

IQFS-Newsletter Nr. 58, Dezember 2008

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

Fragen und Antworten zu PCB und Dioxinen in Schweinefleisch aus Irland

Nach Angaben des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sind zwischen dem 1. September und dem 6. Dezember 2008 etwa 3000 bis 4000 Tonnen irisches Schweinefleisch nach Deutschland importiert worden. Wie hoch der Anteil des Fleisches ist, der hohe PCB- und Dioxingehalte aufweist, untersuchen die Behörden der Lebensmittelüberwachung. Ursache für die hohen PCB- und Dioxingehalte im Fleisch war verunreinigtes Futter, das die Schweine bekommen hatten. Zu folgenden Fragen können die Antworten nachgelesen werden: In irischem Schweinefleisch sind PCB und Dioxine gemessen worden. Was sind das für Substanzen? Wie gelangen PCB und Dioxine ins Schweinefleisch? Wie hat das BfR das gesundheitliche Risiko berechnet? Was ist das Ergebnis der Risikobewertung? Wie wahrscheinlich ist es, dass Verbraucher über einen längeren Zeitraum Schweinefleisch aus Irland verzehrt haben, das mit PCB und Dioxinen belastet war? Warum werden Produkte vom Markt genommen, obwohl kein gesundheitliches Risiko besteht?

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

Denmark: Botulism in an infant or infant botulism?

A 4.5 months old, previously healthy Danish girl was admitted to a paediatric department after six days of passive behaviour and weak suck. Over the next days she became increasingly weak, developed bilateral ptosis, the muscle stretch reflexes were lost, and mydriasis with slow pupillary responses was noted. Botulism was suspected and confirmed by testing of patient serum in a bioassay. The condition of the patient improved following administration of botulism antiserum. The clinical picture was suggestive of intestinal (infant) botulism. However, botulism acquired from consumption of food with preformed neurotoxin could not be excluded. The food history revealed consumption of a commercially produced banana/peach puree which was suspected as a possible source, and based on a precautionary principle this product was recalled. The case description illustrates a risk-management dilemma between suspected foodborne versus intestinal botulism. Taking the potentially very serious consequences of foodborne botulism into consideration, the measures taken were justified.

Weitere Informationen: [Eurosurveillance, Volume 13, Issue 51, 18 December 2008](#)



Schweizer Hühner massiv mit Campylobacter – Keimen verseucht

In diesem Sommer waren in der Schweiz bis zu 90 Prozent der Hühner vom Krankheitserreger Campylobacter befallen. Das berichtet die „SonntagsZeitung“ unter Berufung auf eine unveröffentlichte Untersuchung des Bundesamts für Veterinärwesen (BVET) der Schweiz. „Dieses Ausmaß hat uns erstaunt“, wird BVET-Sprecher Marcel Falk zitiert. Bislang ging man von einer halb so hohen Durchseuchungsrate aus. Auf den 18. Dezember hat das BVET deshalb die kantonalen Gesundheitsbehörden, Lebensmittelspezialisten und Geflügelproduzenten zu einem Krisengipfel nach Bern eingeladen. Campylobacter – Keime können beim Menschen schwere Lebensmittelinfektionen mit Durchfällen und Fieber hervorrufen. Bei einem Teil der Patienten kommt es zu langwierigen Nervenschädigungen.

Weitere Informationen: LME - Lebensmittel - Markt - Ernährung

Campylobacter-Plattform für koordinierte Bekämpfung gegründet

Wissenslücken schliessen und mögliche Bekämpfungsmassnahmen beurteilen - diese Ziele wurden an einem Arbeitstreffen zu Campylobacter von Forschenden, Vertretern der Geflügelbranche, der kantonalen Behörden und der Bundesämter für Gesundheit und Veterinärwesen am 18. Dezember in Bern festgelegt. Die Arbeiten werden von einer neu gegründeten Campylobacter-Plattform koordiniert.

Weitere Informationen: BVET - Bundesamt für Veterinärwesen BVET

Lebensmittelrecht

Keine grenztierärztlichen Kontrollen gegenüber der EU ab 2009

Auf den 1. Januar 2009 werden die grenztierärztlichen Kontrollen gegenüber der Europäischen Union abgebaut. Der Handel mit Tieren und Produkten tierischer Herkunft zwischen der Schweiz und der EU wird dadurch erleichtert.

Weitere Informationen: BVET - Bundesamt für Veterinärwesen

Informationsschreiben Nr. 144: Höchstkonzentrationen für Pestizide

Am 27. November 2008 hat die ad hoc Expertengruppe für Pestizidrückstände in/auf Lebensmitteln ihre 93. Sitzung abgehalten. Aufgrund der Beratungen der Expertengruppe beabsichtigt das Bundesamt für Gesundheit, bei der nächsten Revision der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe (SR 817.021.23) neue, ausgedehnte oder abgeänderte Höchstkonzentrationen (Grenz- und/oder Toleranzwerte) in der Liste 1 des Anhangs aufzunehmen.

Weitere Informationen: BAG Bulletin 52/08



IQFS
Innovative Quality Management
and Food Safety

**Life Sciences und
Facility Management**

**ILGI Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation**

Folgende Gesetzgebungen treten am 1.1.2009 in Kraft

Verordnung über die zweite Teilkraftsetzung der Änderung vom 15. November 2006 der Tierseuchenverordnung / -Verordnung über das Informationssystem für den öffentlichen Veterinärdienst (ISVet-V) -Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten (VHyS) - Änderung vom 29. Oktober 2008 -Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) - Änderung vom 29. Oktober 2008 - Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) - Änderung vom 29. Oktober 2008 -Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (EDAV) - Änderung vom 22. Oktober 2008

Weitere Informationen: BVET - Bundesamt für Veterinärwesen

IQFS-Aktuell

Das IQFS Team wünscht Ihnen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Fernlernkurs Lebensmittelrecht mit CAS Abschluss

Die Fachgruppe IQFS plant die Einführung eines Fernlernkurses im Lebensmittelrecht ab Mai 2009, welcher es erlaubt, in weniger als einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und der EU zu gewinnen; er wird mit dem Titel CAS Certificate of Advanced Studies in Lebensmittelrecht abgeschlossen. Im nächsten Newsletter werden Sie dazu detaillierte Informationen finden. Wünschen Sie vorgängig bereits Auskunft, können Sie sich jederzeit an evelyn.meier@zhaw.ch wenden.

Kursprogramm 2009

Das neue 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, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch