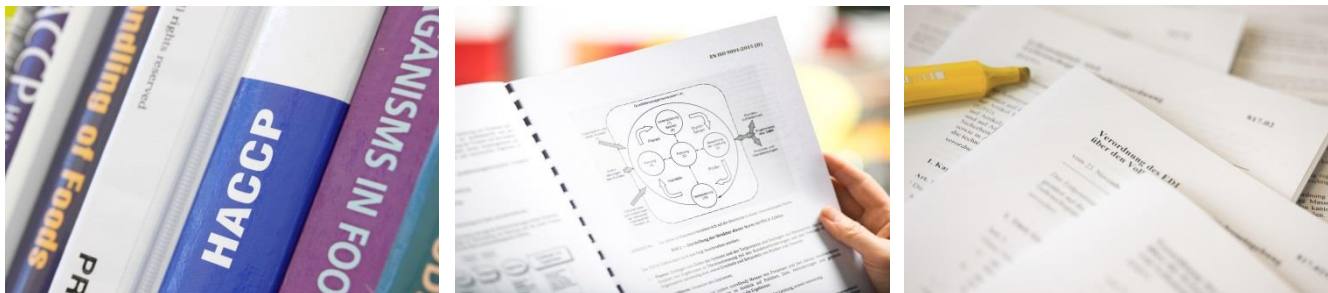


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 203, Januar 2021



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

### Lebensmittelsicherheit

#### **BLV: Seismo Info 01/2021 erschienen**

Die Früherkennung beobachtet Entwicklungen und Veränderungen im Bereich der Sicherheit von Lebensmitteln. Die wichtigsten Informationen nimmt das BLV im Seismo Info auf und bewertet sie.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

#### **BLV-Informationsschreiben 2020/7: Umgang mit dem Lebensmittelsicherheitskriterium für «Listeria monocytogenes» in genussfertigen Lebensmitteln**

Dieses Informationsschreiben dient als Anleitung für die praktikable Umsetzung der Anforderungen der HyV und beschreibt die Einteilung der Lebensmittel in die Lebensmittelkategorien unter den Ziffern 1.2 und 1.3.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

> [2020/7 Informationsschreiben \(pdf\)](#)

#### **Neue App warnt Konsumentinnen und Konsumenten vor gefährlichen Produkten**

Verschiedene Behörden der Schweizer Eidgenossenschaft lancieren gemeinsam eine App für Rückrufe von gefährlichen Produkten. Die App

«RecallSwiss» informiert die Nutzerinnen und Nutzer ab sofort über Sicherheitshinweise der Behörden.

Die App richtet sich an alle Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz und trägt der heutigen digitalen Mediennutzung Rechnung. Zudem bietet die App unter anderem folgende Funktionalitäten:

- Über eine Suchfunktion kann gezielt nach Sicherheitshinweisen gesucht werden, z.B. um festzustellen, ob ein bestimmtes Produkt zurückgerufen wurde.
- Die App-Nutzerinnen und -Nutzer haben ausserdem die Möglichkeit, einen Warnservice (Pushnachrichten) zu abonnieren.

Die App ist unter [www.recallswiss.admin.ch](http://www.recallswiss.admin.ch) abrufbar. Sie kann über [www.recallswiss.admin.ch/install](http://www.recallswiss.admin.ch/install) direkt auf einem mobilen Endgerät oder PC installiert werden. Der Warnservice kann unter [www.recallswiss.admin.ch/alert](http://www.recallswiss.admin.ch/alert) abonniert werden.

Unter anderem folgende Behörden waren an der Erarbeitung der App und des Meldesystems beteiligt: BAG, BAV, BFE, BFK, BLV, ESTI, METAS und SECO.

> [Eidgenössisches Büro für Konsumentenfragen](#)

#### **Gesundheitliche Bewertung von Ethylenoxid-Rückständen in Sesamsamen**

In Produkten mit Sesamsamen aus Indien wie Riegeln, Snacks oder Salat-Toppings haben die Überwachungsbehörden der Länder in einigen Fällen

Rückstände des Wirkstoffes Ethylenoxid gemessen. Die Produkte waren nicht verkehrsfähig, da Ethylenoxid-Rückstände in der EU nicht zulässig sind. Die betroffenen Produkte wurden vom Handel zurückgerufen und gleichzeitig wurde die Öffentlichkeit über das europäische Schnellwarnsystem der Lebensmittelbehörden informiert.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung: Stellungnahme Nr. 056/2020 des BfR vom 23. Dezember 2020 \(pdf\)](#)

### **Food-Trend «Dragon Breath»: Gekühlter Snack - «verbrannter» Mund**

Mitteilung Nr. 055/2020 des BfR vom 25. November 2020: Flüssigstickstoff ist aufgrund seiner niedrigen Temperatur von -196 °C in zahlreichen Industrien ein beliebtes Kühlmittel - unter anderem wird er auch bei der industriellen Lebensmittelherstellung und -verarbeitung zu diesem Zweck eingesetzt. Aktuell wurde eine Verwendung für die Herstellung des Food-Trend «Dragon Breath» bekannt. Hierbei werden Lebensmittel etwa an Kiosken mit flüssigem Stickstoff gefroren und lose an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben. Der eigene Atem soll während des Verzehrs dann wie der namensgebende «Drachenatem» aussehen - ein Showeffekt, der auf die niedrige Temperatur des flüssigen Stickstoffs zurückzuführen ist.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weist darauf hin, dass aufgrund der extremen Kälte gesundheitliche Risiken beim Verzehr von solchen «Dragon Breath»-Produkten möglich sind. Neben Verletzungen der Zunge bzw. der Mundschleimhaut - auch als Gefrierbrand oder Kälteverbrennung bekannt - sind u. a. Schädigungen der Zähne denkbar.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

### **FPF publishes food contact chemicals database**

Researchers led by the Food Packaging Forum (FPF) publish new database identifying over 12,200 distinct chemicals that could be used in manufacture of food contact materials and articles; 29% lacking openly accessible toxicity data; 608 identified as most hazardous, prioritized for substitution; published study and database freely accessible.

> [FPF- Food Packaging Forum](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Neue lebensmittelrechtliche EU-Legislativverfahren**

Zum Jahreswechsel hat die Europäische Kommission drei Konsultationsverfahren zu lebensmittelrechtlichen Legis-

lativprojekten eingeleitet, mit denen die beteiligten Kreise eingeladen werden, zu den geplanten gesetzgeberischen Massnahmen Stellung zu beziehen. Zwei der Konsultationsverfahren betreffen unmittelbar das Lebensmittelinformationsrecht und müssen in direktem Zusammenhang mit der Kommissionsstrategie «Vom Hof auf den Tisch» gesehen werden, mit der zahlreiche Massnahmen für ein gesünderes und nachhaltigeres EU-Lebensmittelsystem als «Eckpfeiler des europäischen Grünen Deals» vorgeschlagen werden.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Europäische Kommission: Food labelling - revision of rules on information provided to consumers](#)

> [Europäische Kommission: Facilitating healthier food choices – establishing nutrient profiles](#)

> [Europäische Kommission: Food safety – amended rules on the integrated management system for official controls \(IMSOC\)](#)

### **Commission launches IT tool on food labelling**

On 21st of December 2020, the European Commission launched the Food Labelling Information System (FLIS), which will provide a user friendly IT solution, enabling its users to select a food and then automatically retrieve the mandatory EU labelling indications in 23 EU languages.

The system also provides links to the relevant legal provisions and existing guidance documents. In all, 87 different categories of food will be covered. FLIS is in line with the *Better Regulation Strategy of the Commission* as it simplifies and facilitates the smooth functioning of the food sector, where SMEs represent the majority of the operators. It is designed to help food business operators (FBOs) identify the mandatory labelling indications that should appear on their products. It aims to enhance the correct implementation of relevant legislation by FBOs and to facilitate the work of national enforcement authorities. It will also contribute to the provision of clear information to consumers and help them to make informed food choices.

> [European Commission](#)

> [Food Labelling Information System](#)

### **Einstufung von Curcumin mit verbesserter Bioverfügbarkeit**

Zunehmend werden Produkte als Nahrungsergänzungsmittel auf den Markt gebracht, die Curcumin bzw. Curcuminoide mit verbesserter Bioverfügbarkeit enthalten. Oft ist fraglich, unter welche rechtlichen Regelungen diese Produkte fallen. Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen hat geprüft, wie Erzeugnisse, die Curcumin mit verbesserter

Bioverfügbarkeit enthalten und als Nahrungsergänzungsmittel in Verkehr gebracht werden, einzustufen sind.

Das Ergebnis: Es fehlen ausreichende Belege einer pharmakologischen Wirkung für eine Einstufung als Funktionsarzneimittel. Ob es sich um ein neuartiges Lebensmittel handelt und wie die Lebensmittelsicherheit zu bewerten ist, muss von den zuständigen Behörden im Einzelfall geprüft werden.

> [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(D\)](#)

> [Stellungnahme 2/2020 zur Einstufung von Produkten, die Curcumin mit verbesserter Bioverfügbarkeit enthalten](#)

### **Perlend oder (über-)schäumend? – Überprüfung von Perlweinen und Schaumweinen und deren alkoholfreie Alternativen auf die Echtheit der Etikettangabe**

Zu besonderen Anlässen wie Geburtstagen, Hochzeiten, Eröffnungen, Feiertagen, zu Silvester oder einfach nur so – Perlweine und Schaumweine sorgen hierbei oft für das prickelnde Erlebnis. Vor allem im Sommer dienen Schaum- und Perlweine zudem als Basis für frisch gemixte Cocktails. Dabei erfreuen sich auch die alkoholfreien Varianten immer grösserer Beliebtheit. Doch worin unterscheiden sich Perlwein und Schaumwein, was ist eigentlich «Prosecco» und ist alkoholfrei auch wirklich alkoholfrei?

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

### **FDA to permit potassium salt as alternate name for potassium chloride on food labels**

Four years after receiving a petition urging it to permit a more consumer-friendly name, the FDA has issued final guidance allowing companies to use «potassium salt» as alternate name for «potassium chloride» on ingredient labels. The more label-friendly name - and likely wider adoption of potassium chloride as a salt replacer as a result - would help FDA achieve its dual goal of reducing sodium intakes and increasing potassium intakes, said the agency, noting that Americans consume, on average, 3'400 mg of sodium per day, nearly 50% more than the 2'300 mg recommended limit.

> [foodnavigator-usa.com](#)

Guidance for Industry: > [The Use of an Alternate Name for Potassium Chloride in Food Labeling \(pdf\)](#)

## **QM**

### **Am 01. Januar 2021 trat das angepasste Dachreglement Suisse Garantie in Kraft**

Die wichtigsten Änderungen finden sich auf der Homepage von Suisse Garantie.

Die Änderungen betreffen insbesondere folgende Punkte:

- **Ziffer 3.1.2:** Wenn ein Suisse Garantie zertifiziertes, zusammengesetztes Produkt als Zutat eingesetzt wird, kann es zu 100% als SGA-Zutat angerechnet werden und muss nicht aufgeschlüsselt werden. Die Handhabung war schon immer so, wurde jedoch nicht explizit erwähnt.
- **Ziffer 3.2.3:** Aus rechtlicher Sicht braucht es in der Gastronomie eine glaubwürdige Kontrolle. Die Technische Kommission hat entschieden, dass der Prozess analog den aktuell berechtigten Betrieben ablaufen soll. Deshalb müssen Gastronomiebetriebe zukünftig zertifiziert werden.
- **Ziffer 4.5:** Neu wird definiert, dass die Audits vor Ort stattfinden müssen (ausgenommen risikobasiert und in Ausnahmefällen). In der Handhabung war immer klar, dass die Audits vor Ort stattfinden müssen, dies wurde im Dachreglement aber nicht explizit erwähnt.

> [procert.ch](#)

> [Anforderungen Suisse Garantie](#)

### **FSSC22000: New Guidance Document on transport tank cleaning**

The Foundation has published a Guidance Document for FSSC 22000 certified organizations to include and control transport tank cleaning in their food safety management systems.

Foodstuffs are transported in bulk throughout the food supply chain. Unique to this kind of transportation is that foodstuff is unpacked and comes into direct physical contact with the transport equipment, which poses a potential food safety risk. For this reason, the cleanliness of a tank or container is crucial to the food processing industry, and it ensures:

- the avoidance of cross contaminations with previous cargo,
- food safety and quality issues due to improper or insufficient hygiene,
- missing traceability, or
- misdeclarations in case of allergens from the previous load.

The FSSC 22000 Guidance Document is a guideline for the food industry to provide practical information and guidance on tanker cleaning relating to ISO 22000: 2018, ISO/TS 22002-5:2019, in context to relevant legislation and in line with the GFSI requirements. The document was developed by a working group consisting of representatives of food manufacturers, a tanker cleaning organization, and a storage and distribution organization.

> [fssc22000.com](#)

> [Guidance Document: Transport Tank Cleaning \(pdf\)](#)

## Lebensmittelpolitik / Varia

### Brexit: Neue Regelungen ab 01.01.2021

Ab dem 1. Januar 2021 gelten die dem Vereinigten Königreich angeschlossenen Landesteile England, Schottland und Wales veterinär- und lebensmittelrechtlich als Drittstaaten. Damit gelten neue Regelungen für die Einreise mit Tieren und Tierprodukten. Wichtige Änderungen betreffen die Einreise mit gewissen Heimtieren (Hunde, Katzen, Frettchen und Vögel) sowie die Einfuhr von Fleisch und Lebensmitteln mit Fleisch- oder Milchanteil. Genauere Informationen erhalten Reisende auf den Webseiten des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen und der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV). Mit der App «QuickZoll» der EZV können Reisende bereits im Vorfeld prüfen, welche Einfuhrbedingungen für die Einreise in die Schweiz gelten.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

### Bundesrat unterstützt die Reduktion des Einsatzes von Glyphosat in der Landwirtschaft

Seit mehreren Jahren geht der Verkauf von Glyphosat in der Schweiz zurück. Diese Entwicklung will der Bundesrat weiter fördern, wie er in seinem am 4. Dezember 2020 verabschiedeten Bericht zum Postulat 17.4059 bekräftigt. Der Bericht zeigt auf, dass die Reduktion des Einsatzes des Pflanzenschutzmittels möglich ist und in vielen Bereichen bereits umgesetzt wurde.

Die Glyphosat-Verkaufsmenge in der Schweiz ist in den letzten zehn Jahren bereits um 63 Prozent gesunken. Zur Beantwortung des > [Postulats 17.4059 «Schrittweiser Ausstieg aus der Verwendung von Glyphosat. Zweckmässigkeit und Modalitäten»](#) von Adèle Thorens Goumaz (Grüne/VD) wurde die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften beauftragt, mögliche Alternativen zum Glyphosat-Einsatz in der Landwirtschaft zu analysieren und zu bewerten. Das Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung Agroscope untersuchte ergänzend, wie sich mögliche Alternativen auf die Ökobilanzierung auswirken.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Bericht des Bundesrates in Erfüllung des Postulates 17.4059 von Frau Nationalrätin Adèle Thorens Goumaz \(pdf\)](#)

### Schweiz und UK führen Handel mit Bio-Produkten fort

Aufgrund des Austritts aus der EU hat das Vereinigte Königreich (UK) mit der Schweiz eine Vereinbarung

unterzeichnet, die den Handel mit Bio-Produkten zwischen beiden Ländern neu regelt. Bisher war dies Bestandteil des Agrarabkommens zwischen der Schweiz und der EU. Die bilaterale Vereinbarung ist Anfang 2021 in Kraft getreten. Gemäss dieser Vereinbarung wird das UK die Schweizer Bio-Gesetzgebung weiterhin als äquivalent anerkennen. Gleichzeitig anerkennt die Schweiz acht Zertifizierungsstellen an, die Produkte aus dem UK als Bio gemäss der EU-Bio-Gesetzgebung zertifizieren können. Die Vereinbarung ist Teil der «Mind the gap»-Strategie, mit der der Bundesrat die Kontinuität in der Beziehung der Schweiz zum UK sichern will. Sie erlaubt eine Fortführung des Handels mit Bio-Produkten zwischen den Parteien ohne Unterbruch. Die Bio-Äquivalenzvereinbarung gilt bis zum 31.12.2022 und soll anschliessend in eine langfristige Lösung überführt werden.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### IFIF and FAO launch new Manual of Good Practices for the Feed Sector

The International Feed Industry Federation (IFIF) and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) launched the new Manual of Good Practices for the Feed Sector: Implementing the Codex Alimentarius Code of Practice on Good Animal Feeding at their joint annual meeting 2020.

The Manual was first published in 2010 and has been a valuable tool to increase knowledge and improve feed safety at the production level, and it is widely recognized and used in many countries around the world. This second publication is a fully revised, updated and expanded version of that Manual and addresses recent developments in feed production and benefits from the latest scientific and technical knowledge.

> <https://ifif.org/our-work/project/ifif-fao-feed-manual/>

> [https://ifif.org/wp-content/uploads/2020/11/IFIF-FAO-Feed-Manual-2020\\_CB1761EN\\_FINAL.pdf](https://ifif.org/wp-content/uploads/2020/11/IFIF-FAO-Feed-Manual-2020_CB1761EN_FINAL.pdf)

> [IFIF - International Feed Industry Federation](#)

### Scientists create international definition for fermented food

A team of scientists organised by ISAPP has created the first international consensus definition for fermented foods. The > [paper](#), published in Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology, defines fermented foods as «foods made through desired microbial growth and enzymatic conversions of food components.»

> [foodnavigator.com](#)

## Aktuelles

### **JETZT ANMELDEN: 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Donnerstag 6. Mai 2021 zum Thema «Stoffe und Zusätze: Aktuelle rechtliche Themen und Trends»**



#### **Ausgangslage und Ziel:**

Im **Stoffrecht** sind wichtige Neuerungen in Kraft und Entwicklungen im Gange; zu nennen sind etwa > [das neue Höchstmengenkonzept in der Schweiz für Vitamine und Mineralstoffe](#) im Rahmen der «Stretto 3»-Revisionen, die laufende Neubewertung der > [Lebensmittelzusatzstoffe](#) und [-enzyme](#) in der EU oder die > [Neufassung der Stofflisten in Deutschland](#). Dies veranlasst uns, das Stoffrecht ins Zentrum der Betrachtungen der 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung zu stellen. Die verschiedenen Themen rund um «Stoffe und Zusätze»\* – inklusive die genannten - werden von kompetenten Referentinnen und Referenten beleuchtet, welche die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen werden.

\* Zur Terminologie «Stoffe und Zusätze»: Siehe 2. Kapitel, 4. Abschnitt (Art. 22 ff.) Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, SR 817.02

### **Durchführungsrahmen**

Nach der Pause 2020 möchten wir dieses Jahr trotz der aktuellen epidemiologischen Lage die Tagung durchführen. Sie soll daher ausnahmsweise als **reine Online-Veranstaltung** zu einem vergünstigten Preis stattfinden, damit die Fach- und Führungspersonen, die im Lebensmittelrecht tätig sind, wie gewohnt Gelegenheit erhalten, wichtige und interessante lebensmittelrechtliche Informationen vermittelt zu erhalten und zu diskutieren. Die Online-Tagung wird live und interaktiv stattfinden; Gelegenheiten, um Fragen zu stellen, werden wie bei einer Präsenzveranstaltung vorhanden sein.

### **Referate und Referierende:**

- **Tagungsmoderatorin** :Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
- **Das neue Höchstmengenmodell für Vitamine und Mineralstoffe in Lebensmitteln**  
Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Zusatzstoffe und Enzyme in der EU: Rechtlicher Rahmen, Stand der Neubewertungen, Ausblick**  
Dr. Julia Gelbert, wissenschaftliche Leitung, Lebensmittelverband Deutschland, D-Berlin
- **Abgrenzungsfragen im Stoffrecht**  
Dr. Dirk Cremer, Senior Regulatory Affairs Manager, DSM Nutritional Products Europe Ltd, Kaiseraugst
- **Die Stofflisten Pflanzen und Pilze in Deutschland und der Schweiz**  
Co-Referat: Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt (Einführung/Überblick), Ursula Deiss (Pflanzen) und Franziska Franchini (Pilze); beide wissenschaftliche Mitarbeiterinnen Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Nanomaterialien: Technologische Aspekte und rechtliche Regelungen**  
Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern
- **Mega-Trend «Clean Labelling»: Ausführungen zum rechtlichen Rahmen und zum Konsumentenverständnis**  
Dr. Susanne Pfenninger, Leiterin Regulatory Affairs & Compliance, Emmi Schweiz AG

**Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)**

Wir freuen uns auf Ihre virtuelle Teilnahme!

## Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Nach Absolvierung des Lehrganges sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



**Der Studiengang 2021 wird im August 2021 starten.**

**Bei Interesse für den Studiengang 2021 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2021 und den Anmeldeprozess informiert.**

## Lebensmittelrechtliche Themen verständlich aufbereitet

Im Unternehmensalltag bleibt selten Zeit, sich mit den verschiedenen Themengebieten im Lebensmittelrecht gezielt auseinanderzusetzen. Fortlaufende Änderungen der rechtlichen Vorgaben erschweren einen Überblick zu behalten. Davon sind Mitarbeitende sowie Kundinnen und Kunden gleichermaßen betroffen. Jede Branche respektive jede Abteilung bringt ein eigenes Interesse mit ganz unterschiedlichem Vorwissen zu einzelnen Themen mit.

- **Wünschen Sie sich zu bestimmten Aspekten des Lebensmittelrechts eine fachliche Zusammenfassung?**
- **Möchten Sie einen Überblick zu den geltenden Regelungen in der Schweiz inklusive verfügbarer Orientierungshilfen?**
- **Interessiert Sie, ob die Schweizer Vorgaben auch in der EU analog anwendbar sind?**

Wir stellen Ihnen wichtige Informationen zu lebensmittelrechtlichen Themen verständlich zusammen - wissenschaftlich und für die praktische Umsetzung in Lebensmittelbetrieben.

Nutzen Sie unsere Kernkompetenz, um sich anwendbares Wissen anzueignen und um mit Ihren Mitarbeitenden sowie Kundinnen/Kunden auf Augenhöhe diskutieren zu können.

Sie entscheiden, welchen Themenaspekt wir bearbeiten und wie detailliert die Informationen sind. Sei es in Form eines Infoblatts, das in regelmässigen Abständen erscheinen und verteilt werden soll. Oder ein interner Newsletter – wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage unter: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch).

## Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der aktuelle Beitrag von > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> <https://lnkd.in/dXqJZcz>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Sehen Sie auch den LinkedIn-Beitrag: > <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6703955573307645952>

## Buchvorstellung

Die von Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation «**Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA**» beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u.a. mit folgenden Aspekten:

- Elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer
- Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene
- Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge

> [Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)



## Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2021

### Lebensmittelrecht

06. Mai 2021: > [15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(Informationen siehe obenstehend\)](#)

01. Juni 2021: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

24. August 2021: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2021](#)

25. November 2021: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

01. Dezember 2021: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

09. und 23. März 2021: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

**NEU:** 21. und 22. April 2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

28. – 30. Juni 2021: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

**NEU:** 31. August 2021: > [Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

08. und 09. September 2021: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

26. und 27. Oktober 2021: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen 2021 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

## Kurse im ersten Halbjahr 2021



### Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis

09. und 23. März 2021

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der rechtlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#)

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/).



### **NEU:** Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

21.- 22. April 2021

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüchen der Kundinnen und Kunden, Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Fluktuation der Mitarbeitenden und vieles mehr.

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen

Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

01. Juni 2021

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2021

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 852/2004). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)

**Hinweis zu Covid-19:** Wir sind bestrebt, die Kurse wie ausgeschrieben durchzuführen. Aufgrund der jeweiligen Situation zum geplanten Zeitpunkt eines Kurses behalten wir uns jedoch die Möglichkeit vor, Kurse online anzubieten.



## Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht 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 stehen Ihnen [> alle Newsletter](#) und ein [> Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

[> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)