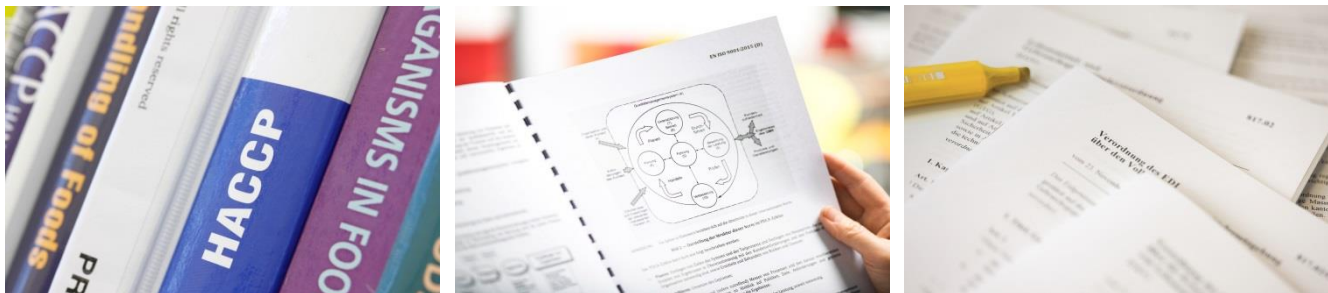


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 161, Juli 2017



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

Fragen und Antworten zu Druckfarben und primären aromatischen Aminen in Lebensmittelbedarfsgegenständen

Das BfR hat häufig gestellte Fragen zu möglichen gesundheitlichen Risiken durch Druckfarben und primäre aromatische Amine in Lebensmittelbedarfsgegenständen, das heißt Produkten mit Lebensmittelkontakt, zusammengestellt.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Pflanzenschutzmittel: So wenig wie möglich, so viel wie nötig

Um den Anforderungen der Abnehmer und Konsumenten gerecht zu werden, kommen Schweizer Bauern nicht um den gezielten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln herum. An einer Medieninformation in Ins informierte der Schweizer Bauernverband (SBV) zusammen mit der Landwirtschaftlichen Organisation Seeland (LOS) über aktuelle Massnahmen.

[> LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

BfR-Datensammlung zu Verarbeitungsfaktoren

Landwirtschaftliche Erzeugnisse werden häufig nicht roh verzehrt, sondern vorher verarbeitet. Dadurch kann sich die Höhe der enthaltenen Rückstände von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen verändern. Das Verhältnis des Rückstands im verarbeiteten Produkt zu

dem im entsprechenden unverarbeiteten Erzeugnis wird als Verarbeitungsfaktor bezeichnet. Er gibt an, ob Rückstände bei dem entsprechenden Verarbeitungsprozess angereichert oder verringert werden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bietet seit 2007 über seine Internetseite eine Zusammenstellung von Verarbeitungsfaktoren an, die aktualisiert wurde. Die Datensammlung richtet sich in erster Linie an das Fachpublikum.

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

Nanoteilchen als Lebensmittelzusatz: das Risiko besser einschätzen

Das Antiklumpmittel Siliciumdioxid E551 wird seit 50 Jahren breit in der Nahrungsmittelindustrie verwendet und galt bisher als unbedenklich. Doch nun haben Wissenschaftler des Nationalen Forschungsprogramms "Chancen und Risiken von Nanomaterialien" entdeckt, dass diese Nanoteilchen das Immunsystem des Darms beeinflussen können.

[> idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

EFSA bewertet Sicherheit von Lebensmitteln zugesetzten Glutamaten

Die EFSA hat eine unbedenkliche Aufnahmemenge für Glutaminsäure und Glutamate, die als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden, bestimmt, nachdem sie zuvor eine Neubewertung ihrer Sicherheit vorgenommen hat. Die Behörde kam ferner zu dem Schluss, dass die geschätzte ernährungsbedingte Exposition gegenüber

Glutaminsäure und Glutamaten nicht nur diese unbedenkliche Aufnahmemenge, sondern für einige Bevölkerungsgruppen auch Dosen, die mit Nebenwirkungen beim Menschen verbunden sind, übersteigen kann. Davon ausgehend empfehlen die Sachverständigen der EFSA die Überprüfung der zulässigen Höchstmengen für diese Lebensmittelzusatzstoffe.

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

Glyphosat: Keine Rückstände in Schweizer Getreide-Produkten

Laut Analysen des Waadtländer Bauernverbandes Prométerre und des Schweizerischen Getreideproduzentenverbandes (SGPV) sind Schweizer Getreide-Produkte frei von Glyphosat-Rückständen.

Insgesamt 100 Produkte liess Prométerre laut einer Medienmitteilung des SGPV analysieren. Auf keinem Schweizer Produkt wurden Glyphosat-Rückstände festgestellt. Darunter waren 19 in der Schweiz eingekaufte Getreide-Produkte. Produkte aus dem Ausland wurden weniger breit kontrolliert, bei 2 von 3 in Frankreich gekauften Bäckerei-Waren wurden hingegen deutlich erhöhte Glyphosat-Rückstände festgestellt.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Hepatitis E: rohes Schweinefleisch ist Hauptursache für Infektionen in der EU

Der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Schweinefleisch und Leber ist die häufigste Ursache für Hepatitis-E-Infektionen in der EU, so die EFSA.

Mehr als 21.000 Hepatitis-E-Fälle bei Menschen wurden in den letzten 10 Jahren gemeldet, wobei im genannten Zeitraum ein Anstieg um das Zehnfache zu beobachten war.

Rosina Girones, Vorsitzende der Arbeitsgruppe der EFSA für Hepatitis E, erklärte: „Auch wenn Hepatitis E nicht so weit verbreitet ist wie andere lebensmittelbedingte Krankheiten, handelt es sich dabei um ein wachsendes Problem in der EU. In der Vergangenheit dachte man, die Hauptquelle für Infektionen sei das Trinken von kontaminiertem Wasser bei Reisen außerhalb der EU. Heute aber wissen wir, dass Lebensmittel die wichtigste Übertragungsquelle der Krankheit in Europa sind.“ Hausschweine sind die Hauptüberträger von Hepatitis E in der EU. Wildschweine können das Virus ebenfalls tragen; ihr Fleisch wird jedoch seltener verzehrt.

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

Siehe zum Thema Hepatitis E auch die [Interpellation \(17.3339\) von NR Ignazio Cassis](#) sowie das [Informationsschreiben 2017/2 des BLV: Hepatitis E: mögliche Übertragung durch Lebensmittel](#)

RASFF analysis reveals top three foreign bodies

Pests, glass and metals were the foreign bodies most often listed in RASFF, according to an analysis of the portal.

> [foodqualitynews.com](#)

Originalstudie: > [Food Control, Volume 79, September 2017, p. 143-149](#)

Lebensmittel aus Blättern und Gräsern können Krankheitserreger enthalten

In Deutschland werden zunehmend Blatt- und Grasprodukte verzehrt. Diese können mit verschiedenen Krankheitserregern belastet sein. Deshalb veröffentlicht das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) jetzt eine ausführliche Stellungnahme zur Belastung von Blatt- und Grasprodukten mit Bakterien, die beim Menschen Erkrankungen verursachen können.

„Salate, Blattgemüse, Kräuter, Tees und grüne Smoothies werden von den meisten Menschen als rundum gesunde Nahrungsmittel wahrgenommen“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Umso wichtiger ist es darauf hinzuweisen, dass auch bei diesen Lebensmitteln Hygienemaßnahmen notwendig sind. Unabhängig davon ist eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse tatsächlich die beste Ernährungsstrategie.“ Zu den vom BfR bewerteten Produkten gehören frische Blattgemüse einschließlich Blattsalate und Kräuter, getrocknete Blatt- und Grasprodukte wie Nahrungsergänzungsmittel, getrocknete Kräuter und Teeblätter sowie grüne Smoothies.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Hohe Temperaturen setzen Kühlgeräten zu

Die heissen Temperaturen setzen den Kühlgeräten in Lebensmittelbetrieben mächtig zu. Ein Zeichen dafür sind die erhöhten Beanstandungsquoten aufgrund von mikrobiologischen Untersuchungen.

> [KLZH - Kantonales Labor Zürich](#)

Lebensmittelrecht

Gefahr aus dem Teller

Wegen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz reichen die kantonalen Labore der Schweiz jedes Jahr mehrere hundert Strafanzeigen ein. Allein 2015 waren es 892 Strafanzeigen, wie aus der letzten Statistik des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hervorgeht. Die Mehrheit davon, nämlich 807 Strafanzeigen, betrafen mutmassliche Übertretungen, zu denen täuschende Deklarationen von Nahrungsmitteln,

Verstöße gegen Hygienevorschriften oder Verletzungen von Bewilligungspflichten zählen. Die Zahl dieser Übertretungen stieg in den letzten Jahren stetig: 2013 lag sie bei 727 Übertretungen, 2014 bei 830 Übertretungen.

> [NZZ am Sonntag](#)

„Glerner Alpkäse“ ist jetzt auch in der EU geschützt

Die Schweiz und die EU haben einen Beschluss unterzeichnet, der den Schutz der Schweizer Bezeichnung "Glerner Alpkäse" (Geschützte Ursprungsbezeichnung - GUB) in der EU vorsieht. Die Schweiz wird ihrerseits rund 170 neue EU-Bezeichnungen auf ihrem Territorium schützen. Der Beschluss des Gemischten Ausschusses für Landwirtschaft ist am 1. Juli 2017 in Kraft getreten.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Jahresbericht zu den Grenzkontrollen 2016

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) führt in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) und den kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden jährlich mehrere Kontrollprogramme an der Grenze durch. Dazu gehört u.a. die Kontrolle von pflanzlichen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Nun hat das BLV den Bericht mit den Ergebnissen für 2016 veröffentlicht.

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

Liechtenstein - Verordnungsänderungen im Lebensmittelrecht

Die Regierung hat in ihrer Sitzung vom 30. Mai 2017 fünf Verordnungen im Lebensmittelrecht abgeändert und eine Verordnung aufgehoben. Die Rechtsänderungen wurden erforderlich durch die Totalrevision des schweizerischen Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, kurz Lebensmittelgesetz (LMG), welches am 1. Mai 2017 in Kraft getreten ist.

Das schweizerische Lebensmittelrecht als klassisches Warenverkehrsrecht ist in Liechtenstein auf der Grundlage des Zollvertrages anwendbar. Das neue schweizerische Lebensmittelgesetz bedingte die Abänderung der Lebensmittelkontrollverordnung, welche neben legislativ-redaktionellen Änderungen insbesondere eine Anpassung im Bereich des Beschwerdeverfahrens aufweist. Neu kann gegen Verfügungen und Bescheinigungen des Amtes für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW) binnen zehn Tagen Einsprache bei der Amtsstelle erhoben werden. Gegen Einspracheentscheide des

ALKVW besteht binnen 30 Tagen ab Zustellung die Möglichkeit der Beschwerde an die Regierung.

> [presseportal.ch](#)

Neue EU-Ökoverordnung nimmt entscheidende Hürde

Gute Nachricht für Verbraucher und Erzeuger ökologischer Produkte: Am 28.06. haben die Verhandlungsführer der EU-Mitgliedstaaten und des Europäischen Parlaments eine Einigung erzielt, um die Regeln für die ökologische Erzeugung zu aktualisieren. Die EU-Kommission hatte den Vorschlag für die neue Verordnung über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen 2014 vorgelegt.

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

> [Rat der Europäischen Union](#)

EU-Kommission genehmigt weitere Sorten von genetisch veränderten Mais und Baumwolle

Nach umfangreicher Prüfung hat die Europäische Kommission am 04.07. die Verwendung von fünf Sorten genetisch veränderten Mais und Baumwolle zur Nutzung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen. Die Genehmigung gilt nicht für den Anbau. Die Europäische Kommission musste über die Zulassung entscheiden, da es seitens der Mitgliedstaaten „keine Stellungnahme“ gab – also weder eine ausreichende Mehrheit für oder gegen die Zulassung.

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

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/1207 der Kommission vom 4. Juli 2017](#)

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/1208 der Kommission vom 4. Juli 2017](#)

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/1209 der Kommission vom 4. Juli 2017](#)

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/1211 der Kommission vom 4. Juli 2017](#)

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2017/1212 der Kommission vom 4. Juli 2017](#)

New FDA website fulfills FSMA's Accredited Third-Party Certification Program

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) launched a new website that allows organizations to apply for recognition as a Third-Party accreditation body. This launch fulfills the Accredited Third-Party Certification Program, a voluntary program established by the agency's Food Safety Modernization Act (FSMA) to expand FDA's oversight of imported foods. Accreditation bodies recognized by FDA will now have the ability to

accredit third-party certification bodies, also known as third-party auditors. These accredited certification bodies will conduct food safety audits of foreign food entities and, based on their audit findings, may issue certifications of those entities and the foods for humans and animals that they produce. Such certifications may be used to help establish eligibility for participation in the Voluntary Qualified Importer Program (VQIP), which was also established by FSMA. VQIP offers expedited review and entry of food for eligible participants. In addition, FDA can require that an imported product be certified in specific circumstances to prevent a potentially harmful food from entering the U.S.

> foodsafetymagazine.com

> [FDA - US Food and Drug Administration](http://FDA-US-Food-and-Drug-Administration)

QM

FSSC 22000 and GMP+ International enter into strategic partnership for food by-products

FSSC 22000 and GMP+ International enter into a worldwide, strategic partnership to serve food companies which also produce by-products for use in the manufacture of animal feedstuffs. Both organizations agreed to draft a certification protocol for a combined audit for FSSC 22000 and GMP+ FSA certification. This protocol should become available in early 2018. Application of this protocol enables a food company to implement the requirements from both certification schemes, and certification bodies to assess compliance through one audit. As a result by-products from those companies can be accepted by the market as being fully in compliance with both schemes.

> fssc22000.com

Lebensmittelpolitik / Varia

European Commission's "early warning" system predicts food production issues

The European Commission has launched an "early warning system" which aims to detect agricultural production hotspot countries so it can mitigate the impact of drought and other disasters on food production.

The > [Anomaly Hot Spots of Agricultural Production \(ASAP\) system](#) has been developed by the European Commission's Joint Research Centre (JRC), its scientific arm.

> foodnavigator.com

Gegen Lebensmittelbetrug gemeinsam neue Wege gehen

Mit dem Pferdefleischskandal im Jahr 2013 rückte das Thema Lebensmittelbetrug in den öffentlichen Fokus. Die im März 2017 verabschiedete Revision der EU-Kontrollverordnung stellt nun die Bekämpfung betrügerischer Manipulationen stärker in den Mittelpunkt der Lebensmittelüberwachung.

Wie sich dies auf die Arbeit der Behörden auswirkt, welche Rolle die Wirtschaft einnimmt und welche Anforderungen daraus an die Analytik erwachsen, diskutierten rund 180 Teilnehmer aus verschiedenen Behörden, der Wirtschaft und Wissenschaft beim internationalen Kongress „Food Fraud“ am 12. und 13. Juni in Berlin. Die Veranstaltung wurde vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zusammen mit der Europäischen Kommission, Joint Research Centre (JRC), organisiert.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Der neue Forschungsbericht des BLV ist online verfügbar

Der Forschungsbericht 2012–2016 enthält Informationen zu Forschungsprojekten aus allen Fachgebieten des BLV und erscheint zum ersten Mal in einer Online-Version.

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

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



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. Homepage zur Lebensmittelrecht-Tagung: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/.

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Studiengang 2017

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](http://EuropaInstitutZurich.ch) durchgeführt.

Der Studiengang 2017 mit Start am 29. August 2017 ist ausgebucht.

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

Übersicht: Weiterbildungen 2017

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

29. August 2017: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2017](#)

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

9. März 2017 > Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

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](#)

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

Nächste Kurse



Einführung: Food Safety System Certification (FSSC) 22 000 Mit Vertiefung HACCP 5. September 2017

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe; die Zertifizierung nach FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Der Kurs vermittelt die Grundlagen zu den beiden Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 und zeigt auch die wichtigsten Punkte bei einer geplanten Umstellung von anderen Lebensmittelsicherheits-Standards (wie BRC und IFS) zu FSSC 22000 auf. Die Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems nimmt bei der ISO 22 000 eine besondere Bedeutung ein. Deshalb wird im Kurs auch auf das Thema Validierung und Verifizierung vertieft eingegangen.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits 6. - 7. September 2017

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22 000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 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 psychologischen Aspekten führen zu können.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/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/lsvm/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/lsvm/kurse/

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

Gesucht: Firmen zur Durchführung im Herbst 2017

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“ \(PDF\)](#)

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
- Evaluierung der Auswirkungen der Swissness-Vorlage auf bestimmte Produktgruppen

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