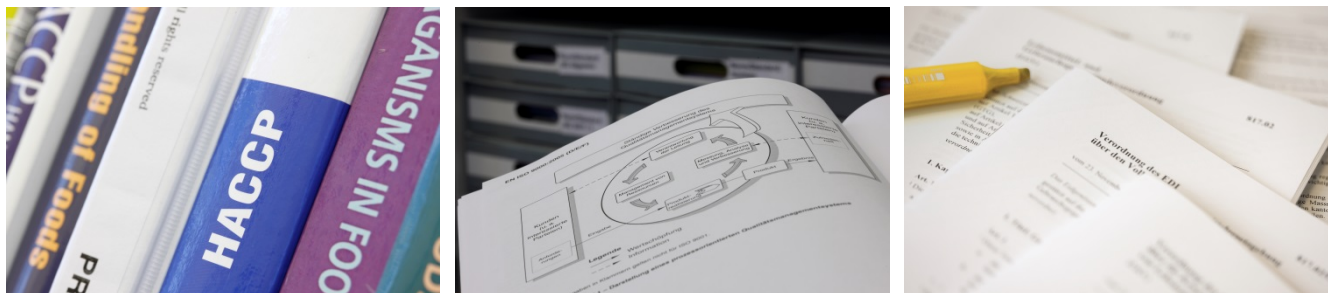


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 156, Februar 2017



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

D: Nachweis von Knochenpartikeln in Brühwurstserzeugnissen

Eigentlich sollte es nur eine wissenschaftliche Studie zu einem Methodenvergleich werden. Die Ergebnisse sollten lediglich einem Fachpublikum präsentiert werden. Der Nebeneffekt der Studie hat die tierärztlichen Lebensmittelhygiene-Sachverständigen dann doch überrascht. „Mit so vielen Volltreffern hatten wir nicht gerechnet!“ Sämtliche für diese Studie untersuchten Brühwurstserzeugnisse aus Geflügelfleisch enthielten so viele kleine Knochenpartikel, dass der Verdacht naheliegt: Hier wurde Separatorenfleisch verarbeitet, aber nicht deklariert. Wird Separatorenfleisch bei der Herstellung verwendet, so muss dies nach den Vorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) so aus der Kennzeichnung hervorgehen, dass Verbraucher nicht irreführt werden. Bei der Herstellung verwendetes Separatorenfleisch muss in jedem Falle im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden unter Angabe der Tierart, von der es stammt.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

EFSA introduces OpenFoodTox database on chemical food hazards

The European Food Safety Authority (EFSA) [unveiled OpenFoodTox](#) - a new database that provides instant access to a wealth of information from over 1,650 EFSA

scientific outputs about the toxicity of chemicals found in the food and feed chain. This database helps EFSA to increase transparency by making its data available for others to explore and re-use. According to Jean-Lou Dorne, the toxicologist who spearheaded OpenFoodTox's development, the information in the database has always been publicly available. The difference is that now, viewers will not have to sift through over 1,650 separate scientific opinions and conclusions. OpenFoodTox now provides quick and easy access to that huge body of work all in one place.

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

Lebensmittel in Großküchen sicher zubereiten

Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine große Verantwortung. Mehr als 100.000 Erkrankungen werden in Deutschland jedes Jahr gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen - vor allem Bakterien, Viren oder Parasiten - in Lebensmitteln verursacht worden sein können. Die Dunkelziffer liegt wahrscheinlich sogar deutlich höher. Um solche Krankheitsfälle zu verhindern, müssen in der Gemeinschaftsgastronomie strikte Hygieneregeln eingehalten werden.

Gemeinsam haben BfR und aid infodienst Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen formuliert - das bisher in zwölf Sprachen vorliegende Merkblatt wurde nun auch ins Persische übersetzt.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Es ist an der Zeit, den Einsatz von Antibiotika bei Tieren zu verringern, zu vermeiden und völlig neu zu überdenken

Um die Gesundheit von Mensch und Tier für die Zukunft zu sichern, ist es unabdingbar, den Einsatz von Antibiotika bei Lebensmittel liefernden Tieren zu verringern, diese Mittel soweit wie möglich zu vermeiden und die Nutztierhaltung völlig neu zu überdenken. Antibiotikaresistenz ist eines der dringendsten Probleme für die öffentliche Gesundheit weltweit, und der Einsatz von Antibiotika bei Tieren trägt dazu bei. Daher ist die Beschränkung ihrer Verwendung auf das zur Behandlung von Infektionskrankheiten bei Tieren notwendige Minimum von entscheidender Bedeutung.

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

FDA sets sights on reducing Listeria risk in RTE food

The US Food and Drug Administration (FDA) has updated draft guidance to reduce the risk of Listeria monocytogenes (L. mono) in ready-to-eat (RTE) foods.

The draft guidance (pdf) incorporates industry best practice and the "seek-and-destroy" approach of the US Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (USDA-FSIS).

> [foodqualitynews.com](#)

Lebensmittelrecht

EU: Ueberwachung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Die EU-Mitgliedstaaten werden aufgefordert, das Vorhandensein von Mineralölkohlenwasserstoffen (MOH) in Lebensmitteln und Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, gemäss einer Kommission-Empfehlung zu überwachen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Empfehlung \(EU\) 2017/84 der Kommission vom 16. Januar 2017\)](#)

EU: Fermentierter Sojabohnenextrakt als neuartige Lebensmittelzutat zugelassen

Mit dem Durchführungsbeschluss (EU) 2017/115 der Kommission vom 20. Januar 2017 wurde fermentierter Sojabohnenextrakt im Sinne der "Novel-Food-Verordnung" Nr. 258/97 zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln zugelassen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/115\)](#)

Komitologie: Kommission will politische Verantwortung von Rat und Parlament klarer zeigen

Die Europäische Kommission hat in ihrer wöchentlichen Sitzung vom 1. Februar 2017 in einer Orientierungsdebatte darüber diskutiert, wie beim Erlass von delegierten Rechtsakten und Durchführungsrechtsakten im sogenannten Komitologie-Verfahren politische Verantwortung und wirksame Entscheidungsprozesse besser gewährleistet werden können.

Hintergrund ist, dass die Kommission in den vergangenen Jahren wiederholt Entscheidungen über umstrittene Fragen treffen musste, weil die Mitgliedstaaten sich nicht auf einen Standpunkt einigen konnten. So war es zum Beispiel bei der umstrittenen Zulassung des Unkrautvernichters Glyphosat oder genmanipulierten Organismen (GMO). Künftig sollen auch Rat und Parlament mehr politische Verantwortung übernehmen.

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

Aktualisierte Leitlinien für die Erstellung von Anträgen zu gesundheitsbezogenen Angaben

Die EFSA hat ihre Hinweise für Antragsteller bezüglich der Erstellung und Vorlage von Anträgen zu gesundheitsbezogenen Angaben überarbeitet.

In den Leitlinien wird ein standardisiertes Format für die Zusammenstellung eines übersichtlichen Antrags beschrieben. Außerdem findet sich darin eine eingehende

Darstellung der Art von Informationen und Daten, die Antragsteller zur Stützung ihrer Angaben vorlegen müssen.

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

Audit confirms quality of EU protected origin products

Consumers are guaranteed a reasonable level of assurance regarding the quality of protected origin products, such as Parmesan cheese, according to a recent report by the European Commission.

The report gives an overview of official audits undertaken in member states for the Quality schemes Protected Designations of Origin (PDOs), Protected Geographical Indications (PGIs), and Traditional Specialities Guaranteed (TSGs) that cover agricultural products and foods.

> [foodnavigator.com](#)

Italian dairy country of origin labeling comes into force

Italy has introduced mandatory country of origin labeling for dairy products. Manufacturers will have to indicate the source of the raw material used in dairy products such as cheese, butter and yoghurt, as well as the country of packaging and country of processing.

[> foodnavigator.com](#)

Offizielle Publikation im [> Amtsblatt Italiens](#)

Zum "COOL"-Labeling in Frankreich, [> siehe News vom 6. Januar 2017](#)

Portugal to trial origin labelling for milk

Portugal will go ahead with compulsory origin labelling on milk, cheese and other dairy products, the country's minister for agriculture confirmed. The measure is still to be debated by Portugal's Council of Ministers but a spokesperson for the European Commission confirmed it would apply to milk, cream, cheese, butter, yoghurt and other milk-derived products.

[> foodnavigator.com](#)

Memo explains effect of Trump's regulatory freeze on FSMA enforcement

President Donald Trump recently issued a freeze on new or pending federal regulations that must now be reviewed and approved prior to enforcement.

In terms of food regulations, the Memo (issued by a law firm) says the following:

From a food regulatory perspective, this means that the regulatory freeze will not impact the regulations that U.S. Food and Drug Administration (FDA) issued under the Food Safety Modernization Act in 2015 and 2016, nor will it impact the Nutrition Facts Label final rule, as the effective date for all of those regulations has already passed.

The regulatory freeze will only impact any regulations that FDA or U.S. Department of Agriculture plan to send to the Office of the Federal Register in the next few months (including any currently under review at the Office of Information and Regulatory Affairs), as well as any regulations that were recently published but not yet effective, unless those regulations are subject to statutory or judicial deadlines.

The regulatory freeze could also potentially delay the publication of any additional regulations that FDA or USDA complete in the near future (including guidance documents, such as further guidance on the implementation of FSMA or the revised Nutrition Facts Label requirements).

[> foodsafetymagazine.com](#)

Democratic senators call on Trump to streamline food safety

Sens. Richard Blumenthal, D-Conn., Dianne Feinstein, D-Calif., Dick Durbin, D-Ill., and Kirsten Gillibrand, D-N.Y., sent a letter to President Donald Trump urging him to heed a report from the Government Accountability Office recommending reorganization of the federal food safety system, which is fragmented over several agencies. The senators asked Trump to create a national food safety strategy, prepare a performance plan and enlist Congress to address any legislative requirements needed to overhaul the nation's food safety program.

[> Bloomberg](#)

Safe Food for Canadians regulations open for public comment

The proposed Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) will introduce modern food safety requirements for businesses that either import food, or prepare food to be exported or sold across provinces. The regulations are meant to strengthen Canada's food safety system and safeguard the health of Canadian families and businesses.

Because food safety regulations can be difficult for the average person to understand, [CFIA has provided educational resources](#) about the proposed SFCR. Canadians - including consumers and food business owners - can then submit written feedback during an open comment period.

The resources will help to clarify what the regulations are all about, how those regulations came to fruition, and how the agency will help businesses to comply with those new regulations once they become enforceable by law.

[> foodsafetymagazine.com](#)

Lebensmittelpolitik

Erhebung zum Zuckergehalt in Joghurts und Frühstückscerealien

Das BLV führte 2016 eine Erhebung zum Zuckergehalt in Joghurts und Frühstückscerealien durch. Die Daten geben einen Überblick über den aktuellen Stand des durchschnittlichen Zuckergehalts. Sie zeigen auf, dass Joghurts im Durchschnitt 17 g zugesetzten Zucker pro Becher (180 g) enthalten und Frühstückscerealien 18 g pro 100 g.

Der Genuss von zu viel Zucker kann unsere Gesundheit gefährden. Im Rahmen der Schweizer Ernährungsstrategie setzt sich das BLV zusammen mit Schweizer Unternehmen dafür ein, den Zuckergehalt in Lebensmitteln zu reduzieren.

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

Onlinehandel mit Lebensmitteln auf dem Vormarsch

Verbraucherschützer warnen vor fehlenden rechtlichen Rahmenbedingungen - Nachholbedarf bei Einhaltung der Kühlkette - Lückenlose Überwachung onlinevertriebener Lebensmittel gefordert - Verbraucher mehrheitlich skeptisch.

Die Digitalisierung hat den Lebensmittelsektor erreicht, doch viele Verbraucher bleiben skeptisch. Wie der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) bei seinem Verbraucherpolitischen Forum in Berlin berichtete, glauben laut einer forsa-Umfrage 70 Prozent der Verbraucher, dass sie ihre Lebensmittel in den nächsten fünf bis zehn Jahren weiterhin im örtlichen Supermarkt kaufen werden. Sie begründen ihre negative Einstellung zum Onlinehandel mit frischen Lebensmitteln unter anderem mit der fehlenden Möglichkeit, Produkte zu prüfen, und mit mangelnder Produktqualität.

> [fleischwirtschaft.de](#)

Qualitätsmanagement

Taking auditing to new level with International Standard under revision

ISO's popular standard for auditing management systems (ISO 19011:2011) is under revision and has just reached the first voting stage, a crucial step in its development. The revised version of ISO 19011 is due to be published mid-2018.

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

FSSC 22000 accepted by the Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA)

The FSSC 22000 Scheme is now accepted by the Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA). This NVWA acceptance is a major step forward in public-private cooperation and alignment within the Dutch food industry. In its supervision of individual businesses in the food production sector, the NVWA takes into consideration whether or not the business is certified by a safety assurance scheme that has been proven to meet the NVWA criteria. This means that participation in such a scheme, like FSSC 22000, can both enhance the business image and result in adapted or reduced NVWA supervision.

> [fssc22000.com](#)

Zur Thematik des Einbezugs von privatrechtlichen Zertifizierungen (wie die GFSI-anerkannten Standards) in die Kontrolltätigkeit der Vollzugsbehörden, siehe auch das > [Referat von Dr. Marco Jermini, Kantonschemiker Tessin, an der 11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2016.](#)

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](#), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](#)

Aktuell

12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 11. Mai 2017

Thema: Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts



Angeregt durch den bevorstehenden Paradigmenwechsel im schweizerischen Lebensmittelrecht - der Wegfall des sogenannten Positivprinzips - wird die Tagung den Themenbereich **Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts** beleuchten, denn durch die Aufgabe des Positivprinzips soll die

Innovationskraft der Lebensmittelbranche gefördert werden.

Zu den Eigenheiten von Innovationen gehört es oftmals, in einen rechtlichen Graubereich vorzustossen. Deshalb

werden u.a. Fragen zu Konsequenzen des Wegfalls des Positivprinzips, zu den Bewilligungsprozessen unter dem neuen Lebensmittelrecht (insbesondere in Bezug auf Novel Food), zu rechtlichen Herausforderungen bei Verpackungsinnovationen oder zum Umgang mit rechtlichen Unsicherheiten bei Innovationen in die Tagung einbezogen. Auch die Entwicklung des lebensmittelrechtlichen Rahmens in Bezug auf die nun zugelassenen Insektenarten wird aus Unternehmersicht beleuchtet, ebenso wie innovative Lösungen im e-commerce, um die neuen Anforderungen zum Fernabsatz zu bewältigen.

Referate und Referierende:

- **Paradigmenwechsel im neuen schweizerischen Lebensmittelrecht: Der Wegfall des Positivprinzips und die Konsequenzen**
Dr. Michael Beer, Vizedirektor und Leiter Abt. Lebensmittel und Ernährung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Die novellierte EU-Novel-Food-Verordnung (Verordnung (EU) 2015/2283)**
Dr. Andreas Reinhart, Reinhart Rechtsanwälte, D-München; Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht TU München und Universität Salzburg
- **Bewilligungsverfahren im neuen schweizerischen Lebensmittelrecht**
Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Innovation und Compliance – Was tun, wenn das Recht keine Antwort gibt?**
Dr. Karola Krell Zbinden, Markwalder Emmenegger Rechtsanwälte, Muri b. Bern
- **Der Marktaufbau für Insekten-Produkte und die Entwicklung des Rechts aus Unternehmersicht**
Matthias Grawehr, Co-Founder, Essento, Zürich
- **Verpackungsinnovationen und die Herausforderungen des Lebensmittelrechts**
Dr. Thomas Gude, wissenschaftliche Leitung: alle Bereiche Lebensmittelchemie und Non-Food, SQTS Swiss Quality Testing Services, Dietikon
- **Innovative e-commerce-Lösungen im Kontext der lebensmittelrechtlichen Anforderungen**
Domenic Schneider, Senior Business Development Manager, GS1 Switzerland, Bern

Weitere Informationen finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ und im [Tagungsflyer](#)

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

Nächste Kurse



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

23. Mai 2017 oder
24. Mai 2017

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren; sie erhalten auch einen Überblick über die Totalrevision des Lebensmittelgesetzes (LMG) und des Verordnungsrechts.

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

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



NEU: Einführung ins US-Lebensmittelrecht

30. Mai 2017

Vor dem Hintergrund der Verabschiedung des Food Safety Modernization Act (FSMA) im Januar 2011 durch Präsident Obama sowie der darauffolgenden Publizierung verschiedener konkretisierendes *rules* durch die FDA, bieten wir einmalig diesen Einführungskurs in das US-Recht an. Der Kurs ist auch als Follow-up zur > [10. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2015](#) „Global Food Legislation – Das Lebensmittelrecht globaler Exportmärkte“ gedacht.

Folgende Themen sind geplant:

- Einführung ins US-Lebensmittelrecht (Rechtsrahmen, wichtige Rechtsvorschriften, wichtige Behörden, allgemeines Kennzeichnungsrecht)
- Der FSMA und seine konkretisierenden *rules*

Der Kurs wird **in Englisch voraussichtlich einmalig** gehalten von > [Prof. Neal Fortin](#), Direktor des Institute for Food Laws & Regulations an der Michigan State University und Autor zahlreicher Publikationen zum US-Lebensmittelrecht (u.a. [“Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice”](#)).

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

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

20. Juni 2017

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den Pflichtelementen der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Gesetze und Verordnungen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Gesetze /Verordnungen einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Die Teilnehmenden kennen die obligatorischen Elemente einer Kennzeichnung.

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

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

26. bis 28. Juni 2017

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. Art. 75, 78, 79 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 in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

**Die Artikel der LGV beziehen sich auf das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht.*

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

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/

Übersicht: Weiterbildungen 2017

Das gesamte Weiterbildungsangebot für das Jahr 2017 finden Sie > [online](#) auf unserer Website.

Lebensmittelrecht

11. Mai 2017: > [12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#), Thema: „Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts“

23. Mai 2017 oder 24. Mai 2017: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

NEU: 30. Mai 2017: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#)

20. Juni 2017: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

06. Dezember 2017: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

Herbst 2017 (genaues Datum wird noch bekanntgegeben): > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2017](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

26. bis 28. Juni 2017: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

5. September 2017: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

6. und 7. September 2017 > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

16. November 2017 > [Einführung Kaizen / KVP](#)

Veranstaltungen Dritter

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

19. Mai 2017 im Hotel Mövenpick Zurich-Airport, Glattbrugg

Thema: Import und Export von Lebensmitteln

- **TRACES – Trade Control and Expert System**
Dr. Jenny Markov, Amtstierärztin, Kantonales Labor Zürich
- **Der grenztierärztliche Dienst**
Dr. Ruedi Müller, Leiter grenztierärztlicher Dienst Zürich-Flughafen
- **Lebensmittel mit tierischen Bestandteilen aus Drittländern**
Markus Weber, Lebensmittelinspektor, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt
- **Der Import von Fleisch aus Drittländern**
Cornelia Gassner-Benz, Leitung Qualitätssicherung, GVFI International AG
- **Die Ein- und Ausfuhr von Lebensmitteln**
Heinz Widmer, Leiter Zollstelle Zürich-Flughafen
- **Die Ausfuhr von Milchprodukten und Säuglingsnahrung**
Dr. Claudia Fricker, HOCHDORF Swiss Nutrition AG
- **Der Schokoladen-Export**
Jens-Ulf Hinze, Manager CS&L and OTC, Mondelez Europe Services LLC

Weitere Informationen und Bestellung der Anmeldeunterlagen > jennifer.markov@klzh.ch

Swiss Food Science Meeting 2017

17. / 18. August 2017, University of Neuchâtel, Aula des Jeunes Rives, Espace Louis Agassiz 1

Thema: MEAT AND MEAT PRODUCTS. Analytical Challenges and Risk Assessment

Weitere Informationen und Anmeldung: > www.foodsciencemeeting.ch