

IQFS-Newsletter Nr. 56, Oktober 2008

Der IQFS-Newsletter informiert Sie monatlich zu den Themen **Qualitätsmanagement**, **Lebensmittelsicherheit**, **Lebensmittelrecht** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf der [IQFS-Seite](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Qualitätsmanagement

Neue Norm zum Nachweis von Salmonellen - Laboruntersuchung mit Immunoassays nach DIN 10123

Die neue Norm „DIN 10123 Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassays“ legt ein Routineverfahren zu solchen Nachweisen fest. Bei Laboruntersuchungen mit Immunoassays werden Stoffe durch die Bindung eines Antigens an einen Antikörper identifiziert. Praktische Anwendungsbeispiele solcher Verfahren außerhalb der Lebensmittelanalytik sind etwa Schwangerschaftstests oder der Nachweis bestimmter Dopingsubstanzen in der Sportmedizin. Großer Vorteil dieses Verfahrens ist die Schnelligkeit des Nachweises. Mit der Einführung solcher Schnellverfahren kommt man einer Empfehlung der EU nach. Zur Verbesserung der öffentlichen Gesundheit hatte der Wissenschaftliche Ausschuss für Veterinärmaßnahmen der EU im Jahr 2002 empfohlen, Möglichkeiten zur schnelleren und die klassische Mikrobiologie alternativ ergänzenden Verfahren zum Nachweis von Salmonellen zu schaffen.

Weitere Informationen: [DIN Deutsches Institut für Normung](#)

Lebensmittelsicherheit

Swissmedic ruft Kieselerde-Präparat Actilife zurück

Das Schweizer Heilmittelinstitut Swissmedic hat das Präparat Actilife Kieselerde, Pulver der Zulassungsinhaberin Sponser AG mit sofortiger Wirkung vom Markt genommen. Bei Kontrollen durch das kantonale Labor Basel-Stadt wurde festgestellt, dass bei dem Präparat der Grenzwert der Lebensmittelgesetzgebung für eine Gruppe von Radionukliden überschritten wird.

Weitere Informationen: [Schweizerisches Heilmittelinstitut Swissmedic](#)

Aktuelles zu Melamin in Lebensmitteln - China legt Grenzwert für Melamin in Lebensmitteln fest - teilweise Melamin-Entwarnung in DE- Quantitative Bestimmung von Melamin in Lebensmitteln mit LC-MS

Nach dem Skandal um verseuchte Milchprodukte hat die chinesische Regierung einen Höchstwert für Melamin in Lebensmitteln festgesetzt. Der erlaubte Grenzwert in Milchprodukten für Kinder beträgt jetzt ein 1 mg/kg. Für andere Milchprodukte liegt der Grenzwert bei 2,5 mg/kg. Melamin ist kein erlaubter Lebensmittelzusatz, kann aber durch seine Verwendung in Verpackungen in die Nahrung gelangen. In Deutschland ist Melamin nach Angaben des Verbraucherministeriums bisher nur in milchhaltigen

Bonbons aus China gefunden worden. Untersuchungen von 38 Proben anderer chinesischer Lebensmittel hätten keine positiven Befunde gebracht, teilte das Ministerium mit. Die Warnung vor den Bonbons der Marken "White Rabbit" (Weißer Hase) und "White Rabbit Chocolate" müsse aber aufrechterhalten werden. Die US FDA (US Food and Drug Administration) hat 2 Methoden zur sicheren chromatografischen Bestimmung von Melamin und Cyanursäure veröffentlicht.

Weitere Informationen: Analytik.de - Lebensmittelanalytik

Neue Studien zu Bisphenol A stellen die bisherige Risikobewertung nicht in Frage

Bisphenol A ist eine Ausgangsverbindung zur Herstellung von Kunststoffen und Kunstharzen und damit in zahlreichen verbrauchernahen Produkten enthalten. Verbraucher kommen beispielsweise über Trinkbecher, Aufbewahrungsboxen und Babyfläschchen aus Polycarbonat damit in Kontakt. Beschichtungen von Getränke- und Konservendosen können ebenfalls Bisphenol A freisetzen. Geringe Mengen des Stoffes können aus diesen Gegenständen in Lebensmittel übergehen und so von Verbraucherinnen aufgenommen werden. Zwei neue Studien aus den USA haben in dieser Woche den Stoff Bisphenol A erneut in die Diskussion gebracht. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat geprüft, ob die Studien Erkenntnisse liefern, die eine Änderung der gesundheitlichen Risikobewertung erforderlich machen. Das Institut sieht unter Berücksichtigung der Daten aus beiden Studien keinen Anlass, die bisherige Risikobewertung für Bisphenol A zu ändern. Wird die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) 2007 festgelegte tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) von 0,05 Milligramm Bisphenol A pro Kilogramm Körpergewicht eingehalten, besteht für Verbraucher kein gesundheitliches Risiko. Die beiden Studien machen aber deutlich, dass es weiterhin Forschungsbedarf zur Wirkung von Bisphenol A auf den menschlichen Organismus gibt.

Weitere Informationen: [BfR](http://BfR.de) - Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelrecht

Informationsschreiben Nr. 143: Zur Verordnung des BAG über Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien

Im Gegensatz zur Entscheidung der Kommission bleibt die Verordnung des BAG über Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien (SR 817.026.1) bezüglich Analyseberichte allgemein und lässt diese von allen akkreditierten Labors für die Analyse von PCP in Lebensmitteln und allen Labors, die das notwendige Akkreditierungsverfahren betreiben und geeignete Qualitätssicherungssysteme eingerichtet haben, zu. Aus diesem Grund ist das in der Entscheidung der europäischen Kommission genannte indische Labor in dieser Verordnung des BAG nicht namentlich erwähnt. Wir weisen darauf hin, dass nach den uns vorliegenden Informationen von der Europäischen Kommission gegenwärtig in Indien nur das akkreditierte Labor «Vimta Labs, Hyderabad, Andhra Pradesh» die Anforderungen, welche in Art. 3 der obgenannten Verordnung des BAG umschrieben sind, erfüllt. Analyseberichte dieses Labors werden von den zuständigen Behörden der Schweiz akzeptiert, ohne dass eine Validierung durch einen Vertreter der zuständigen Behörde in Indien erfolgen muss.

Weitere Informationen: [BAG Bulletin 43/08](#)



IQFS-Aktuell

Bachelorarbeiten 2009

Haben Sie eine Problemstellung oder Fragen im Bereich Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit oder Lebensmittelrecht, die Sie bearbeitet haben möchten oder planen Sie ein Projekt und haben Interesse an einer Zusammenarbeit mit der Hochschule Wädenswil?

Es besteht für Sie die Möglichkeit, dass Ihr Projekt oder Ihre Problemstellung im Rahmen einer Bachelor- oder Semesterarbeit von Studierenden der Hochschule Wädenswil, die von der Fachgruppe IQFS unterstützt werden, vor Ort oder extern bearbeitet wird.

Folgende Themen wurden bei den im September 2008 abgeschlossenen Bachelorarbeiten von Studierenden bearbeitet: „Anwendung des Kontinuierlichen Verbesserungsprozesses in der Produktion mit Einbezug der Mitarbeitenden“, „Vorbereitung der Firma XY auf eine mögliche Zertifizierung nach ISO 22'000“, „Aufbau eines Selbstkontrollkonzeptes zur Erfüllung der Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts“, usw.

Aktuell werden Themen für die Bachelorarbeiten im Sommer 2009 (Mai/Juni bis September, ca. 60 Arbeitstage) gerne entgegengenommen. Haben Sie Interesse, so schreiben Sie uns bitte an: info.iqfs@zhaw.ch

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