Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

Lebensmittelsicherheitsinformationen: mehr oder weniger empfehlenswerte Quellen

Michael Beer

Kurzgesagt

Macht auch ohne rechtliche Vorgabe VIEL Sinn

- Das LM-Recht schreibt eine Gefahrenanalyse vor
- Sie können diese Aufgabe nicht «weg delegieren»
- Gefahren sind dynamisch – Informationen sind wichtig
- Behörden liefern kostenlos vertrauenswürdige Informationen
- Rolle der (Branchen-)Verbände
- «Finger weg» von sozialen Medien

Rollen entlang der Lebensmittelkette

Selbstkontrolle

Lebensmittelgesetz Art. 26

[1] Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.

[2] Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

Selbstkontrolle

Botschaft vom 25. Mai 2011 zum Lebensmittelgesetz; Erläuterungen zu Art. 26:

«Die Verpflichtung zur Selbstkontrolle betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt (s. BGE 124 IV 297). Mittels der Selbstkontrolle muss jedes Glied der Kette – von der Herstellung bis hin zur Abgabe an die Öffentlichkeit – gewährleisten, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden (Abs. 1)»

Selbstkontrolle

Lebensmittelgesetz Art. 27

[1] Wer feststellt, dass von ihm oder ihr in Verkehr gebrachte Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährden können, muss sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nicht geschädigt werden.

[2] Der Bundesrat kann vorsehen, dass Feststellungen nach Absatz 1 den zuständigen Behörden gemeldet werden müssen.

Selbstkontrolle

Botschaft vom 25. Mai 2011 zum Lebensmittelgesetz; Erläuterungen zu Art. 27:

«Die betroffenen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände sind unverzüglich aus dem Verkehr zu ziehen, wenn sich andere Mittel zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten als unzureichend erweisen.»

Selbstkontrolle

Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 74

[1] Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden.

[2] Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen.

Selbstkontrolle

Erläuterungen zu Art. 74 LGV:

«Der Vollzug prüft in erster Linie, ob die verantwortliche Person ihrer Selbstkontrollpflicht nachkommt (Abs. 1). Ergibt die Selbstkontrolle, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt werden, muss die verantwortliche Person umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen ergreifen (Abs. 2).»

Selbstkontrolle

Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 75

[1] Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet insbesondere:

a. bei Lebensmittelbetrieben:

1. die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis einschliesslich der Gewährleistung des Täuschungsschutzes,

2. die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen,

3. die Probenahme und die Analyse,

4. die Rückverfolgbarkeit,

5. die Rücknahme und den Rückruf,

6. die Dokumentation;

Entscheid BVGer vom 13. März 2023

«… ist auch die Einfuhr und die Vermarktung der Erzeugnisse zu zertifizieren […]. Diese Zertifizierungspflicht ersetzt die Selbstverantwortung derjenigen, die ein Erzeugnis als biologisch kennzeichnen wollen, jedoch nicht. …»

«… Eine Gesamtbetrachtung des Verhaltens der Beschwerdeführerin lässt deshalb den Schluss zu, dass ihr - neben der Zertifizierung - mehrere Massnahmen zur Verfügung gestanden wären, um zu verhindern, dass Futtermittel, die den Vorschriften der Bio-Verordnung nicht genügen, fälschlicherweise als biologisch gekennzeichnet werden. Stattdessen hat sich die Beschwerdeführerin damit begnügt, sich ohne (genaue) Prüfung auf die Kennzeichnung «EU-Bio» zu verlassen. Dass die Vorinstanz eine mangelhafte Selbstkontrolle der Beschwerdeführerin feststellte, ist deshalb nicht zu beanstanden.

Zwischenfazit

- Sie können die Aufgabe der Selbstkontrolle nicht an ihren Lieferanten «delegieren»
- Sie sind verpflichtet eine Gefahrenanalyse zu machen [und diese regelmässig zu aktualisieren]

«Überregulierung»?

| Wirtschaft | Mars-Mega-Rückruf: 2 Millionen Schoggi-Riegel in der Schweiz betroffen!

Mars-Mega-Rückruf

2 Millionen Schoggi-Riegel in der Schweiz betroffen!

Erstmals nennt eine Sprecherin von Mars Schweiz das Ausmass des Rückrufs in der Schweiz.

foodaktuell

STELLENMARKT | WER LIEFERT WAS? | KAUFEN / VERKAUFEN | VERANSTALTUNGEN

Startseite | Abo | Mediadaten / Kontakt | Meinungen | Politik / Recht | Branchen | Technologie / F+E | Unternel

Datum: 31. Januar 2018 Branche: Landwirtschaft / Rohstoffe

Achtung vor Sudanrot in Palmöl

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV warnt vor Palmöl. Darin könnte ein unerlaubter Farbstoff, das Sudanrot IV sein.

von pd

: Unerlaubter Farbstoff Sudanrot IV in Palmöl
Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat eine öffentliche Warnung herausgegeben. In Palmöl wurde der unerlaubte Farbstoff Sudanrot IV nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefährdung könne so nicht ausgeschlossen werden. Das BLV rät deshalb, dieses Palmöl nicht zu konsumieren. Der Farbstoffes (Sudanrot IV) könnte in Palmöl der Marke «Zomi» und «Polifuds» sein.

Betroffen sind folgende Produkte:
«ZOMI» Palm Oil – Flasche à 1 L. Mindesthaltbarkeitsdatum: 12/2019
«ZOMI» Palm Oil – Flasche à 1 L. Mindesthaltbarkeitsdatum: 02/2018
«Polifuds» Palm Oil – Flasche à 50 cl. Mindesthaltbarkeitsdatum: 02/2018

| Schweiz | Gesundheitsschäden möglich: Warnung vor Listerien in Räucherfisch-Produkten

Gesundheitsschäden möglich

Warnung vor Listerien in Räucherfisch-Produkten

In mehreren Räucherfisch-Produkten der Kundelfingerhof AG wurden Listerien gefunden. Die Produkte werden unter anderem bei Migros und Coop verkauft.

Publiziert: 21.07.2022 um 17:21 Uhr

Kronen Zeitung UNABHÄNGIG

Do., 30.03.2023 | 12°C Wien

Krone+ | Österreich | Wien | Politik | Ausland | Sport | Ostern | Adal

News | Kinder & Familie | GeMa | Patientenberichte | Aus der Arztpraxis | Broschüren

03.03.2004 09:04 | FREIZEIT > GESUND

VORSICHT, PASTA!

Gefährliche Farbstoffe in Soßen

Gefahrenanalyse

- Festlegung von Plänen zur Identifizierung von Gefahren durch Lebensmittel und von Gegenmassnahmen, welche diesen Gefahren vorbeugen können.

- Eine Gefahr kann jegliche physikalische, chemische oder biologische Eigenschaft sein, welche den Lebensmittelkonsum für Menschen gefährlich macht.

- Gefahren sind dynamisch!

HACCP-System

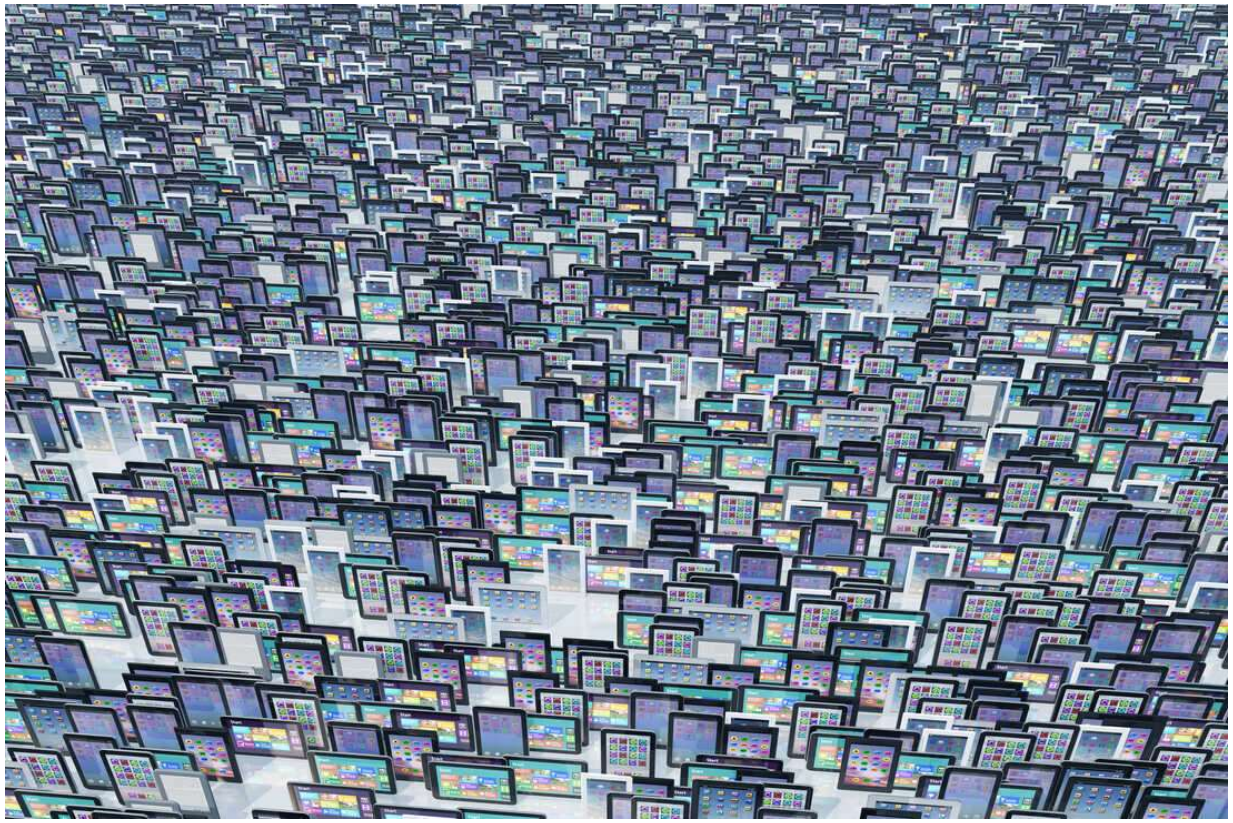
Quelle: [HACCP | Lebensmittel- und Pharmaindustrie | Rückverfolgbarkeitsleitfaden | KEYENCE Deutschland]

Was muss ich machen?

- Das Lebensmittelrecht gibt keine detaillierten Vorgaben: «… Jedes Glied in der Kette …», «… in ihrem Tätigkeitsbereich …», etc.
  → Sie kennen ihren (Herstellungs-)Prozess viel besser als wir

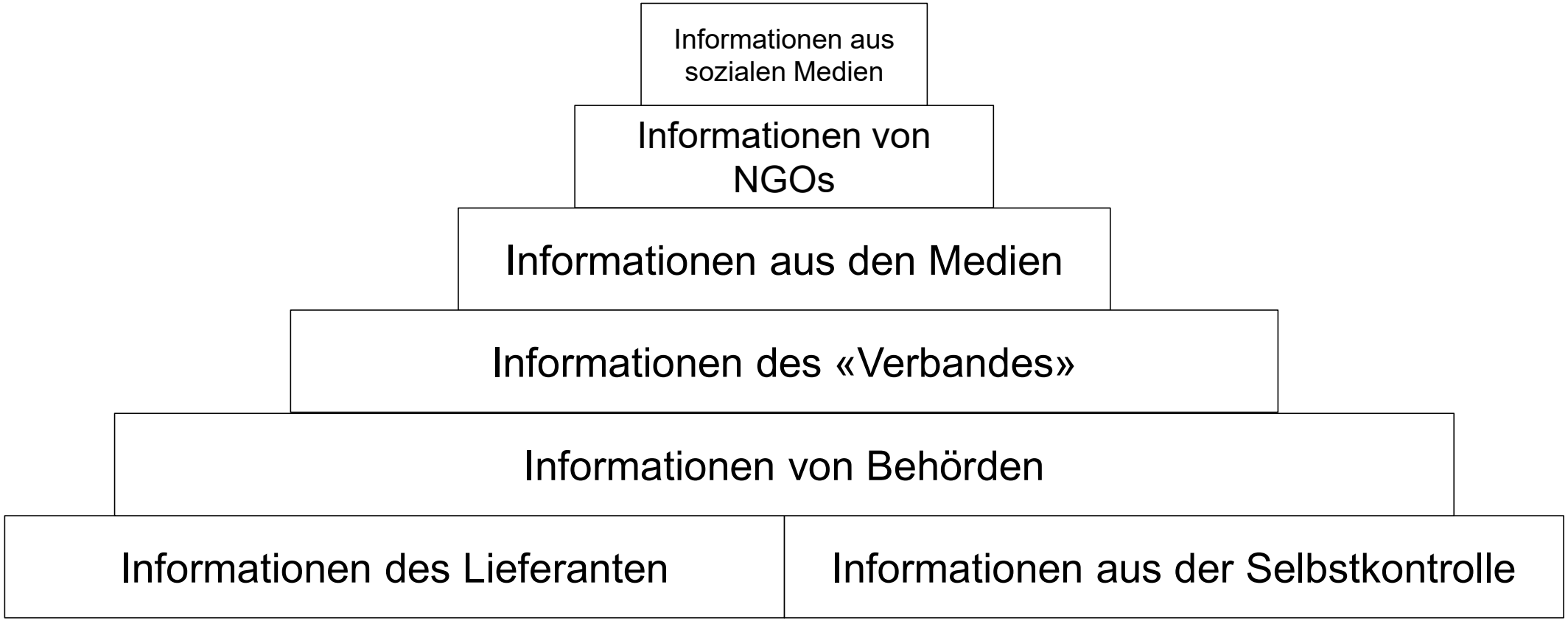
- Grosse Unternehmen vs. KMU vs. Kleinstbetriebe
  → Alles selbst machen vs. Rolle der Branchenverbände

Informationsüberfluss



Quelle: www.npr.org

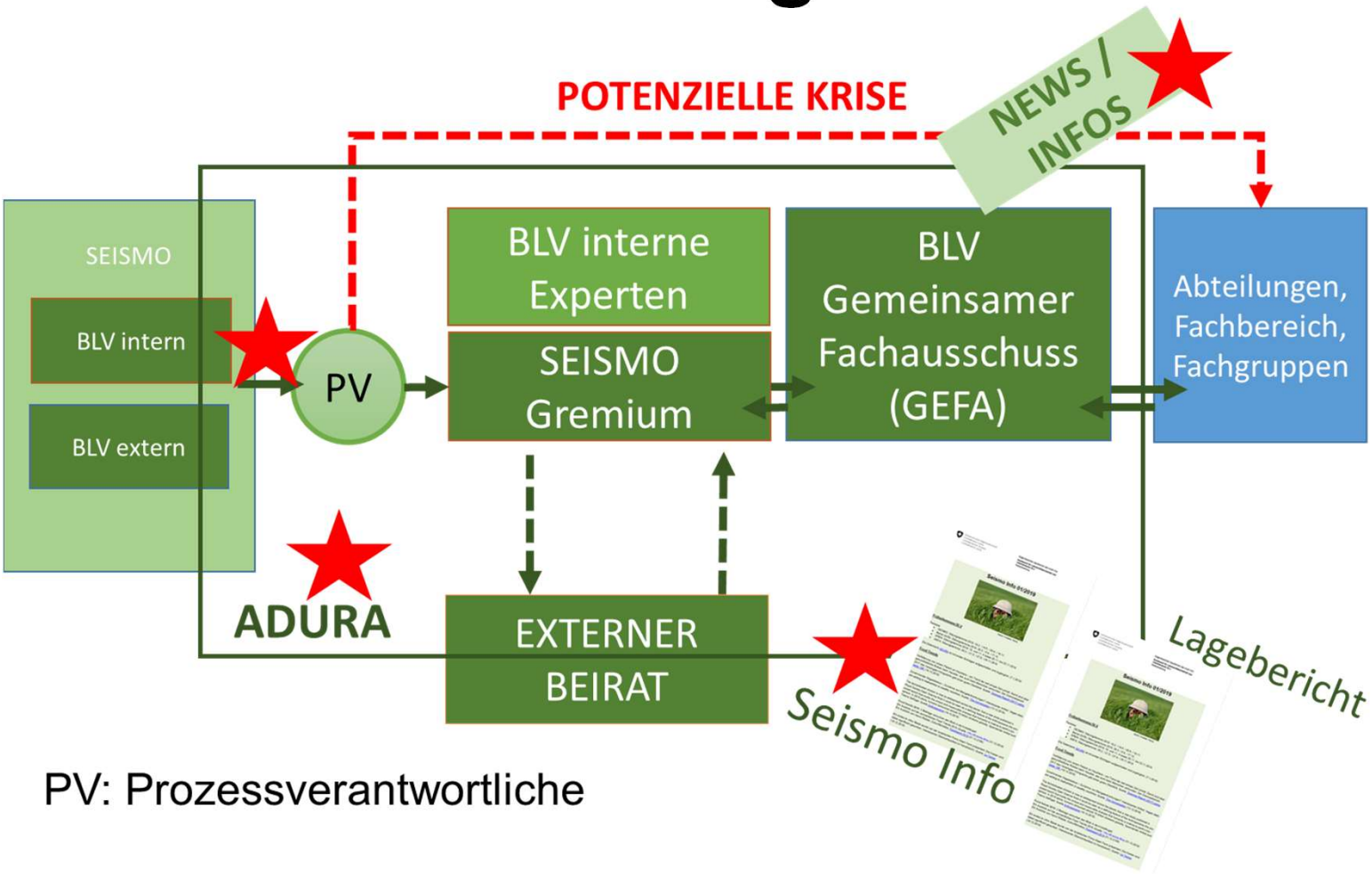
Quellen


Informationen aus sozialen Medien
Informationen von NGOs
Informationen aus den Medien
Informationen des «Verbandes»
Informationen von Behörden
Informationen des Lieferanten
Informationen aus der Selbstkontrolle

BLV Früherkennung

- Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen
  - mikrobiologische Gefahren in Lebensmitteln sowie Lebensmittelbetrug und -täuschung
  - chemische Gefahren in Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen
  - ernährungsbedingte Gefahren

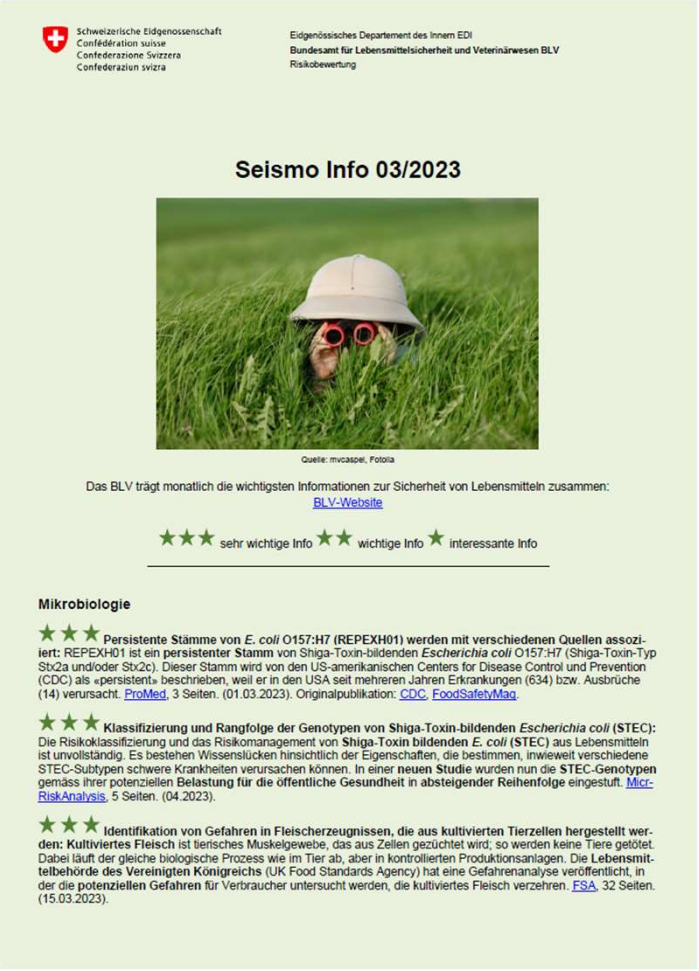
BLV Früherkennung



PV: Prozessverantwortliche

Seismo Info

[Früherkennung für die Sicherheit der Lebensmittel]



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Risikobewertung

Seismo Info 03/2023

Quelle: mvcaspel, Fotolia

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen:
BLV-Website

★★★ sehr wichtige Info ★★ wichtige Info ★ interessante Info

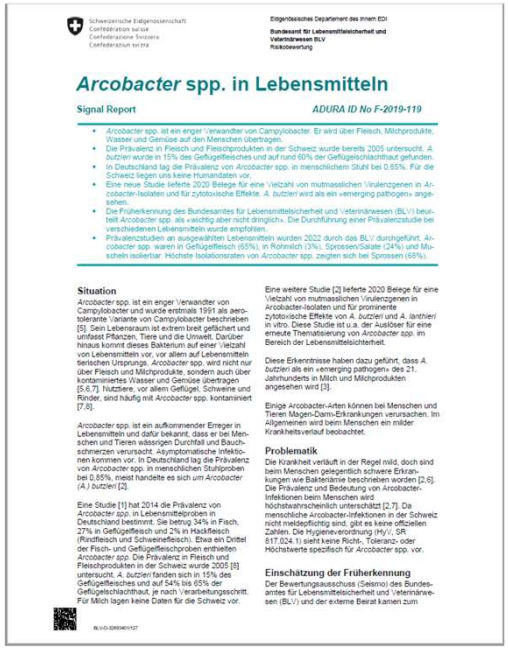
Mikrobiologie

★★★ **Persistente Stämme von *E. coli* O157:H7 (REPEXH01) werden mit verschiedenen Quellen assoziiert:** REPEXH01 ist ein **persistenter Stamm** von Shiga-Toxin-bildenden ***Escherichia coli*** O157:H7 (Shiga-Toxin-Typ Stx2a und/oder Stx2c). Dieser Stamm wird von den US-amerikanischen Centers for Disease Control und Prevention (CDC) als «persistent» beschrieben, weil er in den USA seit mehreren Jahren Erkrankungen (634) bzw. Ausbrüche (14) verursacht. ProMed, 3 Seiten. (01.03.2023). Originalpublikation: CDC, FoodSafetyMag.

★★★ **Klassifizierung und Rangfolge der Genotypen von Shiga-Toxin-bildenden *Escherichia coli* (STEC):** Die Risikoklassifizierung und das Risikomanagement von **Shiga-Toxin bildenden *E. coli* (STEC)** aus Lebensmitteln ist unvollständig. Es bestehen Wissenslücken hinsichtlich der Eigenschaften, die bestimmen, inwieweit verschiedene STEC-Subtypen schwere Krankheiten verursachen können. In einer **neuen Studie** wurden nun die **STEC-Genotypen** gemäss ihrer potenziellen **Belastung für die öffentliche Gesundheit in absteigender Reihenfolge** eingestuft. MicrRiskAnalysis, 5 Seiten. (04.2023).

★★★ **Identifikation von Gefahren in Fleischerzeugnissen, die aus kultivierten Tierzellen hergestellt werden: Kultiviertes Fleisch** ist tierisches Muskelgewebe, das aus Zellen gezüchtet wird; so werden keine Tiere getötet. Dabei läuft der gleiche biologische Prozess wie im Tier ab, aber in kontrollierten Produktionsanlagen. Die **Lebensmittelbehörde des Vereinigten Königreichs** (UK Food Standards Agency) hat eine Gefahrenanalyse veröffentlicht, in der die **potenziellen Gefahren** für Verbraucher untersucht werden, die kultiviertes Fleisch verzehren. FSA, 32 Seiten. (15.03.2023).

Weitere Informationsquellen



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Risikobewertung

Arcobacter spp. in Lebensmitteln

Signal Report — ***ADURA ID No F-2019-119***

- *Arcobacter* spp. ist ein enger Verwandter von Campylobacter. Er wird über Fleisch, Milchprodukte, Wasser und Gemüse auf den Menschen übertragen.
- Die Prävalenz in Fleisch und Fleischprodukten in der Schweiz wurde bereits 2005 untersucht. *A. butzleri* wurde in 15% des Geflügelfleisches und auf rund 60% der Geflügelschlachthaut gefunden.
- In Deutschland lag die Prävalenz von *Arcobacter* spp. in menschlichem Stuhl bei 0.85%. Für die Schweiz liegen uns keine Humandaten vor.
- Eine neue Studie lieferte 2020 Belege für eine Vielzahl von mutmasslichen Virulenzgenen in *Arcobacter*-Isolaten und für zytotoxische Effekte. *A. butzleri* wird als ein «emerging pathogen» angesehen.
- Die Früherkennung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) beurteilt *Arcobacter* spp. als «wichtig aber nicht dringlich». Die Durchführung einer Prävalenzstudie bei verschiedenen Lebensmitteln wurde empfohlen.
- Prävalenzstudien an ausgewählten Lebensmitteln wurden 2022 durch das BLV durchgeführt. *Arcobacter* spp. waren in Geflügelfleisch (65%), in Rohmilch (3%), Sprossen/Salate (24%) und Muscheln isolierbar. Höchste Isolationsraten von *Arcobacter* spp. zeigten sich bei Sprossen (68%).

Situation

Arcobacter spp. ist ein enger Verwandter von Campylobacter und wurde erstmals 1991 als aerotolerante Variante von Campylobacter beschrieben [5]. Sein Lebensraum ist extrem breit gefächert und umfasst Pflanzen, Tiere und die Umwelt. Darüber hinaus kommt dieses Bakterium auf einer Vielzahl von Lebensmitteln vor, vor allem auf Lebensmitteln tierischen Ursprungs. *Arcobacter* spp. wird nicht nur über Fleisch und Milchprodukte, sondern auch über kontaminiertes Wasser und Gemüse übertragen [5,6,7]. Nutztiere, vor allem Geflügel, Schweine und Rinder, sind häufig mit *Arcobacter* spp. kontaminiert [7,8].

Arcobacter spp. ist ein aufkommender Erreger in Lebensmitteln und dafür bekannt, dass er bei Menschen und Tieren wässrigen Durchfall und Bauchschmerzen verursacht. Asymptomatische Infektionen kommen vor. In Deutschland lag die Prävalenz von *Arcobacter* spp. in menschlichen Stuhlproben bei 0.85%, meist handelte es sich um *Arcobacter (A.) butzleri* [2].

Eine Studie [1] hat 2014 die Prävalenz von *Arcobacter* spp. in Lebensmittelproben in Deutschland bestimmt. Sie betrug 34% in Fisch, 27% in Geflügelfleisch und 2% in Hackfleisch (Rindfleisch und Schweinefleisch). Etwa ein Drittel der Fisch- und Geflügelfleischproben enthielten *Arcobacter* spp. Die Prävalenz in Fleisch und Fleischprodukten in der Schweiz wurde 2005 [8] untersucht. *A. butzleri* fanden sich in 15% des Geflügelfleisches und auf 54% bis 65% der Geflügelschlachthaut, je nach Verarbeitungsschritt. Für Milch lagen keine Daten für die Schweiz vor.

Eine weitere Studie [2] lieferte 2020 Belege für eine Vielzahl von mutmasslichen Virulenzgenen in *Arcobacter*-Isolaten und für prominente zytotoxische Effekte von *A. butzleri* und *A. lanthieri* in vitro. Diese Studie ist u.a. der Auslöser für eine erneute Thematisierung von *Arcobacter* spp. im Bereich der Lebensmittelsicherheit.

Diese Erkenntnisse haben dazu geführt, dass *A. butzleri* als ein «emerging pathogen» des 21. Jahrhunderts in Milch und Milchprodukten angesehen wird [3].

Einige *Arcobacter*-Arten können bei Menschen und Tieren Magen-Darm-Erkrankungen verursachen. Im Allgemeinen wird beim Menschen ein milder Krankheitsverlauf beobachtet.

Problematik

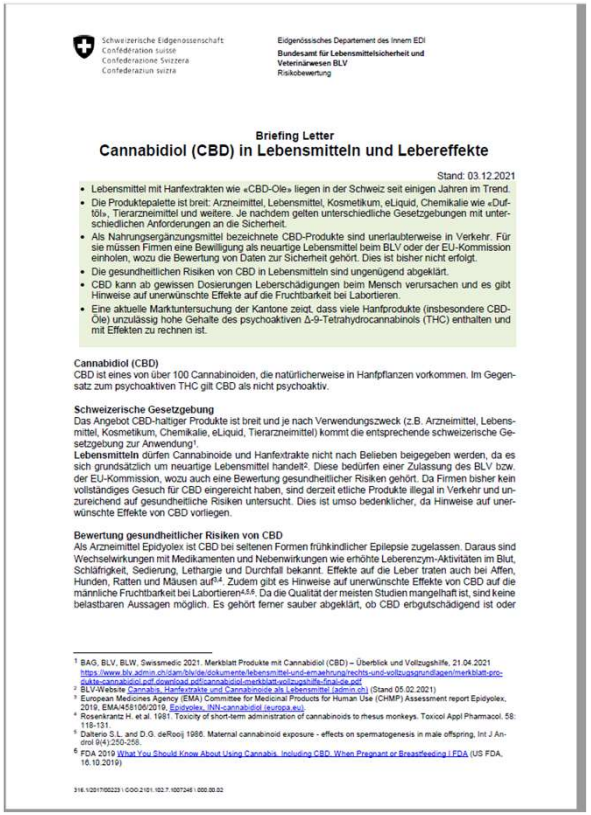
Die Krankheit verläuft in der Regel mild, doch sind beim Menschen gelegentlich schwere Erkrankungen wie Bakteriämie beschrieben worden [2,6]. Die Prävalenz und Bedeutung von *Arcobacter*-Infektionen beim Menschen wird höchstwahrscheinlich unterschätzt [2,7]. Da menschliche *Arcobacter*-Infektionen in der Schweiz nicht meldepflichtig sind, gibt es keine offiziellen Zahlen. Die Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1) sieht keine Richt-, Toleranz- oder Höchstwerte spezifisch für *Arcobacter* spp. vor.

Einschätzung der Früherkennung

Der Bewertungsausschuss (Seismo) des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und der externe Beirat kamen zum

BLV-D-32950451527

Signal Reports



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Risikobewertung

Briefing Letter

Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln und Lebereffekte

Stand: 03.12.2021

- Lebensmittel mit Hanfextrakten wie «CBD-Öle» liegen in der Schweiz seit einigen Jahren im Trend.
- Die Produktepalette ist breit: Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetikum, eLiquid, Chemikalie wie «Duftöl», Tierarzneimittel und weitere. Je nachdem gelten unterschiedliche Gesetzgebungen mit unterschiedlichen Anforderungen an die Sicherheit.
- Als Nahrungsergänzungsmittel bezeichnete CBD-Produkte sind unerlauterweise in Verkehr. Für sie müssen Firmen eine Bewilligung als neuartige Lebensmittel beim BLV oder der EU-Kommission einholen, wozu die Bewertung von Daten zur Sicherheit gehört. Dies ist bisher nicht erfolgt.
- Die gesundheitlichen Risiken von CBD in Lebensmitteln sind ungenügend abgeklärt.
- CBD kann ab gewissen Dosierungen Leberschädigungen beim Mensch verursachen und es gibt Hinweise auf unerwünschte Effekte auf die Fruchtbarkeit bei Labortieren.
- Eine aktuelle Marktuntersuchung der Kantone zeigt, dass viele Hanfprodukte (insbesondere CBD-Öle) unzulässig hohe Gehalte des psychoaktiven Δ-9-Tetrahydrocannabinols (THC) enthalten und mit Effekten zu rechnen ist.

Cannabidiol (CBD)
CBD ist eines von über 100 Cannabinoiden, die natürlicherweise in Hanfpflanzen vorkommen. Im Gegensatz zum psychoaktiven THC gilt CBD als nicht psychoaktiv.

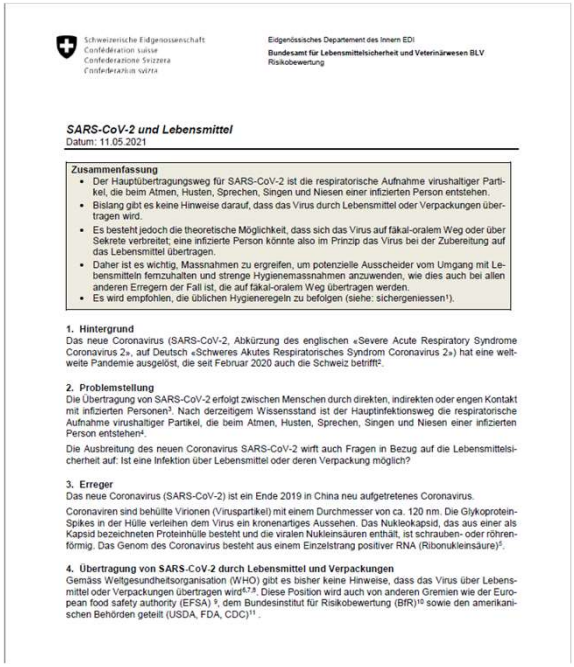
Schweizerische Gesetzgebung
Das Angebot CBD-haltiger Produkte ist breit und je nach Verwendungszweck (z.B. Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetikum, Chemikalie, eLiquid, Tierarzneimittel) kommt die entsprechende schweizerische Gesetzgebung zur Anwendung[1].
Lebensmitteln dürfen Cannabinoide und Hanfextrakte nicht nach Belieben beigegeben werden, da es sich grundsätzlich um neuartige Lebensmittel handelt[2]. Diese bedürfen einer Zulassung des BLV bzw. der EU-Kommission, wozu auch eine Bewertung gesundheitlicher Risiken gehört. Da Firmen bisher kein vollständiges Gesuch für CBD eingereicht haben, sind derzeit etliche Produkte illegal in Verkehr und unzureichend auf gesundheitliche Risiken untersucht. Dies ist umso bedenklicher, da Hinweise auf unerwünschte Effekte von CBD vorliegen.

Bewertung gesundheitlicher Risiken von CBD
Als Arzneimittel Epidyolex ist CBD bei seltenen Formen frühkindlicher Epilepsie zugelassen. Daraus sind Wechselwirkungen mit Medikamenten und Nebenwirkungen wie erhöhte Leberenzym-Aktivitäten im Blut, Schläfrigkeit, Sedierung, Lethargie und Durchfall bekannt. Effekte auf die Leber traten auch bei Affen, Hunden, Ratten und Mäusen auf[3,4]. Zudem gibt es Hinweise auf unerwünschte Effekte von CBD auf die männliche Fruchtbarkeit bei Labortieren[4,5,6]. Da die Qualität der meisten Studien mangelhaft ist, sind keine belastbaren Aussagen möglich. Es gehört ferner sauber abgeklärt, ob CBD erbgutschädigend ist oder

[1] BAG, BLV, BLW, Swissmedic 2021. Merkblatt Produkte mit Cannabidiol (CBD) – Überblick und Vollzugshilfe, 21.04.2021 https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/merkblatt-produkte-cannabidiol.pdf.download.pdf/cannabidiol-merkblatt-vollzugshilfe-final-de.pdf
[2] BLV-Website Cannabis, Hanfextrakte und Cannabinoide als Lebensmittel (admin.ch) (Stand 05.02.2021)
[3] European Medicines Agency (EMA) Committee for Medicinal Products for Human Use (CHMP) Assessment report Epidyolex, 2019, EMA/458106/2019, Epidyolex, INN-cannabidiol (europa.eu).
[4] Rosenkrantz H. et al. 1981. Toxicity of short-term administration of cannabinoids to rhesus monkeys. Toxicol Appl Pharmacol. 58: 118-131.
[5] Dalterio S.L. and D.G. deRooij 1986. Maternal cannabinoid exposure - effects on spermatogenesis in male offspring, Int J Androl 9(4):250-258.
[6] FDA 2019 What You Should Know About Using Cannabis, Including CBD, When Pregnant or Breastfeeding | FDA (US FDA, 16.10.2019)

316.1/2017/00223 | COO.2101.102.7.1007346 | 000.00.02

Briefing Letter



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Risikobewertung

SARS-CoV-2 und Lebensmittel
Datum: 11.05.2021

Zusammenfassung
- Der Hauptübertragungsweg für SARS-CoV-2 ist die respiratorische Aufnahme virushaltiger Partikel, die beim Atmen, Husten, Sprechen, Singen und Niesen einer infizierten Person entstehen.
- Bislang gibt es keine Hinweise darauf, dass das Virus durch Lebensmittel oder Verpackungen übertragen wird.
- Es besteht jedoch die theoretische Möglichkeit, dass sich das Virus auf fäkal-oralem Weg oder über Sekrete verbreitet; eine infizierte Person könnte also im Prinzip das Virus bei der Zubereitung auf das Lebensmittel übertragen.
- Daher ist es wichtig, Massnahmen zu ergreifen, um potenzielle Ausscheider vom Umgang mit Lebensmitteln fernzuhalten und strenge Hygienemassnahmen anzuwenden, wie dies auch bei allen anderen Erregern der Fall ist, die auf fäkal-oralem Weg übertragen werden.
- Es wird empfohlen, die üblichen Hygieneregeln zu befolgen (siehe: sichergeniessen[1]).

1. Hintergrund
Das neue Coronavirus (SARS-CoV-2, Abkürzung des englischen «Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2», auf Deutsch «Schweres Akutes Respiratorisches Syndrom Coronavirus 2») hat eine weltweite Pandemie ausgelöst, die seit Februar 2020 auch die Schweiz betrifft[2].

2. Problemstellung
Die Übertragung von SARS-CoV-2 erfolgt zwischen Menschen durch direkten, indirekten oder engen Kontakt mit infizierten Personen[3]. Nach derzeitigem Wissensstand ist der Hauptinfektionsweg die respiratorische Aufnahme virushaltiger Partikel, die beim Atmen, Husten, Sprechen, Singen und Niesen einer infizierten Person entstehen[4].

Die Ausbreitung des neuen Coronavirus SARS-CoV-2 wirft auch Fragen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit auf: Ist eine Infektion über Lebensmittel oder deren Verpackung möglich?

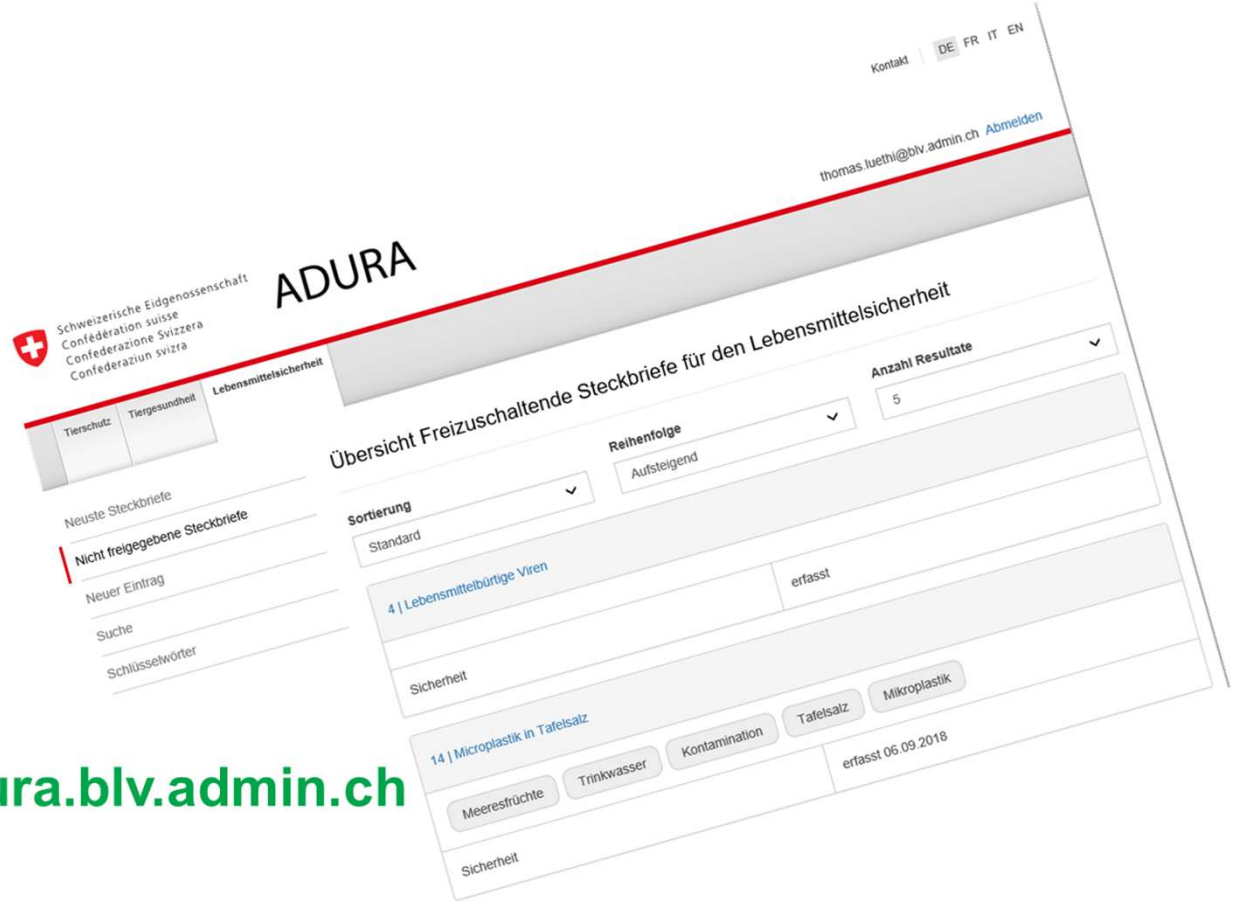
3. Erreger
Das neue Coronavirus (SARS-CoV-2) ist ein Ende 2019 in China neu aufgetretenes Coronavirus.

Coronaviren sind behüllte Virionen (Viruspartikel) mit einem Durchmesser von ca. 120 nm. Die Glykoprotein-Spikes in der Hülle verleihen dem Virus ein kronenartiges Aussehen. Das Nukleokapsid, das aus einer als Kapsid bezeichneten Proteinhülle besteht und die viralen Nukleinsäuren enthält, ist schrauben- oder röhrenförmig. Das Genom des Coronavirus besteht aus einem Einzelstrang positiver RNA (Ribonukleinsäure)[5].

4. Übertragung von SARS-CoV-2 durch Lebensmittel und Verpackungen
Gemäss Weltgesundheitsorganisation (WHO) gibt es bisher keine Hinweise, dass das Virus über Lebensmittel oder Verpackungen übertragen wird[6,7,8]. Diese Position wird auch von anderen Gremien wie der European food safety authority (EFSA) [9], dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)[10] sowie den amerikanischen Behörden geteilt (USDA, FDA, CDC)[11].

Rapid Risk Assessment

Weitere Informationsquellen



Aktuell leider «offline»

www.adura.blv.admin.ch

Schnellwarnsystem RASFF

RASFF Window

European Commission | RASFF Window

-- Help -- iRASFF

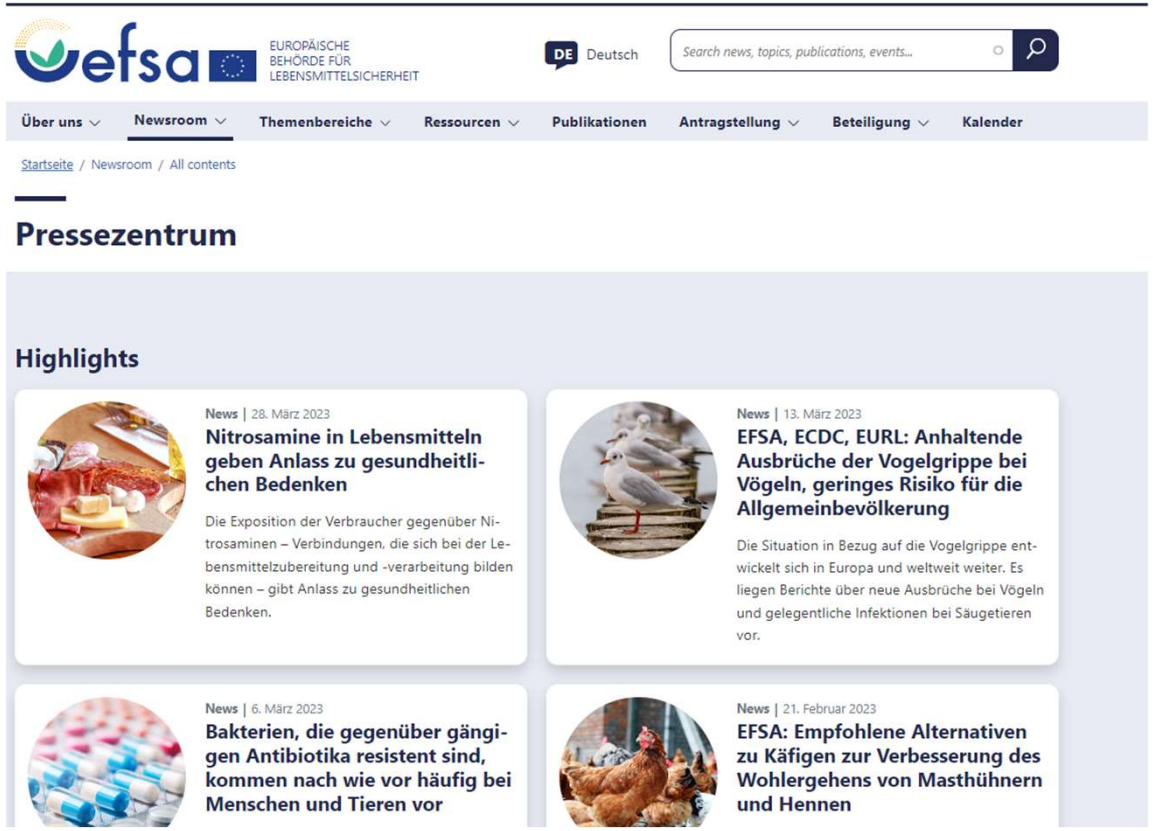
SEARCH CONSUMERS TRACES

11 NOTIFICATIONS

Ref.	Category	Type	Subject	Date	Country	Class.	Decision	
2023.2071	Fruits and vegetables	food	Cadmium in Passion fruit from Colombia	27 MAR 2023	Netherlands	information notification for attention	serious	Details >>
2023.2057	Cereals and bakery products	food	Atropine and scopolamine in organic dark teff flour from Germany, with raw material from the Netherlands	27 MAR 2023	Germany	alert notification	serious	Details >>
2023.1996	Other food product / mixed	food	High content of chloropyros and chlorate in Quinoa Bianca from Peru	23 MAR 2023	Switzerland	information notification for attention	serious	Details >>
2023.1841	Herbs and spices	food	Aflatoxins (B1 = 8.5 µg/kg - ppb) in ground nutmeg from Türkiye	17 MAR 2023	Switzerland	information notification for attention	serious	Details >>
2023.1840	Herbs and spices	food	Salmonella in Paprika powder mild	17 MAR 2023	Switzerland	information notification for attention	serious	Details >>
2023.1823	Cereals and bakery products	food	Increased content of atropine and scopolamine in organic teff flour from Germany, produced with raw material from the Netherlands	16 MAR 2023	Germany	alert notification	serious	Details >>

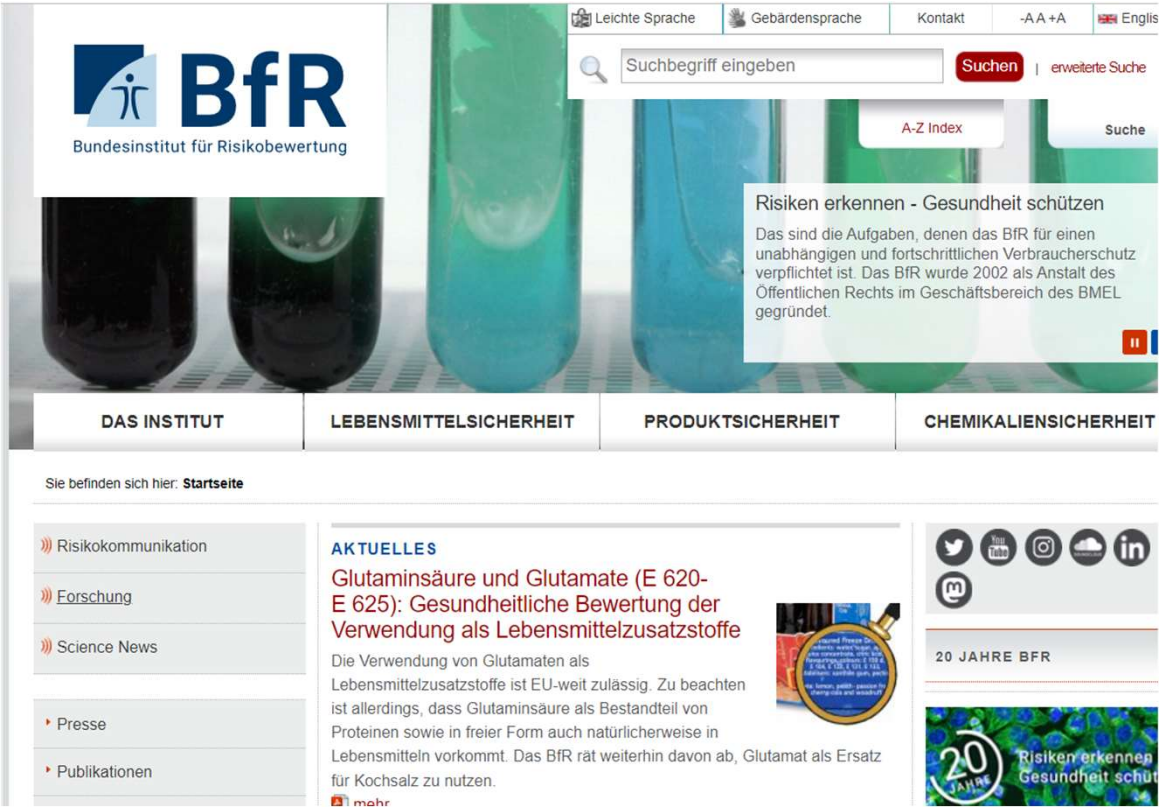
EFSA Newsroom

[Pressezentrum EFSA]



BfR Newsletter

[Newsletter Registrierung BfR]



Branchenverbände

CHOCOSUISSE

fial
Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien
Fédération des Industries Alimentaires Suisses
Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere

DSM DACHVERBAND SCHWEIZERISCHER MÜLLER
FEDERATION DES MEUNIERS SUISSES
FEDERAZIONE MUGNAI SVIZZERI

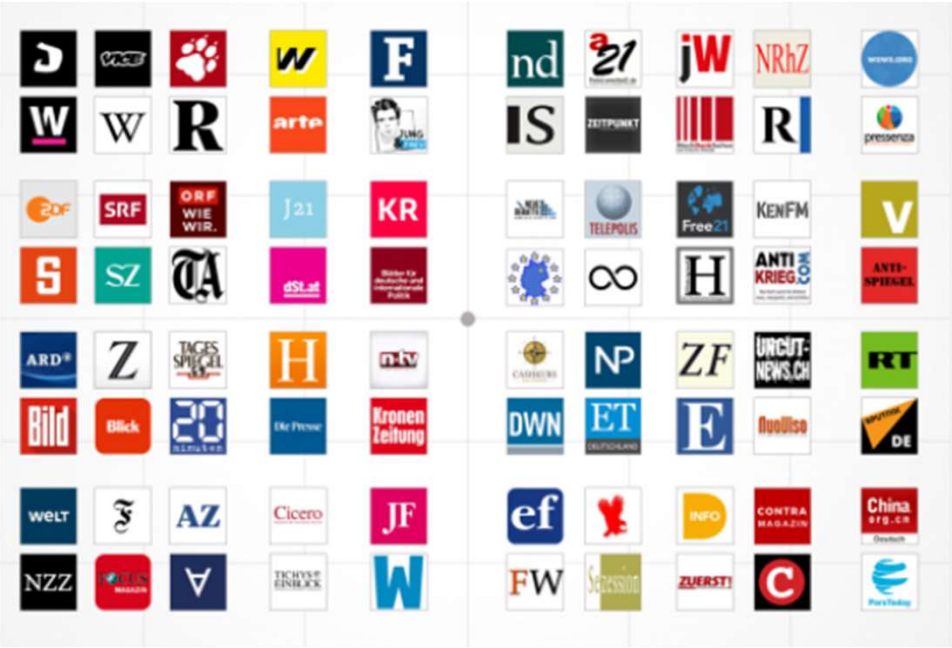
swisscofel

scfa
SWISS CONVENIENCE FOOD ASSOCIATION

CULINARIA SUISSE
Schweizerische Hersteller von Suppen und Saucen

VERBAND SCHWEIZERISCHER MINERALQUELLEN UND SOFT-DRINK-PRODUZENTEN
SMS
ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES D'EAUX MINERALES ET DES PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS

Medien - NGOs

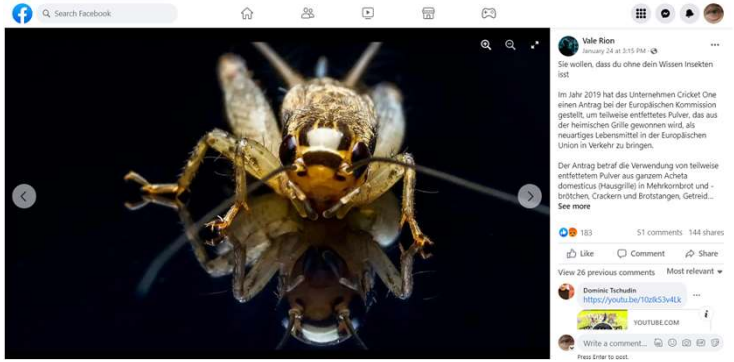


foodwatch
die essensretter

FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR

Internet – Soziale Medien

Beispiel: Zulassung von entfettetem Pulver der Hausgrille (Acheta Domesticus) im Januar 2023



Kurzgesagt

Macht auch ohne rechtliche Vorgabe VIEL Sinn

- Das LM-Recht schreibt eine Gefahrenanalyse vor
- Sie können diese Aufgabe nicht «weg delegieren»
- Gefahren sind dynamisch – Informationen sind wichtig
- Behörden liefern kostenlos vertrauenswürdige Informationen
- Rolle der (Branchen-)Verbände
- «Finger weg» von sozialen Medien

LM-Recht: Stand

- Stretto 4
  - Gesundheits- und Täuschungsschutz in der Schweiz auf dem gleichen Niveau wie in den Nachbarländern halten und allfälligen Handelshemmnissen vorbeugen
    - Schriftliche Deklaration Produktionsland von Brot, Backwaren wie z.B. Gipfeli
    - Tiefgekühlte Lebensmittel offen verkaufen
    - Food Waste bekämpfen
    - Kennzeichnung für Lebensmittel aus der EU vereinfachen
    - Generelle Harmonisierung mit EU-Recht
  - Vernehmlassung ausgewertet → Verwaltungsinterne Prozesse → Inkrafttreten Ende 2023/Anfang 2024

LM-Recht: Entwicklung

Bundesrat will Deklarationspflicht für Froschschenkel und Stopfleber sowie Importverbot für bestimmte Pelzprodukte

Bern, 05.04.2023 - Für bestimmte tierische Produkte wie Froschschenkel oder Stopfleber soll eine Deklarationspflicht eingeführt werden. Dies hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 5. April 2023 entschieden. Auch importierte pflanzliche Lebensmittel sollen deklariert werden müssen, wenn sie mit Pflanzenschutzmitteln produziert wurden, die international

- Umsetzung von Motionen
  - «Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden»; Mo. der WBK-S
  - «Lebensmittel, die im Ausland hergestellt oder zubereitet wurden, mit der eindeutigen Deklaration des Herkunftslandes zu kennzeichnen» Mo. Nicolet
  - Etc.

- Harmonisierung mit EU-Recht

LM-Recht: Entwicklung

- Teilrevision Lebensmittelgesetz
  - Bessere Kontrolle des Internethandels ermöglichen
  - Lebensmittelbetrug (Food Fraud) besser bekämpfen
  - Gesetzesgrundlage für dynamische Verweise zum EU-Recht schaffen
  - Beiziehen überkantonaler Spezialisten im Vollzug ermöglichen
  - Etc.

- Vernehmlassung voraussichtlich 2024