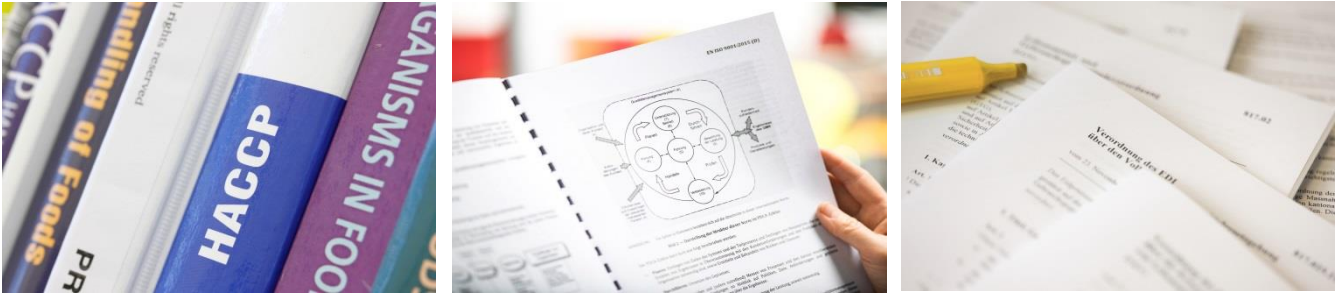


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 212, Oktober 2021



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

Erhöhte Mykotoxin-Belastung bei diesjähriger Getreideernte

Die Branchenorganisation Swissgranum hat beim zusammen mit dem nationalen landwirtschaftlichen Forschungsinstitut Agroscope durchgeführten Monitoring in der Getreideernte 2021 höhere Mykotoxin-Belastungen im Vergleich zum Vorjahr festgestellt. Gesamthaft seien die Belastungswerte aber auf einem tiefen Niveau.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Kampagnenbericht

Frühstücksgetreideerzeugnisse und Müsli

Cumarin ist ein natürlicher Aromastoff, der in vielen Pflanzen enthalten ist. In Zimt kann Cumarin in höheren Konzentrationen vorkommen. Zimt kann in zwei Sorten unterteilt werden: Cassia- und Ceylon-Zimt. Vor allem in Cassia-Zimt werden hohe Mengen an Cumarin nachgewiesen. Ceylon-Zimt ist weniger mit Cumarin belastet. Während Cassia-Zimt in China, Vietnam oder Indonesien produziert wird, stammt Ceylon-Zimt eher aus Sri Lanka und Südindien. Cumarin kann beim Menschen Leberschäden verursachen. In der [Aromenverordnung](#) sind Höchstmengen für Cumarin in verschiedenen Lebensmitteln definiert, unter anderem auch für Frühstücksgetreideerzeugnisse und Müsli.

Diese Kampagne hat gezeigt, dass die Qualität der sich im Handel befindenden zimthaltigen Frühstücksgetreide-

erzeugnisse und Müsli generell hoch ist und aktuell keine Gesundheitsgefährdung aufgrund einer Kontamination mit Cumarin besteht. Dass in zwei Produkten Cumarin nahe der Höchstmenge von 20 mg/kg nachgewiesen werden konnte zeigt, dass Cumarin-Rückstände in Frühstückscerealien durchaus ein Thema sind und die Kampagne deshalb zu einem späteren Zeitpunkt wiederholt werden könnte. Die Kennzeichnung der Produkte ist zufriedenstellend. Es wurden nur kleinere Mängel festgestellt.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel Landschaft \(pdf\)](#)

RASFF: Warnungen zu potenziell gesundheitsgefährdenden Lebens- und Futtermitteln

Im vergangenen Jahr standen unter anderem Gelee-Süßwaren, sogenannte «Jelly Cups», im Fokus der europäischen Kontrollbehörden. Auch Meldungen zu Salmonellen in Hundekauartikeln wurden über das Europäische Schnellwarnsystem RASFF geteilt, so das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in der jährlichen Auswertung zu den RASFF-Meldungen.

Erstickungsgefahr durch Jelly Cups: Seit Jahren werden sogenannte Jelly Cups, die meist in Asien hergestellt werden, in bunt bedruckten, kindgerechten Verpackungen auch in Europa zum Verkauf angeboten. Diese enthalten häufig Zusatzstoffe wie Natriumalginat (E401), Carrageen

(E410), Johannisbrotkernmehl (E410) oder Konjak (E425). In der EU sind diese Stoffe für Gelee-Süsswaren in Minibechern jedoch verboten, da die resultierende Konsistenz und die Darreichungsform ein hohes Erstickungsrisiko, v.a. für Kinder und ältere Menschen, bergen. Allein im Jahr 2020 wurden zwölf Schnellwarnmeldungen zu dieser Thematik erstellt. In deren Folge wurden europaweit umfangreiche Rückrufaktionen eingeleitet, in Deutschland auch über das Internetportal > www.lebensmittelwarnung.de.

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

> [Bericht aus dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel 2020](#)

> [Bundesamt für Risikobewertung \(BfR\) zu Gelee](#)

Wildpilze noch immer strahlenbelastet

Eine aktuelle Auswertung der übermittelten Lebensmittelkontrollergebnisse der Länder durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zeigt, dass in den Jahren 2015 bis 2021 70 von 74 überprüften Wildpilzproben radioaktiv belastet sind.

Vor allem in Süddeutschland treten in Wildpilzen immer noch erhöhte Konzentrationen von Radiocäsium (Cäsium-137) in als Folge der Atomreaktorkatastrophe von Tschernobyl im Jahr 1986 auf.

Im Vergleich zu landwirtschaftlichen Produkten sind wildwachsende Pilze immer noch höher kontaminiert. Wegen des sehr wirksamen Nährstoffkreislaufs in Waldökosystemen ist zu erwarten, dass die Aktivitäten auch in Zukunft nur sehr langsam zurückgehen.

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

Einstufung von synephrinhaltigen Produkten

Der Pflanzeninhaltsstoff Synephrin kommt natürlicherweise in Zitrusfrüchten wie Orangen, Mandarinen, Clementinen und Zitronen vor. Aber auch in Nahrungsergänzungsmitteln, insbesondere Sportlerprodukten und Schlankheitsmitteln, wird der Stoff verwendet. Die Gemeinsame Expertenkommission, deren Geschäftsstelle vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) geleitet wird, hat nun eine Stellungnahme zur Einstufung von Synephrin erstellt. Über Lebensmittel einschliesslich Nahrungsergänzungsmitteln sollten insgesamt nicht mehr als 21 mg Synephrin pro Tag aufgenommen werden.

> [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(D\) -Einstufung von Synephrinhaltigen Produkten](#)

Review discusses contaminants in canned food

Scientists summarize literature on chemicals in can-packaged food including metals, plastic-associated chemicals, and furans; report generally low contaminant levels but a lack of non-targeted and suspect screenings; find canning steps, internal and external factors to influence contaminant levels.

In a > [review](#) published on September 29, 2021, in the journal Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Jingyun Zheng, Lei Tian, and Stéphane Bayen from McGill University in Quebec, Canada, summarized the available information on contaminants in canned food (meaning they have undergone a canning process, e.g., canned meat) and can-packaged food (sold in cans but have not undergone a canning process, e.g., soft drinks).

> [Food Packaging Forum](#)

Reflecting on 25 years of PR/HACCP – the policy and laboratories

This year marks the 25th anniversary of FSIS' landmark final rule, «Pathogen Reduction/Hazard Analysis and Critical Control Point (PR/HACCP),» which advanced science-based regulatory policies that successfully modernized and enhanced food safety inspection in the United States.

Before the finalization of the PR/HACCP final rule, FSIS inspection program personnel (IPP) relied heavily on sight, smell and touch in their work inspecting meat and poultry. In the 1990s, it was recognized that depending so much on this type of inspection was not enough to ensure safe meat and poultry products. In 1993, over 700 became ill and 4 died in an outbreak of E. coli O157:H7 that occurred in the Pacific Northwest, illustrating the need for additional measures to detect, control and prevent foodborne pathogens. For many years leading up to 1993, the Agency was working on ways to control foodborne pathogens like E. coli O157:H7 and Salmonella. This work led to the development of the PR/HACCP regulations for FSIS-inspected meat and poultry processing establishments. > [The proposed rule was published in February 1995.](#)

> [FSIS/USDA - Food Safety and Inspections Service, US Departement of Agriculture](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Überarbeitete Informationsschreiben veröffentlicht

Folgende drei Informationsschreiben wurden überarbeitet und auf der BLV-Webseite aufgeschaltet:

- > [Überarbeitetes Informationsschreiben 2020/3.1: Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft \(pdf\)](#)
- > [Überarbeitetes Informationsschreiben 2019/4.1 : Handwerklich hergestellte Lebensmittel – Interpretation und Informationsvorgaben \(pdf\)](#)
- > [Überarbeitetes Informationsschreiben 2019/3.2 : Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel - Interpretation und Informationsvorgaben \(pdf\)](#)
- > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)
- > [BLV - Informationsschreiben](#)

Neue Bescheinigungen für den EU-Verkehr mit Tieren und Zuchtmaterial

Als Folge des neuen Tiergesundheitsrechts der EU gelten ab dem 11. Oktober 2021 neue Bescheinigungsmuster für den EU-Verkehr mit Tieren und Zuchtmaterial (Samen, Eizellen und Embryonen). Seit dem 16. Oktober 2021 sind im System TRACES nur noch die neuen Muster verfügbar.

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

BLV: Lebensmittel online einkaufen

Das Lebensmittelrecht gilt auch für das Internet. Nur Produkte, die alle Anforderungen erfüllen und sicher sind, dürfen in den Verkehr gebracht werden. Trotzdem ist beim Onlinekauf besondere Vorsicht geboten.

Mit der Covid-19-Pandemie hat sich der Trend deutlich verstärkt, Lebensmittel online einzukaufen. Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker haben eine nationale Kontrolle zu online angebotenen Lebensmitteln durchgeführt. Bei 323 Onlineshops schweizweit wurde geprüft, ob auch online alle nötigen Produkteinformationen verfügbar sind.

Die Angaben waren bei 78 % der Onlineshops mangelhaft oder fehlten ganz. Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker haben Massnahmen veranlasst, damit die Mängel behoben werden.

Konsumentinnen und Konsumenten müssen auch online vollständig und korrekt zu Lebensmitteln informiert werden. Das Lebensmittelgesetz verlangt, dass online dieselben Informationen verfügbar sind, wie sie auf der Etikette anzugeben sind. Davon ausgenommen sind nur das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos.

- > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)
- > [Verband der Kantonschemiker der Schweiz - Medienmitteilung \(pdf\)](#)
- > [Informationsblatt für den Onlinehandel mit Lebensmitteln \(pdf\)](#)

Titandioxid soll als Zusatzstoff in Lebensmitteln ab 2022 verboten werden

Die EU-Mitgliedstaaten haben am Freitag, 8. Oktober 2021, dem Vorschlag der Europäischen Kommission zugestimmt, die Verwendung von Titandioxid (E171) als Zusatzstoff in Lebensmitteln ab 2022 zu verbieten. Titandioxid wird als Farbstoff in einer Reihe von Produkten wie Kaugummi, Gebäck, Nahrungsergänzungsmitteln, Suppen und Brühen verwendet.

Der Vorschlag der Kommission stützt sich auf ein wissenschaftliches [Gutachten](#) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit. Dieses kommt zu dem Schluss, dass Titandioxid bei der Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff nicht mehr als sicher angesehen werden kann. Das ist insbesondere so, weil Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität, also der Fähigkeit von chemischen Substanzen, genetisches Zellmaterial zu verändern, nicht ausgeschlossen werden können. Der Rat und das Europäische Parlament haben bis Ende des Jahres Zeit, um Einspruch zu erheben. Ansonsten wird der Text Anfang 2022 in Kraft treten. Dann beginnt eine sechsmonatige Auslaufphase, nach der ein vollständiges Verbot für Lebensmittel gelten wird.

- > [Europäische Kommission](#)

- > [Fragen und Antworten zu Titandioxid](#) (auf Englisch)

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

Höchstgehalte für Tropanalkaloiden festgesetzt

Mit der Verordnung (EU) 2021/1408 vom 27.08.2021 setzte die Kommission Höchstgehalte für Tropanalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln durch Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 (EU-Kontaminanten-Verordnung) fest.

- Die bisherigen Höchstgehalte für Atropin und Scopolamin in Getreidebeikost und anderer Beikost, die Hirse, Sorghum, Buchweizen und daraus gewonnene Erzeugnisse enthält, werden auf Mais und daraus gewonnene Erzeugnisse mit je 1,0 µg/kg Atropin und Scopolamin ausgedehnt.
- Neu eingeführt mit Gültigkeit ab dem 1. September 2022 wurden Höchstwerte für die Gesamtgehalte an Atropin und Scopolamin für die jeweils unverarbeitete Millethirse und Sorghumhirse mit 5 µg/kg, unverarbeiteten Mais (mit Ausnahme von unverarbeitetem Mais zur Verarbeitung durch Nassmahlen und unverarbeitetem Popcorn-Mais) mit 15 µg/kg und unverarbeiteten Buchweizen mit 10 µg/kg.
- Für Popcorn-Mais, Millethirse, Sorghumhirse und Mais, die für den Endverbraucher in den Verkehr gebracht werden, sowie für Mahlerzeugnisse aus

Milletterhirse, Sorghumhirse und Mais gelten künftig 5,0 µg/kg.

- Für Buchweizen, der für den Endverbraucher in den Verkehr gebracht wird und für Mahlerzeugnisse aus Buchweizen wurden 10 µg/kg festgelegt.
- Die Höchstwerte für Kräutertees (getrocknet) betragen 25 µg/kg. Davon ausgenommen sind Kräutertees aus Anissamen (getrocknet), für die 50 µg/kg und Kräutertees (flüssig) 0,20 µg/kg festgelegt wurden.

Die Verordnung trat zum 19.09.2021 in Kraft.

> [Behr's Lebensmittelrecht-Newsletter vom 12.10.2021](#)

> [Verordnung \(EU\) 2021/1408 der Kommission vom 27. August 2021 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Tropanalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln](#)

FSAI publishes fermented plant-based product guidelines

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) publishes guidelines for the labelling and production of unpasteurised, fermented plant-based products following safety concerns.

The guidance note «Good Manufacturing Practices for the Production of Read-to-Eat Unpasteurized Fermented Plant-Based Products» addresses systematic non-compliance with EU and Irish food law identified in an FSAI survey and informs the industry on how best to conform with legal requirements.

> [nutraingredients.com](#)

> [Food Safety Authority of Ireland \(FSAI\) -Food Safety Guidance Published for Unpasteurised Fermented Plant-based Products](#)

Food safety first: China issues guidelines for near-expired foods after anti-waste law boosts sales

The Chinese government has published formal food safety and consumption guidelines for products nearing their expiry dates, after a recently-implemented anti-food waste law increased sales.

> [foodnavigator-asia](#)

QM

Weshalb ein Apfel nicht immer vegan ist

Im Jahr 2018 hat der Lebensmittel- und Getränkekonzern Nestlé über die Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV) ein Normenprojektantrag für eine ISO-Norm mit technischen Kriterien für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Vegetarier oder Veganer geeignet sind, eingereicht. Im März dieses Jahres wurde die Norm publiziert.

Im Artikel ist mehr über die Norm ISO 23662 zu erfahren und weshalb ein Apfel manchmal auch nicht vegan ist.

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

New EU food loss and waste prevention hub launched on the international day of awareness of food loss and waste

On 29 September 2021, the EU Commission has launched the EU Food Loss and Waste Prevention Hub website in order to mark the International Day of Awareness of Food Loss and Waste (IDAFLW).

The Hub is a «one-stop-shop» for stakeholders who take action to fight food losses and food waste. This new digital platform aims to foster the exchange of knowledge and experience and to help disseminate the different initiatives carried out to tackle food losses and food waste, in order to inspire and drive further action on-the-ground, across the EU and beyond.

The website allows stakeholders to share good practices (> [Resources page](#)), to find relevant information on national actions, such as policies and legislative developments (> [Member States pages](#)), and to stay up-to-date with the latest developments in the field (> [News page](#)). Any stakeholder active in the area of food loss and waste prevention in Europe can become a member and share resources and news. Information on national actions against food loss and waste are regularly updated by Member State experts from the relevant public authorities.

> [Europäische Kommission - EU Food Loss and Waste Prevention Hub](#)

EU Kommission startet Konsultation zur Überarbeitung von Tierschutzvorschriften

Die Europäische Kommission will den Tierschutz in der EU stärken. Zur Überarbeitung der geltenden Tierschutzregeln bittet sie Bürgerinnen und Bürger der EU und andere Interessenten im Rahmen ihrer Strategie «Vom Hof auf den Tisch» bis zum 21. Januar 2022 um ihre Meinung. Stella Kyriakides, Kommissarin für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, sagte zum Start der öffentlichen Konsultation: «Der Tierschutz ist ein Massstab für zivilisierte Gesellschaften. Ohne ihn wäre eine nachhaltige Lebensmittelproduktion nicht möglich. Unseren Bürgerinnen und Bürgern sind Tiere wichtig, und sie wollen, dass die EU mehr für sie tut. Die Meinung der Menschen ist bei der Ausarbeitung künftiger EU-Vorschriften für den Tierschutz von entscheidender Bedeutung.»

Die Kommission möchte den Mitgliedstaaten und dem Europäischen Parlament in spätestens zwei Jahren einen Vorschlag für eine überarbeitete Gesetzgebung

unterbreiten. Die Konsultation soll die Meinungen der Öffentlichkeit und der verschiedenen Akteure des Sektors zu einer Vielzahl von Themen einholen. Sie knüpft an einen > [Fahrplan](#) an, der im vergangenen Sommer veröffentlicht wurde und fast tausend Kommentare erhalten hat. Ziel der geplanten Überarbeitung ist es, ein höheres Tierschutzniveau zu gewährleisten, die EU-Tierschutzvorschriften an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse anzupassen, ihren Anwendungsbereich zu erweitern und ihre Durchsetzung zu erleichtern.
> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

Lebensmittelbetrug effizient und kostengünstig aufklären

Durch gefälschte Lebensmittel, insbesondere durch falsche Angaben zur geografischen Herkunft, entsteht jährlich ein wirtschaftlicher Schaden in Milliardenhöhe. Botaniker der Universität Basel haben nun ein Modell entwickelt, mit dessen Hilfe die Herkunft von Lebensmitteln effizient und kostengünstig bestimmt werden kann.

Eine Methode, um Lebensmittelbetrug aufzudecken, ist die Bestimmung des Delta-O-18-Wertes einer Produktprobe, welche das Sauerstoffisotopenverhältnis charakterisiert. Bisher war dieses Verfahren sehr aufwändig und kostspielig. Bei einem Betrugsverdacht müssen nicht nur Referenzdaten aus dem angeblichen Herkunftsland gesammelt werden, sondern auch

Vergleichsdaten aus anderen Regionen, um die Herkunft des Produkts zu validieren oder widerlegen.

Der Basler Botaniker Dr. Florian Cueni hat nun in Zusammenarbeit mit der auf Isotopenanalytik spezialisierten Agroisolab GmbH ein Modell entwickelt, mit dem sie das Sauerstoffisotopenverhältnis in Pflanzen einzelner Regionen simulieren können, wodurch das aufwändige Sammeln von Referenzdaten entfällt. Das Modell basiert auf Temperatur-, Niederschlags- und Luftfeuchtigkeitsdaten und Informationen über die Wachstumszeit einer Pflanze. Diese Informationen beziehen sie aus öffentlich zugänglichen Datenbanken.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

> [Cueni F. et. al. Using plant physiological stable oxygen isotope models to counter food fraud](#)

FDA sets new goal for lower salt in everyday American food

The U.S. Food and Drug Administration is pushing to cut salt levels by an average of 12% in food ranging from packaged meats to cheese, trying to clamp down on a growing epidemic of preventable health issues that has plagued the country.

In far-reaching guidelines, the FDA is seeking voluntary short-term lower sodium targets for food manufacturers, chain restaurants and food service operators - focusing largely on processed and take-out food.

> [reuters.com](#)

Aktuelles

Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



SAVE THE DATE:

Am **5. Mai 2022** findet die 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



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 ist ausgebucht und hat am 24. August 2021 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2022 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch).

Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2022 und den Anmeldeprozess informiert.

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/d/XqJZcz>) 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](#)



Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie eine Administrationspauschale bezahlen. :

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Semesterarbeit (5. Semester)

Umfang etwa 15 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

Bachelorarbeit (6. Semester)

Umfang etwa 60 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Masterarbeit (MSc-Studium)

Umfang etwa 150 Arbeitstage
Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2021 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2021»](#)

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- *Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung*
- *HACCP-Gefahrenanalyse für verschiedene Produkte: Ausarbeitung, Validierung, Schulung*
- *Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)*
- *Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb*
- *Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015*
- *Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien*
- *Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten*
- *Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht*

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche [Anfrage](#) an uns.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2021



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

25. November 2021

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

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

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



Einführung ins EU- Lebensmittelrecht

1. Dezember 2021

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf.

Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsm/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.

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2022

Lebensmittelrecht

05. Mai 2022: > [16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

31. Mai 2022: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE](#)

August 2022: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2022](#)

24. November 2022: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

01. Dezember 2022: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE](#)

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

10. und 31. März 2022: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

28. – 30. Juni 2022: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

06. September 2022: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

07. und 08. September 2022: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

25. und 26. Oktober 2022: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

07. und 08. November 2022: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

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

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

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

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