschäftigen. Erfolgreiche Absolvierende erhalten 10 ECTS und tragen den Titel "CAS Certificate of Advanced Studies in Lebensmittelrecht".

Mehr Informationen zum Kurs entnehmen Sie bitte unter www.ilgi.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht oder Sie melden sich direkt bei Frau Evelyn Anna Meier, evelyn.meier@zhaw.ch, Tel. 058 934 57 04

Kursprogramm 2009

Das aktuelle Kursprogramm 2009 finden Sie auf unserer Homepage.

Im Kurs Einführung in die gute Herstellungspraxis (GHP) hat es noch wenige Plätze frei.

Für den Kurs Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP)-Konzept (3 Kurstage) sind noch genügend freie Plätze.

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 der vorherigen Ausgaben, sowie ein Archiv aller News die jemals aufgeschaltet wurden 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