

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 231, Mai 2023



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

#### Jahresbericht des Kantonalen Labors Zürich 2022

Das Kantonale Labor Zürich der Gesundheitsdirektion hat im Jahr 2022 über 21'520 Proben untersucht. Hinzu kommen über 8'000 vom Inspektorat durchgeführte Betriebskontrollen.

Der Jahresbericht 2022 des Kantonalen Labors Zürich behandelt einen bunten Strauss an Themen und erzählt von nicht so «duften» Bartpflegemitteln, nächtlichen Inspektionen in Clubs und Bars, Solarienkontrollen und Pestizidrückständen in importierten Produkten.

[> Kantonales Labor Zürich](#)

#### Kanton Luzern: Die Lebensmittelkontrolle zieht Bilanz

Mit Pestizid belastetes Gemüse, als «fettarm» deklarierte Produkte mit zu viel Fett, Trinkwasser aus gebrauchten Feuerwehrschräuchen, verdorbene Teigwaren oder Pflanzenschutzmittel mit verbotenen Wirkstoffen: Vielseitig waren die Befunde, welche die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz im 2022 festgestellt hat.

[www.lebensmittelkontrolle.lu.ch](http://www.lebensmittelkontrolle.lu.ch) (pdf)

#### Frittierölkontrollen 2022 – fast 3000 Fritteusen geprüft

Die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure haben letztes Jahr in 1755 Restaurants, Take-aways, Kantinen etc. fast 3000 Frittierölkontrollen durchgeführt. Nur gut 2 Prozent der Frittieröle waren schlecht.

[> Kantonales Labor Zürich](#)

#### ILSI Europe issues new guidance on analysing packaging migrants

The ILSI Europe Packaging Materials Task Force has released a new guidance document on the existing approaches for analysing Non-Intentionally Added Substances (NIAS) from different food contact materials (FCMs).

[nutraingredients.com](http://nutraingredients.com)

[> ILSI Europe - Packaging Materials](#)

#### Bisphenol A: BfR schlägt gesundheitsbasierten Richtwert vor, für eine vollständige Risikobewertung werden aktuelle Expositionsdaten benötigt

Stellungnahme Nr. 018/2023 des BfR vom 19. April 2023: Bisphenol A (BPA) ist eine chemische Verbindung, die als Rohstoff bei der Herstellung von Polycarbonat-Kunststoffen und Epoxidharzen verwendet wird. Sie ist in zahlreichen Konsumgütern wie Smartphones, Trinkflaschen, Plastikgeschirr, Farben, Klebstoffen und

Beschichtungen von Konservendosen enthalten. Die Aufnahme dieser Verbindung erfolgt hauptsächlich mit der Nahrung, aber auch Luft, Staub oder Wasser sind mögliche Quellen für eine BPA-Aufnahme. BPA ist von geringer akuter Toxizität. In Langzeitstudien an Tieren wurde der Stoff jedoch mit bestimmten toxikologischen Wirkungen in Verbindung gebracht. Die Bewertung des Gesundheitsrisikos von BPA ist seit Jahren weltweit Gegenstand wissenschaftlicher und öffentlicher Debatten.  
> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

### **BfR: Ausgewählte Fragen und Antworten zu Grayanotoxinen in Honig**

Aktualisierte FAQ des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 03. Mai 2023: Grayanotoxine sind Pflanzengifte, die unter anderem in einigen Rhododendronarten vorkommen. Die Stoffe können auch in Honig enthalten sein, wenn Bienen den Nektar dieser Pflanzen verarbeitet haben. Das ist vor allem aus der türkischen Schwarzmeerregion bekannt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

### **PFAS found in popcorn bags in US, Indonesia**

US based and Indonesia based NGOs publish report on PFAS in popcorn bags; all 29 samples tested contained at least one PFAS.

> [www.foodpackagingforum.org](#)

> [Toxic Hazards in Microwave Popcorn \(pdf\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Vernehmlassung zum landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2023 - Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)**

Der VKCS äussert sich zur vorliegenden Vernehmlassung.

> [www.kantonschemiker.ch](#)

> [Stellungnahme des VKCS zum landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2023 \(pdf\)](#)

### **Überarbeitete Weisung zum Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich**

Per 01.04.2023 trat die überarbeitete Weisung zum Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich in Kraft. Die Weisung zielt darauf ab, im Einzelfall die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die biologische Produktion und der lebens- und futtermittelrechtlichen Bestimmungen, sowie die Gewährleistung des lebensmittelrechtlichen Täuschungsschutzes sicherzustellen. Sie regelt das Vorgehen der Zertifizierungsstellen und zuständigen Behörden beim

Fund von Rückständen auf Erzeugnissen gemäss Art. 1 der Bio-Verordnung.

> [procert.ch](#)

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft: Weisung zum Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich \(pdf\)](#)

### **Liste mit geografischen Angaben der EU publiziert**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat am 2. Mai 2023 im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) eine Liste von neuen geografischen Angaben der EU publiziert. Die Schweiz prüft deren Schutz in der Schweiz im Rahmen einer Aktualisierung des bilateralen Agrarabkommens CH-EU.

> [www.blw.admin.ch](#)

> [Geographische Angaben der EU \(pdf\)](#)

### **Emmentaler kann nicht als EU-Marke geschützt werden**

Luxemburg - «Emmentaler»-Käse muss nach einem Urteil des EU-Gerichts nicht zwingend aus der Schweiz kommen.

> [www.proplanta.de](#)

> [Pressemitteilung Nr. 84/23: Urteil des Gerichts in der Rechtssache T-2/21 \(pdf\)](#)

### **EU: «Kontaminantenverordnung» 1881/2006 wird aufgehoben und ersetzt durch Verordnung (EU) 2023/915**

In der neuen «Kontaminantenverordnung» sind verschiedene Anpassungen vorgenommen worden und neue Kontaminanten geregelt, u.a. Melamin für flüssige Säuglingsnahrung und Folgenahrung in Übereinstimmung mit Codex-Alimentarius.

Die Verordnung (EU) 2023/915 wurde am 25.05.2023 wirksam.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006\)](#)

### **D: Saftige Neuerungen**

Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar überarbeitet.

Die Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar beschreiben, was in puncto Herstellung, Beschaffenheit und Bezeichnung typisch für die beliebten Getränke auf dem Markt ist. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat die Beschreibungen für Fruchtsaft aktualisiert und die Produktgruppe der Fruchtnektare neu in die Leitsätze aufgenommen. Zum einen wurde mit der Neufassung eine Parallele zu den Leitsätzen für Gemüsesaft und

Gemüsenektar geschaffen, zum anderen wurde dem Bedarf nach bislang fehlenden Beschaffenheitsmerkmalen für Fruchtnektar entsprochen.  
> [Bundeszentrum für Ernährung \(Deutschland\)](#)  
> [Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar \(pdf\)](#)

## QM

### **Lebensmittelsicherheit: Wird die Überarbeitung des internationalen Standards ISO 22000:2018 gefordert?**

Die Norm ISO 22000 ist ein weltweiter Standard für Managementsysteme zur Lebensmittelsicherheit. Sie legt Anforderungen für alle Organisationen in der Lebensmittelkette fest. Seit Januar dieses Jahres können ISO-Mitglieder ihre Meinung zu einer möglichen Überarbeitung der ISO 22000 Version 2018 äussern.  
> [SNV – Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

### **Der Strichcode ist bald Geschichte? Nein, das ist nicht so**

In den vergangenen Tagen sind in den Schweizer und ausländischen Medien missverständliche bis falsche Informationen über das Ende der EAN/UPC Strichcodes verbreitet worden.  
> [GS1 network online](#)

## Lebensmittelpolitik / Varia

### **Bundesrat will Krisenversorgung mit Nahrungsmitteln ausbauen**

Der Bundesrat will die Ernährungs-Pflichtlager ausbauen. Sie sollen - zusammen mit der einheimischen Produktion - die Schweiz neu bis ein Jahr lang versorgen können, wie im Kalten Krieg.

Die Schweiz produziere nur etwa die Hälfte aller Nahrungsmittel selber, die im Inland konsumiert würden, schrieb der Bundesrat am Mittwoch zu seinem Entscheid und zur Eröffnung der Vernehmlassung. Bei Speiseölen und -fetten ist der Selbstversorgungsgrad noch tiefer. 507'900 Tonnen enthalten müssen, sollen künftig 755'000 Tonnen an Lager sein müssen.  
> [www.foodaktuell.ch](#)

### **«Klimafreundlich»-Kennzeichnung wird strenger**

Die Kennzeichnen von klimafreundlichen Produkten verändert sich, die Bezeichnung «klimaneutral» verschwindet in vielen Fällen.  
> [www.foodaktuell.ch](#)

### **Ernähren sich verschiedene Generationen anders?**

Agroscope-Forschende analysierten die Ernährungstrends der verschiedenen Generationen in der Schweiz. Die Ergebnisse helfen mit, genauere Ernährungsprognosen zu erstellen.  
> [www.agrarforschungschweiz.ch](#)  
> [Wissenschaftlicher Artikel](#)

### **Nutri-Score weiterentwickelt: Hilfe für gesündere Lebensmittelwahl**

Anpassung des Algorithmus bei Getränken / Neue Bewertung ab 31. Dezember 2023 in Kraft.  
> [www.bmel.de](#)

## Aktuelles



### Tagungsbericht der 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2023 zum Thema «Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette: Aspekte – Verantwortlichkeiten – Herausforderungen»

Lebensmittelrechtliche Betrachtungen zu verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette – oder der Kette als Ganzes, d.h. «farm to fork» – standen im Zentrum der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, welche zum 17. Mal stattfand. Die von der ZHAW-Dozentin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) geleitete Tagung war von qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden

Diskussionen der rund 150 Teilnehmenden geprägt. Einen Rückblick auf die Tagung bietet die > [fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

 Sehen Sie hierzu zusätzlich den > [LinkedIn-Beitrag](#).

**SAVE THE DATE:** Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 17. Mai 2024** 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.

### Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht **Anmeldung für den Studiengang 2023**

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 2023 läuft bis zum 3. Juli 2023 (letzte Plätze vorhanden)**

Weitere Informationen über den Studiengang 2023 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter: > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) und im > [Flyer \(pdf\)](#)

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

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der 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.

## Unsere nächsten Kurse



### Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

27. bis 29. Juni 2023

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 (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). 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 ein HACCP-Team leiten oder als Mitglied mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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



### Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

5. September 2023

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](#)



### Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

6. bis 7. September 2023

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (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](#)



### Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

21. November 2023

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht. 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](#)



## Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



### Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittel- verpackungen

**24. – 25. Oktober 2023**

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrations-tests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrations-tests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

## Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Unsere verbleibenden Weiterbildungen 2023

### Lebensmittelrecht

29. August 2023: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2023](#)

21. November 2023: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

07. Dezember 2023: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – Ortsungebundene Teilnahme](#)

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

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

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

27. – 29. Juni 2023: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

05. September 2023: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

06. und 07. September 2023: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

24. und 25. Oktober 2023: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

30. und 31. Oktober 2023: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie](#)

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