

IQFS-Newsletter Nr. 55, September 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.

Qualitätsmanagement

Berufsbekleidung für Lebensmittel verarbeitende Betriebe Vorgaben für Tragekomfort und Hygiene nach DIN 10524

Berufsbekleidung erfüllt in der modernen Arbeitswelt wichtige Funktionen: Sie sorgt beim Arbeitnehmer für die Identifikation mit dem Unternehmen, im Kundenbereich stellt sie einen einheitlichen Auftritt sicher und im Umgang mit Lebensmitteln schützt sie das Produkt. Vor allem soll sich der Träger in ihr aber auch wohl fühlen und seine Leistungsfähigkeit unterstützt werden. Mindestanforderungen an den Tragekomfort beinhaltet auch die seit Mai 2004 gültige Norm DIN 10524 für "Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben". In ihr werden die Hygieneanforderungen bezüglich Auswahl, Nutzung und Wiederaufbereitung verbindlich definiert. Basis ist die Hygienierisikoeinstufung der unterschiedlichen Tätigkeiten innerhalb eines Betriebes. Für drei Risikoklassen werden unterschiedliche Anforderungen an die Kleidung definiert.

Weitere Informationen: [Informationsdienst Wissenschaft](#)

Lebensmittelsicherheit

Ein Milchpulver-Skandal erschüttert China - Hinweise wegen Zensur und Olympia wochenlang vertuscht

In China ist Milchpulver für Säuglinge offenbar wochenlang verkauft worden, obwohl es längst Hinweise auf gefährliche Verunreinigungen gab. Erst nach einer Intervention Neuseelands reagierten die Behörden. Über tausend Babys sind erkrankt, bisher sind zwei gestorben.

Weitere Informationen: [NZZ online](#)

Fleischdeklaration - Spurenelemente decken Etikettenschwindel auf

Forscherinnen und Forscher haben neue Methoden entdeckt, mit denen die Herkunft von Geflügel- und Rindfleisch bestimmt werden kann. Ein brasilianisches Poulet kann so nicht mehr als schweizerisches verkauft werden. Eine Studie, an der sich mehrere Forschungseinrichtungen, darunter die ETH Zürich, beteiligten, zeigt neue Wege auf, mit denen die Herkunft von Geflügel- und Rindfleisch bestimmt werden kann. Dies soll die Konsumentinnen und Konsumenten vor falsch deklariertem Fleisch schützen.

Weitere Informationen: [ETH life](#)



Informationsschreiben Nr. 142: Mineralölgehalt von Sonnenblumenöl und daraus hergestellten Produkten - Orientierung über die Rechtslage in der EU

Ende April 2008 wurde bekannt, dass mit Mineralöl verunreinigtes Sonnenblumenöl aus der Ukraine in den Handel gelangt ist. Auch die Schweiz wurde damit beliefert. Dieses Öl und die damit hergestellten Produkte stellen für die Konsumentinnen und Konsumenten keine Gesundheitsgefährdung dar. Trotzdem können diese Verunreinigungen in Lebensmitteln keinesfalls geduldet werden. Das Bundesamt für Gesundheit empfiehlt den Lebensmittelproduzenten, die im Informationsschreiben Nr. 142 aufgeführten Empfehlungen der Europäischen Kommission im Rahmen ihrer Selbstkontrolle umzusetzen.

Weitere Informationen: BAG Bulletin 36/08 - Bundesamt für Gesundheit

Mehr Campylobacter-Lebensmittelvergiftungen

2007 sind in der Schweiz insgesamt 6'113 Personen am Durchfallerreger Campylobacter erkrankt. Die Tendenz sei steigend, teilte das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) am 4. September mit. Geflügelfleisch solle deshalb immer gut durchgegart werden. Über 40 Prozent des Pouletfleisches auf Schweizer Ladentheken seien mit dem Keim belastet, inländisches genauso wie importiertes Fleisch, schreibt das BVET. Die meisten Personen steckten sich aber auf Auslandsreisen an. Ausser über rohes Pouletfleisch sei eine Infektion auch über den Kontakt zu Hunden und Katzen möglich.

Weitere Informationen: LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Lebensmittelrecht

Stevia Rebaudiana (Süsskraut) teilweise bewilligt

Die Schweiz bewilligt auf Antrag gemäss Art. 2 Abs. 1 und 2 ZuV als erster europäischer Staat den natürlichen Zuckerersatzstoff Stevia, jedoch nur zum Süssen von Getränken.

Weitere Informationen: LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst

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