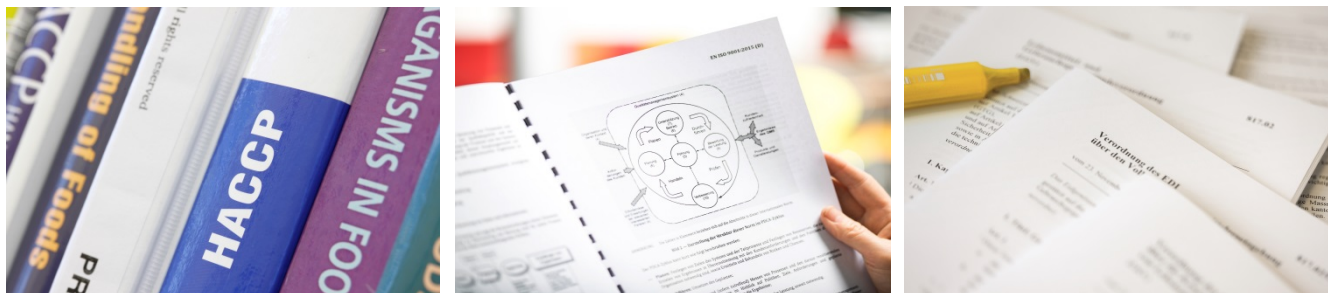


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 160, Juni 2017



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

KLZH: Mehr als 18'800 Proben für gute Gesundheit

Das Kantonale Labor Zürich (KLZH) hat im vergangenen Jahr 18'870 Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Badewasserproben untersucht und dabei rund 45'000 Analysen durchgeführt.

Von den rund 14'000 amtlich erhobenen Proben wichen 10 Prozent von den gesetzlichen Vorgaben ab. Mit den Untersuchungen, die risikobasiert erfolgen, steigert das Kantonale Labor die Lebensmittelhygiene und -sicherheit und trägt damit massgeblich zur guten Gesundheit der Bevölkerung bei.

[> KLZH - Medienmitteilung vom 23. Mai 2017](#)

Gemeinsam für mehr Lebensmittelsicherheit in Europa

Das BfR veröffentlicht mit Unterstützung der EFSA Focal Points die aktualisierte vierte Auflage des EU-Almanachs "Lebensmittelsicherheit" in englischer Sprache. Der EU-Almanach gibt einen Überblick über die jeweils zuständigen staatlichen Behörden sowie die Strukturen der Lebens- und Futtermittelsicherheit in der Europäischen Union und den benachbarten Ländern. Übersetzungen ins Deutsche, Chinesische, Französische, Portugiesische und Spanische folgen.

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

BfR-Forschung: Nachweis des Übergangs von Aluminium aus Menüschilden in Lebensmittel

Speisen aus unbeschichteten Aluminiummenüschilden können hohe Gehalte an Aluminium enthalten. Dies ist das Ergebnis eines BfR-Forschungsprojekts, in dem einige Lebensmittel orientierend untersucht wurden, die nach den Regeln des Cook&Chill-Verfahrens zubereitet und anschließend warmgehalten wurden. Die Messergebnisse zeigen trotz der begrenzten Zahl der untersuchten Proben, dass insbesondere beim Warmhalten im Anschluss an das Cook&Chill-Verfahren Aluminiumionen auf saure Lebensmittel übergehen.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: EFSA veröffentlicht Empfehlungen zu Vitamin K

Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Vitamin K festgelegt. Das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) beschloss, die vom Wissenschaftlichen Ausschuss für Lebensmittel im Jahr 1993 festgelegten Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr beizubehalten.

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

Study: Effective handwashing does not require hot water

Handwashing is a hot topic in the world of food safety. Lack of proper handwashing procedures in foodservice and other sectors can lead to the spread of foodborne illness. Are current handwashing rules in need of updating? A new study suggests it may be time. According to [research](#) released by Rutgers University, cool water is apparently just as effective as hot water in terms of washing away harmful bacteria.

[> foodsafetymagazine.com](#)

Fragen und Antworten zu Aluminium in Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten

In Lebensmitteln können Aluminiumverbindungen natürlicherweise oder als Bestandteil von Lebensmittelzusatzstoffen enthalten sein. Zudem können Aluminiumionen unter bestimmten Bedingungen aus Lebensmittelverpackungen oder Geschirr auf die Lebensmittel übergehen.

Neben Lebensmitteln könnten auch kosmetische Mittel, z.B. aluminiumhaltige Antitranspirantien, eine bedeutende Aufnahmequelle darstellen. Aufgrund ihrer schweißhemmenden Wirkung werden Aluminiumverbindungen in Antitranspirantien eingesetzt. Zudem können Aluminiumverbindungen auch als Farbpigmente in Lippenstiften, in Form von Aluminiumfluorid in Zahnpasta oder als Beschichtung von Nanopartikeln in Sonnenschutzmitteln enthalten sein.

Dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) werden häufig Fragen zu möglichen gesundheitlichen Risiken durch Aluminium in Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten gestellt. Vor diesem Hintergrund hat das Institut die wichtigsten Informationen zum Thema zusammengefasst.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

EFSA bestätigt Höchstaufnahmemengen für Lebensmitteln zugesetzte Nitrite und Nitrate

Die bestehenden Höchstaufnahmemengen für Nitrite und Nitrate, die Fleisch und anderen Lebensmitteln zugesetzt werden, gewährleisten Verbrauchern ausreichenden Schutz, so das Ergebnis der EFSA nach Abschluss ihrer Neubewertung der Sicherheit dieser Stoffe.

Die Exposition der Verbraucher gegenüber Nitriten und Nitraten, die aus deren Verwendung als Lebensmittelzusatzstoffe resultiert, liegt bei allen Bevölkerungsgruppen im Rahmen der zulässigen Höchstaufnahmemengen, abgesehen von einer leichten Überschreitung bei Kindern, deren Ernährung reich an Lebensmitteln mit diesen Zusatzstoffen ist.

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

Lebensmittelrecht

"Lebensmittelrecht 2017": Informationsschreiben 2017/4 des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlicht

Das Informationsschreiben betrifft die Umsetzung der Artikel 20 und 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Melde- und Bewilligungspflicht für Betriebe). Die bisherige Weisung Nr. 7/2006 wurde aufgrund des totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrechts aktualisiert und in Bezug auf Betriebe erweitert, die Lebensmittel aus oder mit Insekten zu Lebensmittelzwecken herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.

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

Mit einer Regulierungsreduktion die Nahrungsmittelverschwendung vermeiden

Antwort des Bundesrates vom 02.06.2017 zur Motion (17.3272) der nationalrätlichen Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur. In dieser Motion wird der Bundesrat beauftragt, die massgebenden Gesetzesgrundlagen über eine Reduktion der Regulierung so zu vereinfachen, dass in der Lebensmittelindustrie die Lebensmittelverluste reduziert werden können. In der Antwort vom 02.06.2017 begründet der Bundesrat, weshalb er die Ablehnung der Motion empfiehlt.

Laut einer Studie "Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz" (zhaw/Bafu) werden in der schweizerischen Lebensmittelindustrie jährlich rund 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel sowie Halbfabrikate produziert. Dabei fällt über alle Branchen betrachtet ein vermeidbarer Verlust von gut 0,35 Millionen Tonnen pro Jahr an. Es ist zu vermuten, dass vermeidbare Verluste auch deshalb entstehen, weil gesetzliche Auflagen dies erforderlich machen bzw. dazu führen. Zudem ist teilweise die Weiterverwertung von Lebensmittelabfällen (beispielsweise im Bereich Tierfütterung) eingeschränkt. Der Bundesrat soll deshalb die bestehenden Gesetzesregulierungen (Gesetz, Verordnung, Weisungen) vereinfachen, reduzieren und abbauen, so dass die Verluste gesenkt werden.

[> Das Schweizerische Parlament](#)

Chiasamen: neue Vorgaben

Mit Inkrafttreten des neuen Lebensmittelrechts gelten Chiasamen als neuartige Lebensmittel («Novel food»). Daraus ergeben sich einerseits neue Möglichkeiten, andererseits aber auch neue Vorschriften.

[> Kantonales Labor Zürich](#)

100 europäische geografische Angaben sollen in China geschützt werden

Die EU und China vereinbarten am 2. Juni die förmliche Veröffentlichung einer Liste von 200 europäischen und chinesischen geografischen Angaben – jeweils 100 aus der EU und aus China –, die durch ein für das Jahr 2017 geplantes bilaterales Abkommen geschützt werden sollen.

Die Liste der EU-Erzeugnisse, die in China geschützt werden sollen, umfasst Erzeugnisse wie Bayerisches Bier, Feta, Queso Manchego, Champagner, Gorgonzola und Polska Wódka, während unter den chinesischen Erzeugnissen, die sich in der EU um den Status der geschützten geografischen Angabe bewerben, etwa Yantai Ping Guo (Yantai-Apfel), Hengxian Mo Li Hua Cha (Hengxian-Jasmintee), Panjin Da Mi (Panjin-Reis) oder Baise Mang Guo (Baise-Mango) zu nennen sind. Die Veröffentlichung der Listen ist Teil des Standardverfahrens; mit ihr beginnt der Zeitraum, in dem interessierte Parteien Stellungnahmen einreichen können.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

EuGH-Urteil: "Tofukäse" darf nicht Käse heißen

Bezeichnungen wie Tofukäse oder Veggie-Cheese sind für rein pflanzliche Produkte unzulässig. Das hat der EuGH entschieden.

> [sueddeutsche.de](#)

> [Europäischer Gerichtshof - Pressemitteilung Nr. 63/17 vom 14. Juni 2017 \(pdf\)](#)

> [Urteil ECLI:EU:C:2017:458, Rechtssache C-422/16](#)

Nestlé and Unilever lead call for EU nutrient profiles

Some of the world's largest food firms – including Nestlé, The Coca-Cola Company, PepsiCo and Unilever – have called on the EU to create nutrient profiles for nutrition and health claims as a matter of urgency. They added: "Without the underpinning of nutrient profiles, the EU's legal framework for nutrition and health claims made on Foods has been incomplete for the past 10 years."

> [foodmanufacture.co.uk](#)

FSVP (Foreign Supplier Verification Programs): What do importers need to know?

The first major compliance date for importers covered by the Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) rule has arrived on May 30, 2017. FSVP is one of the seven foundational rules of the FDA's Food Safety Modernization Act (FSMA). A central tenet of that law is that the same preventive food safety standards apply to

food consumed in the U.S., regardless of where the food is produced. FSVP achieves this by requiring importers to verify that their foreign suppliers of food for human and animal consumption meet applicable FDA safety standards. In a [Q&A interview](#), Sharon Mayl, Senior Advisor for Policy in the Office of Foods and Veterinary Medicine at FDA, explains what importers facing this May compliance date need to know and what's ahead as FSVP implementation moves forward.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

Siehe hierzu auch: [foodsafetymagazine.com](#)

FDA delays rolling out new nutrition facts label

The U.S. Food & Drug Administration delayed indefinitely implementation of a new nutrition facts label that would enlarge calorie counts, itemize added sugar and bring serving sizes in line with actual average portions.

The rule, which had been championed by former first lady Michelle Obama, had been scheduled to go into effect on July 26, 2018.

In a [statement on its website](#), the FDA said additional time would "provide manufacturers covered by the rule with the necessary guidance from FDA."

The agency did not say how much additional time companies would be given, or when it would announce the time frame, saying only it would make an announcement "at a later time."

Big food lobbying groups have been pushing for months to delay the roll-out. Last month the FDA delayed by a year a rule requiring restaurants and retailers to display food calorie counts, extending the deadline for compliance from May 5, 2017 to May 7, 2018.

President Donald Trump has pledged to cut FDA regulations across the board. Other regulations the FDA could revisit include the so-called tobacco "deeming" regulations which give the FDA the authority to regulate e-cigarettes.

> [reuters.com](#)

QM

The key to sustained business success with ISO 9004

Why have some organizations been around for hundreds of years while others last only five minutes? The key is to create success that lasts. ISO 9004 gives guidance to help companies achieve "sustained success" and has just reached a crucial stage in its revision process.

> [ISO 9004](#), Quality management – Quality of an organization – Guidance to achieve sustained success, is currently under revision and has just reached Draft International Standard (DIS) stage, meaning that

interested parties can submit feedback on the draft before its final publication in 2018. The standard provides a framework based on a quality management approach, within which an organization can achieve ongoing success through identifying its strengths and weaknesses, and opportunities for improvements or change. It offers guidance for enhancing the overall quality of an organization by improving its maturity level, namely in terms of its strategy, leadership, resources and processes.

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

ISO 22000 revision reaches DIS stage

Revision for ISO 22000 on food safety management systems has reached Draft International Standard (DIS) stage.

The new version will distinguish between risk at the operational Level (through the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) approach and risk at strategic level of the management System (business risk). Terms such as critical control point (CCP), operational prerequisite programs (oPRPs) and prerequisite programs (PRPs) will be clarified. It will also clarify the Plan-Do-Check-Act cycle, by having two separate cycles working together: one covering the management system and the other covering principles of HACCP.

> [foodqualitynews.com](http://www.foodqualitynews.com)

Zur Revision der ISO 22000, siehe auch > [News vom 19. Mai 2016](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Den Jodgehalt im einheimischen Käse erhöhen

Stellungnahme des Bundesrates vom 17.05.2017 auf die Interpellation (17.3135) von NR Valérie Piller Carrard.

Jüngste Studien haben ergeben, dass ein Teil unserer Bevölkerung zu wenig Jod im Blut hat - eine

problematische Situation, da dieses Spurenelement eine entscheidende Rolle für die Hormonproduktion in der Schilddrüse spielt und so den Stoffwechsel in unseren Organen steuert. Der Jodmangel, der heute 14 Prozent der weiblichen Bevölkerung betrifft, hat negative Auswirkungen auf die Gesundheit. Mögliche Folgen sind Kropfbildungen, Wachstumsverzögerungen und eine Einschränkung der geistigen Fähigkeiten bei Kindern.

> [Die Bundesversammlung - Das Schweizer Parlament](#)

Mislabelling dominates Food Fraud Network cases

Mislabelling composition dominated cases in the EU Food Fraud Network (FFN), according to the 2016 annual report. Meat and meat products (other than poultry) was the top category followed by fish products, fats and oils and poultry meat products.

The Commission said compared to 2015 the complexity of cases has increased. "Cases have more detailed information and Member States are feeling more and more comfortable with the system. Overall there is a positive trend in the way cases are developing and the types of cross-border non-compliances the AAC is used for."

> www.foodqualitynews.com

It's time for fixed definitions for food fraud and food integrity

At a recent session of the FAO/WHO Coordinating Committee for the Near East, Dr Chris Elliot, Vice-Chancellor in the Faculty of Medicine, Health and Life Sciences at Belfast University spoke about the current situation and gave his advice on how Codex can contribute to controlling and combating fraud in the food chain.

> [Codex Alimentarius - International Food Standards](#)

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



Rückblick zur 12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 11. Mai 2017 Thema: Innovationen im Lichte des Lebensmittelrechts

Das neue schweizerische Lebensmittelrecht, das am 1. Mai 2017 in Kraft getreten ist, lieferte die Anregung für das Thema der 12. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, denn durch den Wegfall des bisher geltenden Positivprinzips soll die Innovationskraft der Lebensmittelwirtschaft gefördert und gestärkt werden. Deshalb standen Innovationsthemen im Kontext des Lebensmittelrechts im Fokus der Tagung. Die Tagung ermöglichte es den rund 190 Teilnehmenden aus

Industrie, Verwaltung, Handel, Beratung und weiteren interessierten Kreisen, zentrale Aspekte des neuen Lebensmittelrechts kennenzulernen und gleichzeitig ihr lebensmittelrechtliches Wissen spezifisch zum Thema „Innovationen“ zu vertiefen.

Ausführliche fachliche Zusammenfassungen der wichtigsten Inhalte der Referate finden Sie in der Medienmitteilung, welche abrufbar ist auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/.

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 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://www.europa-institut-zuerich.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.

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“](#)

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.

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/lsfm/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/lsfm/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/



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/

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.

Anlässe Dritter

Kongress SWISS-ENTO-FOOD, Donnerstag 31. August 2017 / Essbare Insekten



Der Schweizer Kongress über essbare Insekten bietet Ihnen eine einmalige Möglichkeit in einem Tag die junge und moderne Szene, bzw. das Potenzial essbarer Insekten kennenzulernen. Am Schluss der Veranstaltung wird eine Podiumsdiskussion mit ausgewiesenen Experten organisiert. Sie werden die Möglichkeit haben, Ihre Fragen einzubringen und so aktiv an der Diskussion teilzunehmen. Für alle Vorträge besteht das Angebot einer Simultanübersetzung.

Weitere Informationen und Anmeldung unter > www.zhaw.ch/iunr/swissentofood

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