

## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 162, August 2017



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

#### Aktivkohle in Lebensmitteln - (k)eine gute Idee?

Aktivkohle wird bei der Lebensmittelherstellung, als Bestandteil von Kosmetikprodukten oder als Medikament gegen Durchfall und bei Vergiftungen schon länger eingesetzt. In der Lebensmittelindustrie wird Pflanzenkohle, auch als Aktivkohle bezeichnet, als Filtrationshilfsmittel z.B. bei der Herstellung von Getränken oder in geringen Mengen als Farbstoff E 153 eingesetzt. Neuerdings werden auch Smoothies oder Nahrungsergänzungsmittel mit Aktivkohle angeboten, die dank der zugesetzten Aktivkohle schädliche Stoffe im Darm binden und so zur «Entgiftung» beitragen sollen. Allerdings ist dabei Vorsicht geboten, denn Aktivkohle unterscheidet nicht zwischen «erwünschten» und «unerwünschten» Stoffen: durch die Einnahme von Aktivkohle kann die Wirkung von gewissen Medikamenten wie z.B. der Anti-Babypille beeinträchtigt werden.

> [KLZH - Kantonales Labor Zürich](#)

#### Studie zur Keimbelastung gebrauchter Küchenschwämme

In einem Kooperationsprojekt der Hochschule Furtwangen (HFU) mit der Justus Liebig-Universität Gießen und dem Helmholtz Zentrum München ist die weltweit erste umfassende Studie zur Keimbelastung gebrauchter Küchenschwämme entstanden.

In den Reinigungsutensilien wurde eine teils besorgniserregend hohe Konzentration von Bakterien nachgewiesen. Den Schwamm heiß auszuwaschen oder in der Mikrowelle zu behandeln, ist keine langfristige Lösung, sagen die Forscher.

> [HFU - Hochschule Furtwangen University](#)

Originalpublikation: > [Microbiome analysis and confocal microscopy of used kitchen sponges reveal massive colonization by Acinetobacter, Moraxella and Chryseobacterium species](#)

#### Fipronil: Eier-Importe in die Schweiz betroffen

Bei Eier-Lieferungen aus den Niederlanden in die Schweiz sind positive Rückstände des Insektizids Fipronil festgestellt worden. Die Feststellungen erfolgten im Rahmen von Selbstkontrollen durch Schweizer Eier-Importeure. Die bisher gefundenen Mengen an Fipronil führen zu keiner Gesundheitsgefährdung der Konsumentinnen und Konsumenten. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) klärt zusammen mit den kantonalen Vollzugsorganen und den Importbetrieben das Ausmass ab.

Der Einsatz des Insektizids Fipronil ist in der Schweizer Landwirtschaft seit 2014 verboten. Das BLV hat keine Hinweise darauf, dass Fipronil in der Schweiz in Hühnerbetrieben eingesetzt wird. Das Insektizid wurde für den Einsatz gegen Flöhe, Läuse, Zecken oder Schaben und Milben hergestellt.

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

## Kein Fipronil in Schweizer Eiern

In Schweizer Eiern gibt es keine Rückstände des Insektizids Fipronil. Dies ergaben Analysen von Stichproben, welche das BLV zusammen mit dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) durchgeführt hat.

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

## Fragen und Antworten zu Fipronilgehalten in Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Das BfR hat auf Basis einer Mitteilung im Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF), derzufolge in Belgien erhöhte Gehalte an Fipronil in Eiern und Hühnerfleisch festgestellt wurden, eine Risikobewertung erstellt. Vor diesem Hintergrund hat das Institut die wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema zusammengefasst.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

siehe auch Stellungnahme Nr. 016/2017 des BfR vom 30. Juli 2017 "[Gesundheitliche Bewertung der in Belgien nachgewiesenen Einzeldaten von Fipronilgehalten in Lebensmitteln tierischen Ursprungs \(PDF\)](#)" und:

> [Was geschieht mit den Fipronil-Hühnern?](#)

## Soja statt Fleisch: Veggie-Würste und Co.

Insgesamt 47 Proben von Fleischalternativen auf Sojabasis sowie eine Probe eines Käse-ähnlichen Produktes wurden in einer Untersuchungsreihe des CVUA Freiburg auf ausgewählte Parameter überprüft. Ein wichtiger Prüfpunkt war auch die Kennzeichnung. Von den 48 Proben entsprachen 20 (= 42 %) nicht den lebensmittelrechtlichen Vorgaben; fast ausschließlich handelte es sich dabei um Kennzeichnungsmängel. Bei 2 Proben waren die Anteile an gentechnisch veränderter Soja auffällig.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

## Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: EFSA veröffentlicht Empfehlungen zu Riboflavin

Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Riboflavin (Vitamin B2) festgelegt.

Ausgehend von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen beschloss das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA), die vom Wissenschaftlichen Ausschuss für Lebensmittel im Jahr 1993 festgelegten Referenzwerte für die Zufuhr von Riboflavin zu aktualisieren. Das Gremium definierte folgende Bevölkerungsreferenzwerte (Population Reference Intakes – PRI) für die tägliche Aufnahme von Riboflavin:

- 0,6 mg für Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren
- 0,7 mg für Kinder im Alter von 4 bis 6 Jahren
- 1,0 mg für Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren
- 1,4 mg für Kinder im Alter von 11 bis 14 Jahren
- 1,6 mg für Jugendliche im Alter von 15 bis 17 Jahren sowie für Erwachsene
- 1,9 mg für schwangere Frauen
- 2,0 mg für stillende Frauen

Für Kinder im Alter von 7-11 Monaten bestimmte das Gremium eine angemessene Aufnahmemenge (Adequate Intake – AI) von 0,4 mg pro Tag.

Riboflavin ist ein wasserlösliches Vitamin, das am Energiestoffwechsel beteiligt ist und eine Rolle bei der Funktionsweise verschiedener Enzyme spielt. Riboflavin kommt natürlich in vielen Lebensmitteln pflanzlichen oder tierischen Ursprungs vor, darunter in Milch, Milchprodukten, Eiern und Innereien.

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

## Ergebnisse des Expertengesprächs „Mögliche Koffeinwirkungen auf das Herz-Kreislaufsystem von Kindern und Jugendlichen“

Das BfR hat am 26. April 2017 in Berlin ein Expertengespräch zu möglichen Wirkungen von Koffein auf das Herz-Kreislaufsystem von Kindern und Jugendlichen durchgeführt. Im Rahmen dieses Expertengesprächs sollte diskutiert werden, ob und inwieweit langfristig hohe Koffeinaufnahmen bei Kindern und Jugendlichen unter Berücksichtigung der Dosis-Wirkungs-Beziehung ursächlich zur Entstehung von Herz-Kreislaufkrankungen beitragen können. Es bestand Einigkeit darüber, dass bisher keine Studien vorliegen, die mögliche Zusammenhänge zwischen langfristig hohen Koffeinaufnahmen (auch in Form von Energy Drinks) und Langzeitfolgen auf das Herz und das Kreislaufsystem bei Kindern und Jugendlichen untersucht haben. Es wurde weiterhin vorgetragen, dass diesbezüglich erhebliche Datenlücken bestehen, deren Schließung jedoch auf größere methodische Schwierigkeiten stößt.

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

## Lebensmittelrecht

### Schutz für Appenzeller Spezialitäten

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte am 7. August die Gesuche um Registrierung der geschützten geografischen Angabe (GGA/IGP) für Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli und Appenzeller Siedwurst im Schweizerischen Handelsamtsblatt. Mit der Registrierung als GGA sollen künftig

Nachahmungen vermieden und sowohl der gute Ruf als auch die ausgezeichnete Qualität der drei Appenzeller Spezialitäten geschützt werden.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **Informationsschreiben 2017/5 zur Umsetzung des Art. 84 LGV**

Der Leitfaden zur Umsetzung des Art. 54 nach altem Lebensmittelrecht wurde überarbeitet und als Informationsschreiben 2017/5 zur Umsetzung des Art. 84 LGV herausgegeben.

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

### **Acrylamid: Zustimmung zum Vorschlag der EU Kommission zur Reduzierung des Gehalts in Lebensmitteln**

Die Vertreter der Mitgliedstaaten haben einem Vorschlag der Europäischen Kommission zugestimmt, den Acrylamidgehalt in Lebensmitteln zu senken. Nach Inkrafttreten der vorgeschlagenen Verordnung werden die Lebensmittelunternehmer verpflichtet sein, je nach Größe und Art ihres Betriebs verbindliche Maßnahmen zur Reduzierung des Acrylamidgehalts zu ergreifen. Der am 19.7. vereinbarte Wortlaut wird nun dem Rat und dem Europäischen Parlament vorgelegt, die vor der endgültigen Annahme durch die Kommission 3 Monate Zeit für dessen Prüfung haben. Die Verordnung könnte voraussichtlich im Frühjahr 2018 in Kraft treten.

Darüber hinaus plant die Kommission, unverzüglich nach Annahme dieser Verordnung Diskussionen über weitere Maßnahmen einzuleiten, zum Beispiel die Festlegung von Höchstgehalten für Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln.

> [Europäische Kommission - Pressemitteilung vom 19.7.2017](#)

siehe auch Klarstellung vom 20.7.2017: "[EU will weder Pommes noch knuspriges Brot verbieten](#)"

> [Entwurf der Verordnung \(in Englisch\)](#)

### **EU streicht Erdnüsse aus den USA aus der Liste der genehmigten Prüfungen auf Aflatoxine vor der Ausfuhr**

Die EU hat Erdnüsse aus den USA aus der Liste genehmigter vor der Ausfuhr durchgeführter Prüfungen gestrichen; dies in Reaktion auf eine wachsende Zahl von Verstößen in Bezug auf Aflatoxine in Erdnüssen aus den USA. Erdnüsse aus den USA bedürfen deshalb weiterer Importkontrollen bei der Einfuhr in die EU.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/1269 der Kommission vom 13. Juli 2017\)](#)

### **Does Europe need a legal definition of natural food?**

With the US considering a legal definition of 'natural' food, does Europe need one too? It would increase clarity for a complex concept, but defining 'degrees of naturalness' for origin, ingredients and processing may be better, say the researchers of a review covering 85.000 consumers in 32 countries.

> [foodnavigator.com](#)

Originalstudie: [Trends in Food Science & Technology, Volume 67, September 2017, p. 44-57.](#)

### **Trump administration shelves meat labeling rule**

A proposed rule that would have required meat and poultry product labels to reflect current research and dietary recommendations was listed as inactive by the Trump administration, meaning the USDA is unlikely to take any action on the proposal for at least six months. Finalization of the FDA Nutrition Facts rule was delayed indefinitely on July 18.

> [The National Law Review](#)

Zum Aufschub der Umsetzung des FDA Nutrition Facts Label > [siehe auch News vom 23. Juni 2017](#)

### **FDA Guidances explain certain exemptions from FSMA (canned foods, juice and seafood)**

To cut back on confusion related to U.S. Food and Drug Administration's (FDA's) Food Safety Modernization Act (FSMA) regulations for low-acid canned foods, juice Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), or seafood HACCP, the agency has put out an explanation of certain exemptions from FSMA.

Specifically, FDA has released three guidances to help producers of food commodities covered by these earlier regulations understand which parts of the FSMA rules apply to them and how the FSMA rules may affect their operations. FDA's HACCP and low-acid canned foods regulations were in place long before the FSMA rules became final. FDA's HACCP regulations for juice and seafood processors require processors to perform a hazard analysis and develop a HACCP plan to address biological, chemical, and physical hazards, monitor the conditions and practices and make corrections as needed. FDA's low-acid canned foods regulation addresses biological hazards such as Clostridium botulinum unique to such foods, which include canned vegetables.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#) (mit weiterführenden Links zu den Guidances)

## More manufacturers approved under new Chinese infant formula rules

China's Food and Drug Administration (CFDA) has announced the second batch of infant nutrition companies and products that have been approved under its new registration programme.

> [nutraingredients-asia.com](http://nutraingredients-asia.com)

## QM

### FSSC 22000 launches version 4.1 of its scheme

FSSC 22000 version 4 was released in December 2016. In the months after publication there were several developments that influenced the drafting of FSSC 22000 version 4.1. These developments were:

- The publication of GFSI Benchmarking Requirements document version 7.0 in March 2017 and version 7.1 in May and the expected release of version 7.2 in September
- The evaluation of FSSC 22000 version 4.1 against European Accreditation (EA) procedure EA-1/22 led by the Dutch Accreditation Council (RvA)
- Need for clarification and correction of the text of FSSC 22000 version 4.0 due to feedback received from industry, certification and accreditation bodies.

An overview of the changes can be found [here](#) while a detailed comparison will be released in the middle of August. The FSSC Board of Stakeholders has determined that all certified sites, shall be audited against version 4.1 starting from January 1, 2018. The new Scheme requirements can be downloaded for free [here](#).

> [fssc22000.com](http://fssc22000.com)

### New publication helps organizations get full benefit from ISO 26000 for social responsibility

Getting the most out of ISO 26000, the world's first and most widely used International Standard for social responsibility, is the aim of a new guidance document just published.

In its seven years of existence, [ISO 26000](#) has become one of the key references for implementing social responsibility practices in any organization. It has been adopted nationally in 80 countries across more than 20 languages and was one of the sets of guidelines upon which the European Commission built its corporate social responsibility (CSR) strategy. Now, a newly published International Workshop Agreement – [IWA 26](#), Using ISO 26000 guidance on social responsibility in management systems – helps organizations reap even greater benefits from the standard using the management systems standard (MSS) approach.

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

## Lebensmittelpolitik / Varia

### Der Mehlwurm-Food kommt in die Regale

Dreieinhalb Monate nach der offiziellen Ankündigung bringt Coop Mehlwurm-Burger und Mehlwurm-Bällchen in den Handel. In Insekten-Food-Kreisen stossen die Pläne des Detailhändlers auch auf Kritik.

> [nzz.ch](http://nzz.ch)

Siehe dazu auch: > [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com)

### Vegan und vegetarisch – garantiert?

Mit dem wachsenden Markterfolg für vegane und vegetarische Lebensmittel wächst auch die Notwendigkeit, die Einhaltung der entsprechenden Produktionsanforderungen sicherzustellen. Bei vegetarischen und veganen Biolebensmitteln lässt sich dies in bestehende Biozertifizierungsabläufe integrieren. Bei konventionellen Lebensmitteln dienen privatrechtliche Labelanforderungen als Grundlage, zumal eine klare rechtliche Grundlage im Gegensatz etwa zur Bioproduktion bisher fehlt. Das 1996 von der Interessenvertretung Swissveg lancierte «V-Label» ist das heute in der Schweiz und europaweit bekannteste Zeichen für vegetarische und vegane Produkt.

> [foodaktuell.ch](http://foodaktuell.ch)

Der kostenlose Newsletter der Fachstelle 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.

Fachstelle 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)



## Aktuell



**SAVE THE DATE:** Die nächste > [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) findet am **03. Mai 2018** 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 – Studiengang 2018

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. Nach Abschluss des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden, sie anzuwenden und ihre Geltung, Fassung und Wirkungsweise zu beurteilen. Diese Kenntnisse können sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten in ihrem Unternehmen einsetzen.



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

Bei Interesse für den Studiengang 2018 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via das [Formular](#) auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2018 und den Anmeldeprozess informiert.

## Nächste Kurse



### Einführung: Kaizen / KVP

**16. November 2017**

Der kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP) ist die Philosophie der ewigen Veränderung zum Besseren, auch Kaizen genannt. Er geht davon aus, dass Mitarbeitende im Betrieb wertvolles Expertenwissen besitzen, welches für das Unternehmen von hohem Wert zur Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit und Erreichen von Exzellenz ist. Durch die Einbindung der Mitarbeitenden in den KVP wird zudem ihre Motivation für die Arbeit und Identifikation mit dem Unternehmen nachhaltig gestärkt. Im Kurs sollen deshalb neben der Vermittlung von KVP-Werkzeugen und –Methoden auch häufige Stolpersteine bei der Umsetzung und Aufrechterhaltung des KVP angesprochen und anhand von Praxisbeispielen erläutert werden. Die Kursteilnehmenden verstehen den Nutzen des KVP sowie die verschiedenen Methoden und Werkzeuge und können diese in ihrem Betrieb angemessen einsetzen.

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

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



### Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

**06. Dezember 2017**

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 haben zudem einen Überblick gewonnen über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts.

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

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

## Planen Sie bereits Ihre Weiterbildungen für 2018

### Lebensmittelrecht

30. Januar 2018 oder 29. Mai 2018\*: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

27. März 2018 oder 27. November 2018\*: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

3. Mai 2018: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

Herbst 2018: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2018](#)

5. Dezember 2018: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#) (bei Interesse kontaktieren Sie bitte Evelyn Kirchsteiger-Meier, meev@zhaw.ch)

\*Zweiter Termin: Durchführung nur bei grosser Nachfrage

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 8. Februar 2018: > [Lean Management Practice Days](#) (weitere Informationen werden in Kürze veröffentlicht)

8. März 2018: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

25. bis 27. Juni 2018: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

4. September 2018: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

5. und 6. September 2018: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

Alle Weiterbildungen 2018 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

## 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 lediglich eine Administrationspauschale bezahlen.

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

#### **Semesterarbeit (5. Semester)**

Umfang etwa 15 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember

#### **Bachelorarbeit (6. Semester)**

Umfang etwa 60 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: meistens März bis September

Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

**Gesucht: Firmen zur Durchführung im Jahr 2018**

#### **Masterarbeit (MSc-Studium)**

Umfang: etwa 150 Arbeitstage

Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden. Die Masterstudierenden sind in der Lage, Ihre Fragestellung über einen längeren Zeitraum fachlich kompetent, zielgerichtet und fundiert zu bearbeiten.

2016 durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten finden Sie im > [Booklet „Abschlussarbeiten 2016“](#)

#### **Themenbeispiele von studentischen Arbeiten**

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für Kräuter & Gewürze: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- 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.**