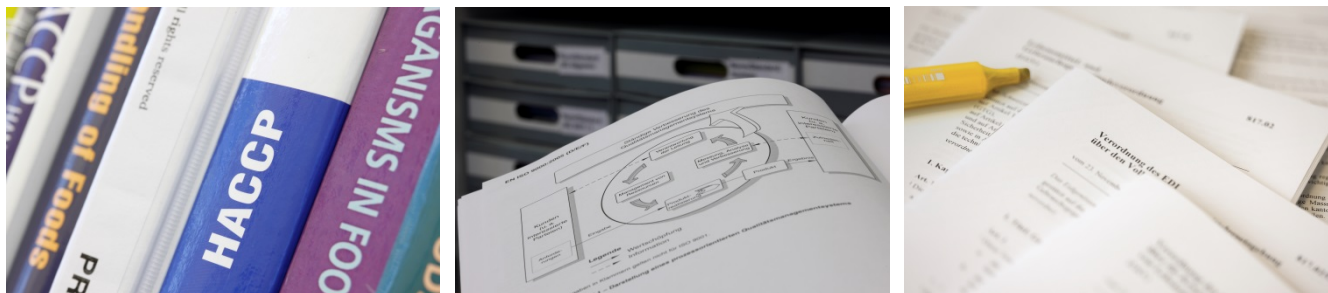


## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 157, März 2017



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

#### **Moringablattpulver – weiterhin mit Rückständen und unlauterer Bewerbung**

Die Untersuchungsergebnisse von Moringablattpulver im Jahr 2016 zeigen weder hinsichtlich der Rückstandssituation noch bezüglich der irreführenden Bewerbung eine Verbesserung gegenüber den Vorjahren.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

#### **JECFA: Bewertung von Mykotoxinen und Prozesskontaminanten**

Das Expertenkomitee von FAO und WHO für Zusatzstoffe und Kontaminanten (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)) hat im Rahmen einer Sitzung im November 2016 verschiedene Kontaminanten und Prozesskontaminanten erneut bewertet. In der derzeit vorliegenden Zusammenfassung wird bestätigt, dass Aflatoxine in Übereinstimmung mit früheren Bewertungen zu den stärksten Erbgut verändernden und krebserregenden Substanzen gehören. Unter den weltweit am stärksten mit Aflatoxin B1 belasteten Lebensmitteln sind Mais, Erdnüsse, Reis, Sorghum und Weizen zu nennen. Allerdings besteht in Regionen wie Europa und anderen entwickelten Staaten ein vergleichsweise geringes Krebsrisiko durch Aflatoxine.

[> haccp.de](#)

Summary report of the eighty-third meeting of JECFA: [> JECFA/83/SC \(pdf\)](#)

#### **Futtermittel sind für die Lebensmittelkette unbedenklich**

Agroscope hat den Auftrag, die schweizweit in den Handel gebrachten Futtermittel für Nutz- und Heimtiere (Petfood) zu kontrollieren. Im vergangenen Jahr wurden 1380 Proben erhoben und analysiert. Agroscope stellt fest, dass trotz der hohen Anzahl an Beanstandungen keine gesundheitsgefährdenden Fälle entdeckt wurden. Im Rahmen der amtlichen Futtermittelkontrolle erhob Agroscope im Jahre 2016 1220 Proben von Futtermitteln für Nutztiere, also für Tiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen. Weiter wurden 160 Proben von Futtermitteln für Heimtiere, insbesondere Hunde- und Katzenfutter geprüft. Inspektionen wurden in mehr als 370 Produktions- oder Handelsbetrieben durchgeführt.

[> Agroscope](#)

#### **Lebensmittelsicherheit: einfachere Regeln für kleine Einzelhändler vorgeschlagen**

Die EFSA hat einen vereinfachten Ansatz zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in kleinen Einzelhandelsgeschäften wie Lebensmittelläden, Metzgereien und Bäckereien vorgeschlagen. Der Ansatz umfasst Leitlinien zur Identifizierung der wichtigsten biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren auf jeder Stufe der Lebensmittelerzeugung sowie der

Tätigkeiten bzw. Praktiken, bei denen diese am ehesten auftreten, und geeigneter Maßnahmen zur Eindämmung der identifizierten Gefahren.

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

### **European Commission develops nanomaterial measurement technique**

EU scientists have announced a promising new method for characterising nanoparticles, such as titanium dioxide, which can be used on food and feed ingredients, according to a new European Commission study.

> [foodnavigator.com](#)

### **Handlungsbedarf bei Grenzwerten für chemisch-synthetische Rückstände in Lebensmitteln**

Antwort des Bundesrates vom 15.02.2017 auf die Interpellation (16.4153) von NR Martina Munz.

Die Grenzwerte für chemisch-synthetische Rückstände in Lebensmitteln sollten so festgelegt werden, dass sämtliche Bevölkerungsgruppen vor gesundheitlichen Schäden geschützt sind, die durch die Aufnahme von entsprechenden Stoffen erfolgen könnten.

> [parlament.ch](#)

### **ECHA klassifiziert Glyphosat als nicht krebserregend, nicht mutagen und nicht reproduktionstoxisch**

Die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) hat am 15. März 2017 mitgeteilt, dass nach einer evidenzbasierten Bewertung von Daten aus epidemiologischen Studien und Tierstudien eine Gefahreneinstufung von Glyphosat als krebserregend, mutagen und reproduktionstoxisch entsprechend der CLP-Verordnung nicht gerechtfertigt ist. Die CLP-Verordnung (Regulation on Classification, Labelling and Packaging of Substances and Mixtures) regelt das Verfahren zur europaweiten Harmonisierung der Einstufung und Kennzeichnung von Stoffen. Der Expertenausschuss der ECHA erstellt derzeit seine ausführliche Stellungnahme und wird diese der Europäischen Kommission zur Entscheidung vorlegen.

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

### **Essen wir Reactive Red 195?**

Antwort des Bundesrates vom 15.02.2017 auf die Interpellation (16.3928) von NR Valérie Piller Carrard.

Hintergrund: Forscherinnen und Forscher der Universität Hohenheim in Deutschland haben herausgefunden, dass Lebensmittelzutaten unerlaubterweise der Textilfarbstoff "Reactive Red 195" beigemischt wurde, der nicht zum Verzehr bestimmt ist. Laut Aussage der Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sind diese

Lebensmittelzutaten auf dem weltweiten Markt weit verbreitet.

> [parlament.ch](#)

Zu den Untersuchungen der Universität Hohenheim siehe > [News vom 4. Oktober 2016](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **"Lebensmittelrecht 2017": Neue Verordnungen des EDI in der amtlichen Sammlung publiziert**

Neue Verordnungen des EDI (u.a. die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel, LIV) sowie die Tschernobyl-Verordnung des BLV wurden gestern (21. März 2017) in der amtlichen Sammlung publiziert.

Damit werden sie gemäss Art. 8 des [Publikationsgesetzes \(PublG\)](#) rechtswirksam.

Das neue Lebensmittelrecht tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.  
> [AS - Amtliche Sammlung des Bundesrechts \(Nr. 26 vom 21. März 2017\)](#)

Betr. Publikation des neuen LMG und der bundesrätlichen Verordnungen in der amtlichen Sammlung, [siehe News vom 31. Januar 2017](#)

### **Eine GUB soll künftig die Cuchaule schützen**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte am 16. Februar das Gesuch um Eintragung der Cuchaule als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB). Die Cuchaule ist ein leicht gesüsstes Safranbrot aus Hefeteig, das nicht nur aufgrund seiner Herkunft und Geschichte, sondern auch mit seiner Zusammensetzung, Form, Krumenbeschaffenheit und seinem Geschmack typisch und einzigartig ist. Mit der Eintragung als GUB können der Ruf und die ausgezeichnete Qualität der Cuchaule geschützt werden.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **Veröffentlichung des Eintragungsgesuchs von Absinthe du Val-de-Travers als GGA**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte am 16. Februar das Gesuch um Eintragung von Absinthe du Val-de-Travers als geschützte geografische Angabe (GGA). Die Eintragung als GGA dient in erster Linie dazu, Nachahmungen und Anmassungen zu verhindern und den Ruf und die Eigenart des Produkts zu schützen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **Schweizer Produkte sollen bald als gentechfrei gekennzeichnet werden dürfen**

Lebensmittel sollen künftig in der Schweiz analog zur EU als "ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden dürfen. Die zuständige Ständeratskommission befürwortet eine

entsprechende Motion von SBV-Direktor und Nationalrat Jacques Bourgeois. Derzeit ist es in der Schweiz im Gegensatz zu den Nachbarländern schwierig, Lebensmittel als «gentechnikfrei» auszuloben. Grund dafür ist die strenge Gesetzgebung. Zwar wäre eine solche Kennzeichnung grundsätzlich erlaubt, das Problem stellen aber Futtermittelzusätze wie Enzyme und Vitamine dar, die meist mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden und die Auslobung verunmöglichen.

Die [Motion von Nationalrat Bourgeois](#) ist bereits vom Bundesrat zur Annahme empfohlen worden und wurde im März 2016 vom Nationalrat angenommen. Folgt nun der Ständerat seiner Kommission, wird ein entsprechendes Gesetz ausgearbeitet.

[> foodaktuell.ch](#)

### **Fischimport: Künftig nur noch legaler Fang auf dem Teller**

In Zukunft dürfen nur noch Meeresfischereierzeugnisse in die Schweiz eingeführt werden, deren rechtmässige Herkunft gewährleistet ist. Am 1. März 2017 tritt eine neue Verordnung in Kraft, die zu einer nachhaltigen Nutzung der weltweiten Fischbestände beitragen soll.

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

### **Schweizer Bundesrecht ab 1948 online**

Das Schweizerische Bundesarchiv hat die Bereinigte Sammlung und die Amtliche Sammlung des Bundesrechts von 1948 bis 1998 in den drei Amtssprachen online geschaltet. Die Sammlungen sind eine zentrale juristische und historische Quelle: Zusammen bieten sie einen vollständigen historischen Überblick über die Entwicklung des Bundesrechts seit 1948.

[> Der Bundesrat - Das Portal der Schweizer Regierung](#)

### **EU: Webportal für bessere Rechtsetzung**

Die EU-Kommission hat eine neue zentrale Website für Rückmeldungen und Verbesserungsvorschläge zur EU-Gesetzgebung eingerichtet. Seit dem 1. März können Bürger und Interessenvertreter über das neue Portal ihre Meinung in den Rechtsetzungsprozess der EU einbringen. Das gilt für sowohl für die Vorbereitungsphase für neue Rechtsvorschriften, einschließlich für delegierte Rechtsakte und Durchführungsakte, wie auch für bereits bestehendes EU-Recht.

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

### **EU wants comments on Campylobacter draft regulation**

The European Commission has called for feedback on draft regulation to control Campylobacter during the production of chicken meat in slaughterhouses.

The regulation sets a process hygiene criterion for Campylobacter in broiler carcasses to control contamination during the slaughtering process.

[> foodqualitynews.com](#)

[> Draft Regulation: Commission Regulation laying down a Campylobacter process hygiene criterion](#)

### **EU-Parlament: Lebensmittelkontrollen - Strengere Überwachung vom Erzeuger bis zum Verbraucher**

Am 15. März hat das EU-Parlament eine Verschärfung der Lebensmittelkontrollen in der gesamten Lebensmittelversorgungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher beschlossen. Die von Parlament und Rat bereits informell vereinbarte neue Regelung zielt darauf ab, die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel zu verbessern, Betrug zu bekämpfen und das Vertrauen der Verbraucher in die Integrität der Lebensmittelkette wiederherzustellen.

[> Europäisches Parlament](#)

## **Lebensmittelpolitik**

### **Fleischskandal in Brasilien**

Auch die Schweiz ist am Rande vom Fleischskandal in Brasilien betroffen. Der Import von Fleischprodukten aus den betroffenen Betrieben wurde umgehend gestoppt. Insgesamt 21 Betriebe aus Brasilien dürfen kein Fleisch mehr in die EU und in die Schweiz exportieren. Zurzeit wird abgeklärt, ob weitere Betriebe involviert sind und um welche Fleischprodukte es sich handelt. Der Grenztierärztliche Dienst wurde angewiesen, Fleischimporte aus Brasilien verstärkt zu kontrollieren.

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

### **EU-Parlament: Pflanzenschutzmittel mit geringem Risiko sollen schneller genehmigt werden**

Biologische Pflanzenschutzmittel mit geringem Risiko, einschließlich jener aus biologisch gewonnenen Chemikalien, Pheromonen oder ätherischen Ölen, könnten herkömmliche Pestizide ersetzen, die unter Verdacht stehen, der Umwelt oder der Gesundheit des Menschen zu schaden. Die Abgeordneten fragen sich, warum manche Mitgliedstaaten zögern oder sich weigern, solche Stoffe zu genehmigen, und fordern die

Kommission auf, Gesetzesvorschläge zur Beschleunigung der Genehmigungsverfahren vorzulegen.

> [Europäisches Parlament](#)

> [Video "Replacing dangerous pesticides" sowie weiterführende News in Englisch vom 22.02.2017](#)

### **Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbraucherverhalten**

Im Rahmen des 54. Wissenschaftlichen Kongress' der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) präsentieren Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts (MRI) neue Auswertungsergebnisse des Nationalen Ernährungsmonitorings. In einem Beitrag befassen sich die Wissenschaftlerinnen mit der Frage, wie Verbraucher mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum umgehen: Ist das noch gut – oder muss es weg?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist in die Diskussion geraten – wird es tatsächlich von allen richtig verstanden oder führt es womöglich dazu, dass noch unverdorbene Lebensmittel im Müll landen? Im Rahmen des Forschungsprojektes REFOVAS (REduce FOod WASTE) gehen Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts daher u.a. der Frage nach, wie Verbraucher mit dem MHD umgehen.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

### **USA wollen Strafzölle gegen EU-Fleisch**

Die USA erwägen Strafzölle gegen Fleisch-Importe aus der EU zu erheben. Die USA hätten gemäss WTO das Recht dazu, weil die EU den Import von Hormon-Fleisch verbietet.

Die USA kündigen laut [aiz.info](#) ein Abkommen zur Lösung des Streits um Hormon-Fleisch einseitig auf. Allerdings ist nicht klar, ob tatsächlich Strafzölle erhoben werden. Die USA haben aber bereits eine vorläufige Liste mit Produkten erstellt, auf welche die Strafzölle erhoben werden könnten. Dazu gehören unter anderem Rind- und Schweinefleisch.

> [lid - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

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



### **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.

**Weitere Informationen, inkl. das vollständige Programm, finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) und im [Tagungsflyer](#)**

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

### **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 durchgeführt.

**Weitere Informationen zum Studiengang 2017 (Start am 29. August 2017) unter > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/)**



## 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/](http://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** 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/](http://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/](http://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/](http://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](#)  
29. August 2017: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2017](#)  
06. Dezember 2017: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

### 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](#)

## Anlässe 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](mailto: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](http://www.foodsciencemeeting.ch)