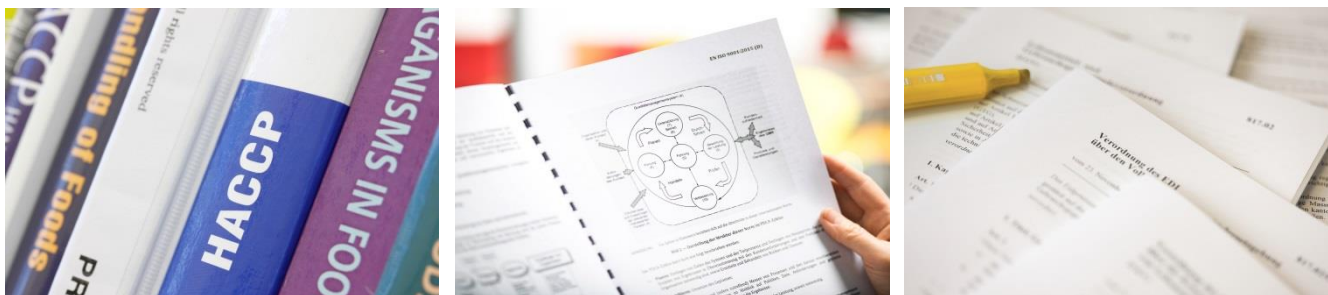


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 207, Mai 2021



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: Umfrage zur Lebensmittelsicherheit

Das BLV hat eine Umfrage zu Interesse und Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz durchführen lassen. Mehr als 1000 Einwohnerinnen und Einwohner haben daran teilgenommen.

Untersucht wurde das Interesse der Bevölkerung an der Lebensmittelsicherheit, einschliesslich der Faktoren, die sich auf lebensmittelbezogene Entscheidungen auswirken, und die wichtigsten Informationsquellen zu Lebensmittelrisiken. Weiter wurden Fragen zum Vertrauen in verschiedene Informationsquellen und zur Sensibilisierung und Risikowahrnehmung gestellt.

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

> [Umfrage zum Interesse an der Lebensmittelsicherheit und Risikowahrnehmung in der Schweiz – Bericht \(pdf\)](#)

> [Umfrage zum Interesse an der Lebensmittelsicherheit und Risikowahrnehmung in der Schweiz - Management summary \(pdf\)](#)

Titandioxid: E171 gilt bei Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher

Die EFSA hat ihre Sicherheitsbewertung für den Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid (E171) auf Ersuchen der Europäischen Kommission im März 2020 aktualisiert.

Prof. Maged Younes, Vorsitzender des EFSA-Sachverständigengremiums für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe (FAF), erklärte: «Unter Berücksichtigung aller verfügbaren wissenschaftlichen Studien und Daten kam das Gremium zu dem Schluss, dass Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher angesehen werden kann. Ein entscheidender Faktor für diese Schlussfolgerung ist, dass wir Genotoxizitätsbedenken nach dem Verzehr von Titandioxidpartikeln nicht ausschliessen konnten. Nach oraler Aufnahme ist die Resorption von Titandioxidpartikeln zwar gering, sie können sich jedoch im Körper ansammeln.»

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

> [Scientific opinion on the safety assessment of titanium dioxide as a food additive \(E171\) - EFSA Journal 2021;19\(5\):6585](#)

Auch die Schweiz verbietet Titandioxid in Lebensmitteln

Die EU-Behörde für Lebensmittelsicherheit stuft E 171 als «nicht sicher» ein. Die Schweiz will den Stoff nun verbieten.

Der Zusatzstoff Titandioxid (E 171 oder CI 77891) steckt in vielen Lebensmitteln. Er macht zum Beispiel Kaugummis oder Salatsaucen weiss oder bringt Schokolade oder Gebäckglasuren zum Glänzen.

> [SRF - Schweizer Radio und Fernsehen](#)

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

Siehe dazu auch die > [News vom 07. Mai 2021](#)

EFSA: Pestizide in Lebensmitteln - aktuelle Zahlen veröffentlicht

Der neue Bericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union ist jetzt verfügbar. Er vermittelt eine Momentaufnahme der Rückstandsmengen, die in einem «Korb» in der EU häufig konsumierter Produkte festgestellt wurden.

Im Jahr 2019 wurden insgesamt 91302 Proben untersucht, von denen 96,1% innerhalb der gesetzlich zulässigen Werte lagen. Bei der Teilmenge von 12579 Proben, die im Rahmen des EU-koordinierten Kontrollprogramms (EUCP) analysiert wurden, lagen 98% der Proben innerhalb der vorgegebenen Grenzwerte.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

> [The 2019 European Union report on pesticide residues in food \(EFSA Journal 2021;19\(4\):6491\)](#)

EFSA berät Lebensmittellieferanten zu Verbraucherinformationen

Es sind neue Leitlinien verfügbar, die Lebensmittellieferanten bei der Entscheidung unterstützen, welche Informationen den Verbrauchern über die Lagerung von Lebensmitteln und die Fristen für den Verzehr bereitgestellt werden sollen.

Nach dem Öffnen der Lebensmittelverpackung können durch kontaminierte Hände, Oberflächen oder Geräte Bakterien in Lebensmittel gelangen. Die Festlegung einer Frist für den Verzehr ist komplex, doch das von den Sachverständigen der EFSA entwickelte > [Tool](#) hilft den Lebensmittellieferanten bei der Entscheidung, ob es angebracht ist, den Verbrauchern zusätzlich zu den Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdaten weitere Anweisungen zu geben.

Bei Produkten, bei denen das Öffnen der Verpackung zu einem Wachstum schädlicher Bakterien führen kann, gibt das Tool an, dass die Frist für den Verzehr kürzer ist als das ursprüngliche Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

> [Guidance on date marking and related food information: part 2 \(food information\)](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 16. Dezember 2020](#)

EFSA: Lebensmittel sicher auftauen

Gefrorene Lebensmittel können Bakterien enthalten, die sich nach dem Auftauen vermehren und zu Lebensmittelvergiftungen führen können. Durch richtiges

Auftauen können lebensmittelbedingte Erkrankungen vermieden und Lebensmittelverschwendung reduziert werden.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

Mehr Salmonellen-Infektionen in Europa: Hygieneregeln helfen, Geflügel sicher zuzubereiten

Besondere Vorsicht beim Umgang mit rohem Fleisch und gründliches Durchgaren können Erkrankungen verhüten.

In den letzten Monaten traten über dreihundert Fälle von Salmonellen in verschiedenen europäischen Ländern und Kanada auf, die miteinander in Zusammenhang stehen und im Vereinigten Königreich zum Teil auf tiefgefrorenes paniertes Geflügelfleisch zurückgeführt werden konnten. Die Ursache waren Infektionen mit dem Bakterium Salmonella Enteritidis, das Magen-Darm-Entzündungen auslöst. Salmonellen werden durch das Tiefgefrieren nicht abgetötet und können bei Minusgraden sehr lange infektionsfähig bleiben. Das Robert Koch-Institut (RKI) und das BfR verfolgen das Geschehen gemeinsam mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Bienenwachstücher: Worauf sollten Sie achten?

Bienenwachstücher werden seit einiger Zeit als Alternative zu Aluminium- oder Frischhaltefolie im Handel angeboten. Pausenbrote oder Essen, das im Kühlschrank gelagert wird, können zum Beispiel darin verpackt oder damit bedeckt werden. Beim Einschlagen der Lebensmittel mit dem Bienenwachstuch entsteht durch den warmen Druck der Hände auf das Wachs eine Art feste Verpackung. Aus dieser können dann ungewollt Substanzen in die verpackten Lebensmittel übergehen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Ein Becher voll Zusatzstoffe – Höchstmengenüberschreitungen in Erfrischungsgetränken aus Getränkependern

Fitnessstudios, Kantinen, Schnellrestaurants – jeder kennt Getränkependern, an denen Erfrischungsgetränke nach Belieben gezapft werden können. Im Jahr 2020 wurden in Baden-Württemberg vermehrt offene Getränke aus solchen Spendern auf ihren Gehalt an Zusatzstoffen untersucht. Dabei wurden bei jeder sechsten Probe Höchstmengenüberschreitungen festgestellt.

Getränke aus Getränkependern oder Schankanlagen, die z. T. in Selbstbedienung entnommen werden können, bieten Verbraucher*innen einen schnellen und

unkomplizierten Weg zu einer kühlen Erfrischung. In der Regel handelt es sich bei den in dieser Form angebotenen Getränken um Erfrischungsgetränke, die neben Wasser, Fruchtsaftkonzentraten, Kohlensäure, Zucker und Aromen auch Zusatzstoffe wie Süssungsmittel, Konservierungsmittel und Farbstoffe enthalten können. Zusatzstoffe müssen vor der Verwendung in der EU zugelassen werden und dürfen je nach Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen eingesetzt werden. Die zugelassenen Zusatzstoffe sowie deren Höchstmengen sind in der [> Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008](#) festgelegt. Eine Verwendung, die in der Verordnung nicht vorgesehen ist, ist verboten.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Lebensmittelrecht

EU-Kommission startet Konsultationen zum Geschmacksmusterschutz und zu EU-weiten geografischen Angaben für Produkte

Die EU-Kommission hat zwei öffentliche Konsultationen zum Schutz von geistigem Eigentum eingeleitet. Die erste Konsultation bezieht sich auf den Geschmacksmusterschutz. Dabei geht es um die Rechte, die das Erscheinungsbild eines Produkts schützen, das sich aus seinen Merkmalen wie Form, Farbe oder Material ergibt. Die zweite Konsultation betrifft den EU-weiten Schutz von geografischen Angaben für nicht-landwirtschaftliche Produkte, wie beispielsweise «Solinger Messer». Beide Konsultationen enden am 22. Juli 2021.

[> EU Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

EU: Gelber Mehlwurm als neuartiges Lebensmittel zugelassen

Als erstes Insekt wurde der gelbe Mehlwurm als neuartiges Lebensmittel zugelassen. Die EU-Mitgliedstaaten haben einem entsprechenden Vorschlag der Europäischen Kommission zugestimmt.

Die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten halten das neuartige Lebensmittel grundsätzlich für sicher. «Allerdings kann der Verzehr des gelben Mehlwurms bei empfindlichen Personen zu allergischen Reaktionen führen», so Dr. Georg Schreiber vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Das Etikett muss daher einen Hinweis auf mögliche Kreuzreaktionen zu Allergien gegen Krustentiere oder Hausstaub-Milben tragen.

Die getrocknete Larve des Mehlkäfers *Tenebrio molitor* (Mehlwurm) darf als Ganzes oder gemahlen verkauft werden. Ausserdem kann sie als Zutat bis zu einem Anteil von 10 Prozent in verschiedenen Lebensmitteln, zum Beispiel Nudeln oder Keksen, eingesetzt werden.

Da sich die Zulassung auf geschützte wissenschaftliche Daten stützt, gilt die Zulassung für die Dauer von fünf Jahren zunächst nur für das antragstellende französische Unternehmen. Nach Ablauf dieser Zeit dürfen Wettbewerber, die sich auf die Zulassung berufen wollen, den gelben Mehlwurm auch ohne Erlaubnis des Antragstellers vermarkten. Aufgrund einer Übergangsbestimmung dürfen ganze Insekten jedoch, sofern sie vor dem 01.01.2018 in der EU schon rechtmässig als Lebensmittel im Verkehr waren, weiterhin als Lebensmittel vermarktet werden, wenn für sie ein Zulassungsantrag als neuartiges Lebensmittel vor dem 01.01.2019 gestellt wurde. Für den gelben Mehlwurm sind diese Bedingungen erfüllt.

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

[> Eur-Lex – Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2021/882 der Kommission vom 1. Juni 2021 zur Genehmigung des Inverkehrbringens getrockneter Larven von *Tenebrio molitor* als neuartiges Lebensmittel \[...\]\)](#)

QM

Getting the best out of ISO 9001

Standards to support ISO 9001 have just been updated.

[> ISO 10014, Quality management systems – Managing an organization for quality results – Guidance for realizing financial and economic benefits](#), is aimed at top management. It takes a structured approach to achieving financial success using the quality management system and principles described in the ISO 9000 family of management system standards. Use of the standard enables the monitoring and management of trends in key performance metrics in order to take actions that will help to enhance performance. It also proactively anticipates and manages risk, optimizes value and offers examples of a structured approach to business performance improvement.

Also recently updated, [> ISO 10013, Quality management systems – Guidance for documented information](#), provides guidelines to develop and maintain documented information to support an effective quality management system. It takes into account the specific needs of the organization, including the legal and regulatory framework, needs and expectations of interested parties, risks and opportunities, as well as the strategic direction of the organization when planning what documented information to maintain and retain.

[> ISO - International Organization for Standardization](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

BLW: Die Nachfrage nach Fleischersatzprodukten steigt

In den vergangenen fünf Jahren ist die Nachfrage nach Fleischersatzprodukten in der Schweiz kontinuierlich gestiegen. Der Detailhandel konnte den Umsatz mit Soja- und anderen proteinreichen Produkten in dieser Zeitspanne nahezu verdoppeln. Der private Konsum hängt aber deutlich von der Art des Haushalts ab. So sind Fleischersatzprodukte vor allem bei jungen, finanziell gut situierten Familien aus der Deutschschweiz beliebt. Im Vergleich mit Fleisch bleibt Fleischersatz aber ein Nischenmarkt, wie eine umfassende Studie des Bundesamtes für Landwirtschaft zeigt.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Schweizer Fleischersatz-Rapport](#)

> [Mai 2021 - Die Nachfrage nach Fleischersatzprodukten steigt \(pdf\)](#)

In den Supermärkten gesunde Produkte in Kassennähe anbieten

Stellungnahme des Bundesrates vom 12. Mai 2021 zur Interpellation (21.3393) von NR Laurence Fehlmann Rielle.

Auszug aus dem eingereichten Text: Die kalifornische Stadt Berkeley hat kürzlich alle gezuckerten Produkte (Schokoriegel, Bonbons etc.) von den Kassen der grösseren Läden mit mindestens 230 Quadratmetern Ladenfläche verbannt. Diese Läden sind aufgefordert, in Kassennähe anstelle solcher Süssigkeiten Produkte zu platzieren, die der Gesundheit förderlicher sind. Ziel dieser Massnahme ist die Förderung einer gesunden Ernährung. In der Schweiz haben Konsumentenorganisationen in der Vergangenheit dieselbe Forderung gestellt. Sie waren bis zu einem gewissen Grad erfolgreich, da mehrere vorbildliche Geschäfte sogenannte «Familienkassen» eingeführt haben, bei denen keine Schleckereien angeboten werden. Viele Detailhändler mit grossen Ladenflächen zeigten sich aber gegenüber dieser Idee verschlossen.

Auf Deutsch heissen solche Zonen an den Kassen «Quengelzonen», weil die Kinder dort so lange quengeln, bis ihnen die Eltern etwas Süsses kaufen. Auch wenn die «Familienkassen» von den Eltern geschätzt werden, so sind sie doch eher selten. Es wäre deshalb wirkungsvoller, wenn generell an den Kassen gesunde Produkte zum Angebot stünden.

Der Bundesrat steht einer Empfehlung insbesondere für Grossverteiler, ihre Kassenumgebung mit gesunden Produkten auszugestalten, als ergänzende Massnahme

zur Schweizer Ernährungsstrategie 2017 – 2024 positiv gegenüber.

> [parlament.ch - Interpellation 21.3393](#)

EFSA-Berichte als Anregung für die künftige Risikokommunikation in Europa

Vier neue Berichte, die am 29. April 2021 von der EFSA veröffentlicht werden, werden zahlreiche technische Informationen und Empfehlungen zu bewährten Verfahren enthalten, die zur Gestaltung eines künftigen EU-weiten «Allgemeinen Plans für die Risikokommunikation» im Bereich der Lebensmittelsicherheit beitragen sollen.

Mit der > [Transparenzverordnung \(2019/1381\)](#) wurden neue Bestimmungen eingeführt, mit denen ein integrierter Rahmen für die Risikokommunikation von EU-Risikobewertern und -Risikomanagern für die Lebensmittelsicherheit auf Unions- und auf nationaler Ebene gefordert wird.

Die Europäische Kommission leitet die Umsetzung des Allgemeinen Plans. Die Kommission > [forderte die EFSA auf](#), seine Entwicklung zu unterstützen, indem sie Erkenntnisse aus der Sozialforschung liefert und bestehende Risikokommunikationsstrukturen und bewährte Verfahren der Lebensmittelsicherheitsbehörden in der gesamten EU erfasst. Das daraus resultierende Paket von vier Berichten wurde gemeinsam von der EFSA, wissenschaftlichen Sachverständigen und Partnerorganisationen in den Mitgliedstaaten ausgearbeitet.

- [Scientific report of EFSA on Technical assistance in the field of risk communication](#)
- [Mapping the coordination and cooperation mechanisms of risk communication on feed/food safety in the EU](#)
- [Catalogue of Communication Tools and Dissemination Guidelines: Benchmarking current practice in EU and Member State bodies](#)
- [Engagement Toolkit: Methods, tips and best practices to design effective participatory processes \(pdf\)](#)

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

FoodSafety4EU: towards a closer food safety collaboration

Food safety is a top priority for the European Commission. The main goal is to assure the protection of human health through safe products by the food industry - Europe's largest manufacturing and employment sector. Therefore, the FoodSafety4EU project will design, develop and launch a multi-stakeholder platform for the future European Food Safety System (FSS).

The Food Safety Systems (FSS) platform aims to bring together citizens, scientists, companies, the European Commission, the European Food Safety Authority (EFSA), and national Food Safety Authorities, to establish a network of FSS actors on a national, European, and international level.

To facilitate this collaboration and ensure responding to potentially fast-changing scenarios, the consortium will

thus develop knowledge and digital tools to activate a structured participatory process among these actors.

> eufic.org

> foodsafety4.eu

Aktuelles

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Anmeldung für den Studiengang 2021

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 Lehrgangs 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.



Die Anmeldefrist für den Studiengang 2021 läuft bis 5. Juli 2021.

Weitere Informationen über den Studiengang 2021 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im > [Flyer](#).



Tagungsbericht der 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 6. Mai 2021 zum Thema «Stoffe und Zusätze: Aktuelle rechtliche Themen und Trends» (Online-Tagung)

Aufgrund der aktuellen Situation rund um die Coronavirus-Pandemie erlebte die Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung bei ihrer 15. Durchführung eine Premiere: Sie fand als reine Online-Veranstaltung statt. Tagungsleiterin und ZHAW-Dozentin Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier konnte rund 170 Personen online begrüßen. Aktuelle Themen und Trends rund um das Stoffrecht standen im Zentrum der Veranstaltung, die von qualitativ hochstehenden Referaten sowie angeregten Online-Diskussionen geprägt war.

Die Ausführungen im detaillierten > [Tagungsbericht](#) sind mit Beispielen ergänzt, denn Beispiele erhöhen die Verständlichkeit von Aussagen und Theorien.

> [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

Sehen Sie hierzu zusätzlich den LinkedIn-Beitrag unter > <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6803582848965074944>

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **5. Mai 2022** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

Lebensmittelrechtliche Themen verständlich aufbereitet

Im Unternehmensalltag bleibt selten Zeit, sich mit den verschiedenen Themengebieten im Lebensmittelrecht vertieft 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.

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), 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

- 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

- 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](#)
- NEU:** 08. und 09. November 2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Unsere nächsten 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 > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



NEU: Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

31. August 2021

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und

Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

8. bis 9. September 2021

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/

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 oder zu verschieben.

Anlässe Dritter

AOAC Europe – SFC Symposium 2021 (Swiss Society for Food Chemistry) 1-2 July 2021, Online conference

Topic: Are we prepared for the next food trends and challenges?

There will be four sessions about:

Session 1:

What are the new trends for food?

Session 2:

What is the regulatory environment for the new challenges?

Session 3:

Is our analytical method portfolio fit for purpose?

Session 4:

Challenges in regard to emerging hazard

Confirmed Keynote Speakers:

Frans Verstraete, EU Commission, Brussels, BE

Jens Sloth, Technical University Denmark, Copenhagen, DK

Chris Elliott, Queen's University Belfast, UK

Registration:

> <http://www.aoaceurope.com/>

> <https://swissfoodchem.ch/>

Weitere Informationen und Anmeldung: > swissfoodchem.ch

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