



## **IQFS-Newsletter Nr. 59, Januar 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**

#### **Lebensmittelhersteller lassen Druck ab - und schonen die Umwelt**

Energiemanagement - Studierende der Fachhochschule Lübeck helfen bei der CO<sub>2</sub> Reduktion durch umfangreiche Analyse in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Studierende und Wissenschaftler der Fachhochschule Lübeck (FHL) haben gemeinsam mit Betrieben der lebensmittelverarbeitenden Industrie das Projekt Energiemanagement erfolgreich abgeschlossen. Die Ergebnisse der Energieanalyse: Mit der Summe, die in den sechs von uns untersuchten Betrieben in Sachen Energiekosten insgesamt pro Jahr eingespart werden könnte, wären mehr als 100 Einfamilienhäuser bequem mit Strom und Wärme zu versorgen. Die WissenschaftlerInnen und ihre Studierenden, die mit den Untersuchungen vor Ort betraut waren, stellten auffällige Parallelen bei den analysierten Unternehmen fest: Die Druckluft- und Dampferzeugung, zum Beispiel für die Verpackungsmaschinen oder zur Sterilisierung der Produkte, weist bei fast allen wesentliches Einsparpotential auf. Erreicht werden kann dieses u. a. durch das Absenken des Druckniveaus. Weitere Energieeinsparpotentiale konnten bei allen beteiligten Unternehmen durch die Umnutzung von Abwärme erzielt werden. Oft sind in der Lebensmittelherstellung Röstprozesse notwendig, bei denen eine hohe Menge an Abwärme anfällt. Diese kann mittels eines Wärmetauschers beispielsweise für Trocknungsprozesse genutzt werden.

*Weitere Informationen: idw - Informationsdienst Wissenschaft*

### **Lebensmittelsicherheit**

#### **Paratuberkuloseerreger MAP: Wissenschaftler belegen aktives Eindringen in menschliche Darmschleimhaut**

Der Erreger *Mycobacterium avium paratuberculosis* (MAP) dringt aktiv in menschliche Darmschleimhautzellen ein und löst dann schwere Darmentzündungen aus. Das ist die Kernaussage einer Publikation, die israelische Wissenschaftler verschiedener Forschungseinrichtungen jetzt in der Fachzeitschrift „The Journal of Infectious Diseases“ veröffentlichen. Eine Vielzahl von Forschungsergebnissen deuten darauf hin, dass das *Mykobacterium avium paratuberculosis* (MAP) bei der Entstehung des Morbus Crohn eine Rolle spielen könnte. MAP löst bei Rindern, Schafen und Ziegen das Krankheitsbild der Paratuberkulose (ParaTb/Johnes Disease) aus. Beide Erkrankungen haben große Ähnlichkeit. MAP wird regelmäßig in Milchprodukten und in der Umwelt gefunden.

*Weitere Informationen: LME - Lebensmittel - Markt - Ernährung*



### **Nanotechnologie: BAG und BAFU lancieren Vorsorgeraster für Industrie und Forschung**

Ein Vorsorgeraster für synthetische Nanomaterialien soll Industrie und Gewerbe ein strukturiertes Vorgehen zum Erkennen möglicher Risiken im Umgang mit synthetischen Nanomaterialien ermöglichen. Nach einer Testphase von einem Jahr soll der Vorsorgeraster aufgrund der Erfahrungen optimiert und den Bedürfnissen der Anwendenden angepasst werden.

*Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit*

### **Melamin in der Milch sofort erkennen**

Bisher sind in China sechs Babys an mit Melamin verunreinigter Milch gestorben, weitere 300'000 sind daran erkrankt. Der ETH-Chemiker Renato Zenobi hat eine neue Analysemethode für die Massenspektrometrie entwickelt, mit der sich verseuchte Milch innerhalb von 30 Sekunden zuverlässig nachweisen lässt.

*Weitere Informationen: ETH Life*

## **Lebensmittelrecht**

### **Erklärung der Schweiz zur Einfuhr von Fleisch von Tieren, bei denen Hormone zur Leistungsförderung eingesetzt wurden**

Die Schweiz erklärt, dass sie der endgültigen Entscheidung der Welthandelsorganisation (WTO) in Bezug auf die Möglichkeit, die Einfuhr von Fleisch, das unter Verwendung von Hormonen zur Leistungsförderung bei Tieren erzeugt wurde, zu verbieten, gebührend Rechnung tragen wird und dass sie daher ihre Vorschriften über die Einfuhr von Fleisch aus Ländern, in denen die Verwendung von Hormonen zur Leistungsförderung bei Tieren nicht verboten ist, erneut prüfen und sich gegebenenfalls den Gemeinschaftsregeln in diesem Bereich anschließen wird. Festgehalten in: Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft zur Änderung des Anhangs 11 des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

*Weitere Informationen: Amtsblatt der Europäischen Union*

### **Weisung Nr. 15: In Deckeldichtungen verwendete Weichmacher und Phthalate**

Der Direktionsbereich Verbraucherschutz des Bundesamts für Gesundheit BAG hat zu in Deckeldichtungen verwendeten Weichmachern und Phthalate eine Weisung erlassen, die an die Kantonalen Laboratorien und andere interessierten Kreise gerichtet ist.

*Weitere Informationen: BAG - Bundesamt für Gesundheit*



## **IQFS-Aktuell**

### **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 der Broschüre oder Sie melden sich direkt bei Frau Evelyn Anna Meier, [evelyn.meier@zhaw.ch](mailto:evelyn.meier@zhaw.ch), Tel. 058 934 57 04

### **Kursprogramm 2009**

Das aktuelle Kursprogramm 2009 ist aufgeschaltet, mehr Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage.

### **Lebensmittelrechtsforum 2009**

Das jährlich stattfindende Lebensmittelrechtsforum findet im Frühjahr 2009 statt.

---

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 steht Ihnen ein Archiv der vorherigen Ausgaben zur Verfügung sowie eine Stichwort-Suchfunktion für alle News, die je aufgeschaltet wurden.

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)