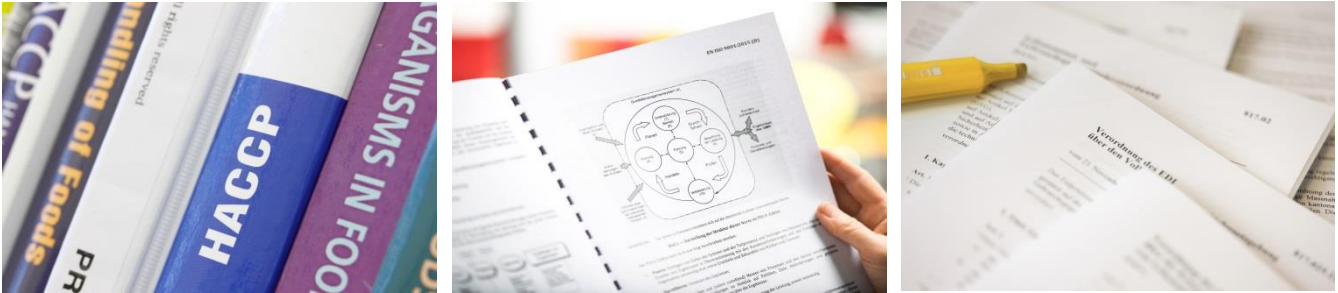


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 159, Mai 2017



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

Wichtige Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes immer noch weitgehend unbekannt

Fragt man Verbraucherinnen und Verbraucher nach den aus ihrer Sicht größten gesundheitlichen Risiken, so sind dies nach wie vor Rauchen, Klima- bzw. Umweltbelastung, ungesunde oder falsche Ernährung sowie Alkohol. Erst danach werden auch ungesunde oder belastete Lebensmittel sowie mögliche Probleme genannt, die sich durch die Landwirtschaft ergeben können. Dies ist ein Ergebnis des vierten BfR-Verbrauchermonitors, einer repräsentativen Umfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Obwohl eine knappe Mehrheit der Befragten der Ansicht ist, dass die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel eher zunehmen bzw. gleich bleiben, sorgen Themen wie Antibiotikaresistenzen, gentechnisch veränderte Lebensmittel und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln weiterhin für Beunruhigung in der Öffentlichkeit. „Es zeigt sich aber nach wie vor, dass Verbraucherinnen und Verbraucher auch Risiken unterschätzen, die aus Sicht der Risikobewertung wichtig sind, wie z.B. Pyrrolizidinalkaloide im Tee, Acrylamid in Lebensmitteln oder die Lebensmittelhygiene im eigenen Haushalt“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Lupinensamen: Gesundheitliche Beeinträchtigungen bei bitterem Geschmack möglich

Das BfR empfiehlt Verbraucherinnen und Verbrauchern, die über keine eigene Sachkunde verfügen, auf eindeutig als Süßlupinensamen oder als bereits entbitterte Bitterlupinensamen ausgewiesene Erzeugnisse zurückzugreifen und auf die eigene Entbitterung von Lupinensamen zu verzichten.

Hintergrund: Seit einigen Jahren werden die Samen von Lupinen vermehrt in der Lebensmittelproduktion verwendet - etwa zur Herstellung von glutenfreien Back- und Teigwaren oder diätetischen Produkten für Milcheiweißallergiker. In manchen europäischen und nordafrikanischen Ländern werden die Samen der Lupinen auch als Knabberartikel konsumiert. Je nach botanischer Art und geographischer Herkunft der Lupinen können ihre Samen bittere Chinolizidinalkaloide enthalten. Werden diese Alkaloide in einem sogenannten "Entbitterungsprozess" nicht fachgerecht entfernt, können sie beim Menschen Vergiftungssymptome auslösen, die das Nerven-, Kreislauf- und Verdauungssystem betreffen.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Oliven grün, schwarz oder geschwärzt – mediterranes Farbenspiel mit Täuschungspotential

Am CVUA Stuttgart wurden im Jahr 2016 im Rahmen der allgemeinen Lebensmittelüberwachung 50 Proben offen

abgegebene Oliven sowohl mikrobiologisch, als auch lebensmittelchemisch und -rechtlich untersucht. Die Erzeugnisse gaben hinsichtlich ihrer Frische und stofflichen Zusammensetzung keinen Grund zur Beanstandung, allerdings entsprach die Kennzeichnung des Öfteren nicht den lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Bei 9 von 14 Proben (64 %), die mit Eisensalzen behandelt waren, fehlte die Angabe „geschwärzt“, bei 3 von 7 Oliven (43 %), die mit dem Konservierungsstoff Sorbinsäure behandelt wurden, fehlte der entsprechende Hinweis darauf.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

EFSA: Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Risiko für Verbraucher weiterhin gering

Die in der Europäischen Union verzehrten Lebensmittel sind nach wie vor weitgehend frei von Pestizidrückständen bzw. enthalten Rückstände unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte, wie neue Zahlen belegen. Dem jüngsten von der EFSA veröffentlichten Monitoring-Bericht zufolge bewegten sich über 97% der 2015 in der EU genommenen Lebensmittelproben innerhalb der gesetzlichen Grenzen, und knapp über 53% enthielten keine quantifizierbaren Rückstände. Die Zahlen entsprechen denen für das Jahr 2014.

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

Die Übertragung von nutztierassoziierten MRSA auf den Menschen durch Geflügelfleisch ist möglich, das Risiko aber gering

Aufgrund von Ergebnissen einer Forschungs Kooperation kommen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des BfR und des Statens Serum Institut (SSI) in Kopenhagen (Dänemark) zu dem Schluss, dass eine Übertragung eines bestimmten Typs von LA-MRSA über Geflügelfleisch auf den Menschen möglich ist.

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

Sind vegane Lebensmittel auch frei von Rückständen?

Um diese Frage zu beantworten, untersuchte das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart im Zeitraum 03/2016 bis 12/2016 insgesamt 64 ausdrücklich als vegan ausgelobte Lebensmittel auf Rückstände von über 700 verschiedenen Pestiziden und Pestizidmetaboliten.

Fazit: Die 56 als vegan ausgelobten Proben aus ökologischem Anbau waren mehrheitlich frei von Rückständen. Wurden Rückstände nachgewiesen, so lagen diese bis auf wenige Ausnahmen unterhalb des Schwellenwertes für ökologische Erzeugnisse von 0,01 mg/kg. Auffällig waren Proben aus der Produktgruppe

Superfoods: In 3 der 5 untersuchten veganen Superfood-Proben aus ökologischem Anbau wurden Rückstände von z.T. mehreren Wirkstoffen bestimmt, die die entsprechenden Höchstmengen überschritten. Die Auslobung als Erzeugnis aus ökologischem Anbau wurde bei 2 Proben als irreführend beanstandet. Die 8 untersuchten veganen Proben aus konventionellem Anbau enthielten überwiegend mehr als einen Pestizidrückstand. Die Höchstmengen wurden bis auf 2 Superfood-Proben eingehalten. Die Beanstandungsquote veganer Proben aus der Produktgruppe Superfoods lag insgesamt bei 71% (5 von 7 Proben). Toxikologische Referenzwerte wurden von keiner der untersuchten Proben ausgeschöpft.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Zwischen niedrig und hoch - welches Schadenspotenzial besitzen einzelne Pyrrolizidinalkaloide?

Pyrrolizidinalkaloide (PA) sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe bestimmter Blühpflanzen wie z. B. der Familien der Asteraceae oder Boraginaceae. In der Natur bilden Pflanzen mehrere Hundert verschiedene PA. Vermutlich haben einige davon ein hohes gesundheitsschädigendes Potenzial, während andere schwächer wirken. Für die Risikobewertung ist die Kenntnis des toxischen Potentials der einzelnen PA deswegen zentral. Ein gemeinsames, von der DFG gefördertes Forschungsprojekt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Universität Kaiserslautern will dies jetzt klären. Dazu sollen durch in vitro Versuche die Prozesse der Metabolisierung (Umwandlung im Stoffwechsel) einzelner PA analysiert und parallel dazu die toxische Wirkung der jeweiligen Stoffwechselprodukte betrachtet werden. Ziel ist es, eine Struktur-Wirkungs-Beziehung abzuleiten, um die Schädlichkeit der verschiedenen PA oder PA-Gruppen voraussagen zu können.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

EFSA: Neues Expositionstool für Lebensmittelenzyme ebnet Weg für deren Bewertung

Wissenschaftler der EFSA haben einen Weg gefunden, um die Verbrauchereexposition gegenüber Enzymen, die bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden, genauer abzuschätzen und ihre nach EU-Recht geforderte Sicherheitsbewertung zu verbessern. Die Anwendung des neuen Ansatzes in vier veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten ebnet den Weg für die Bewertung der verbleibenden 300 Anträge.

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

EFSA: Sucralose is safe and does not cause cancer

Scientific evaluations of sucralose, conducted by The European Food Safety Authority (EFSA), find no link between the sweetener and cancer.

> foodnavigator.com

> [Link zur Originalstudie \(EFSA Journal, 15\(5\), May2017\)](#)

Anstieg von Ciguatera-Fischvergiftungen in Europa

Fisch ist gesund, er liefert wichtige Omega-3-Fettsäuren und Spurenelemente wie Jod und Selen. Mitunter kann der Verzehr von Fisch aus bestimmten Fanggebieten allerdings Risiken bergen. Kürzlich sind in Bayern mehrere Fälle von Durchfall, Erbrechen und Kälteschmerz nach dem Genuss von importiertem Tiefkühlfisch bekannt geworden. Die Symptome sind typische Anzeichen von Ciguatera - einer der häufigsten Fischvergiftungen weltweit, die durch Ciguatoxine in Speisefisch ausgelöst wird. Nur in tropischen und subtropischen Ländern können Fische den Stoff Ciguatoxin enthalten. Seit einigen Jahren treten auch in Europa vermehrt Ciguatera-Fälle auf, insbesondere auf den spanischen und portugiesischen Atlantikinseln, aber auch in Deutschland. Neue Erkenntnisse deuten darauf hin, dass diese Toxine zunehmend im Mittelmeer vorkommen. Zudem bedingt der weltweite Handel mit importiertem Fisch ein zunehmendes Auftreten von Ciguatoxin-Vergiftungen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Siehe hierzu auch die > [News vom 6. April 2017](#)

EFSA veröffentlicht Beratung zu Folgenahrung mit niedrigerem Proteingehalt

Folgenahrung mit einem Proteingehalt von mindestens 1,6 g/100 kcal aus Kuh- oder Ziegenmilch ist für in Europa lebende Kinder sicher und geeignet, so die EFSA. Nach derzeit geltenden EU-Rechtsvorschriften liegt der Mindestproteingehalt bei 1,8 g/100 kcal. Für ihre wissenschaftliche Bewertung berücksichtigte die EFSA den über die Ernährung zu deckenden Proteinbedarf von Säuglingen im Alter von 6 bis 12 Monaten, den Proteingehalt der Muttermilch im ersten Stilljahr, Daten aus Ernährungserhebungen über die Proteinaufnahme von gesunden europäischen Säuglingen sowie zwei spezifische Studien.

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

Lebensmittelrecht

Totalrevidiertes schweizerisches Lebensmittelrecht tritt in Kraft

Per 1. Mai 2017 tritt das neue schweizerische Lebensmittelrecht (totalrevidiertes Lebensmittelgesetz und darauf abgestützte Verordnungen) in Kraft.

Übergangsfristen: Gesundheitsrelevante Bestimmungen treten per 1. Mai 2017 in Kraft. In anderen Bereichen sind Übergangsfristen vorgesehen, beispielsweise vier Jahre für die neuen Bestimmungen zu Etikettierung und Bewerbung von Produkten.

Ausführliche Informationen auf der Homepage des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV: > www.lebensmittelrecht2017.ch

"Lebensmittelrecht 2017": Weisungen und Informationsschreiben des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

Im Rahmen des totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrechts wurden Weisungen und Informationsschreiben des BLV neu publiziert, resp. bestehende Dokumente aktualisiert. Es sind dies (Stand 08.05.2017):

- > [Weisung 2017/03 \(pdf\)](#)
Interpretation von Höchstwertüberschreitungen chemischer Parameter in Lebensmitteln
- > [Weisung 2017/02 \(pdf\)](#)
Massnahmen bei wiederholten Beanstandungen von Pestizidrückständen in importierten Gemüse und Früchten
- > [2017/1 Informationsschreiben \(pdf\)](#)
Produktion und Verarbeitung von Insekten zur Verwendung als Lebensmittel
- > [2017/2 Informationsschreiben \(pdf\)](#)
Hepatitis E: mögliche Übertragung durch Lebensmittel
- > [2017/3 Informationsschreiben \(pdf\)](#)
Kennzeichnung und Auslobung des Zusatzstoffes Stevioglycoside (E 960)

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

"Lebensmittelrecht 2017": Deklaration von Zucker

Seit dem 1. Mai 2017 ist die Nährwertdeklaration obligatorisch (Art. 21 Abs.1 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)). In den Medien wurde mehrfach behauptet, dass Zucker neu nicht mehr deklariert werden müsse. Diese Aussage ist nicht korrekt. Es sind zwei Arten der Nährwertdeklaration

möglich (vgl. Art. 22 der [> Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel, LIV](#)):

- grosse Nährwertdeklaration (Angabe von Energiewert, Fettgehalt, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz);
- kleine Nährwertdeklaration (Angabe von Energiewert, Fettgehalt, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz).

Bis zum 1. Mai 2017 musste keine Nährwertdeklaration erfolgen (mit einigen Ausnahmen, die auch weiterhin bestehen bleiben) und Zucker somit auch nicht im Rahmen einer solchen angegeben werden. In vielen Fällen erfolgte aber bereits freiwillig eine kleine oder grosse Nährwertdeklaration. Dies ist weiterhin möglich, d.h. auch wenn „nur“ mindestens die kleine Nährwertdeklaration obligatorisch ist, werden wie heute viele Lebensmittel die grosse Nährwertdeklaration aufweisen.

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

Drei Insekten als Lebensmittel zugelassen: eine Chance für die Landwirtschaft

Mit dem Inkrafttreten des neuen Lebensmittelrechts am 1. Mai 2017 werden drei Insektenarten als Lebensmittel zugelassen. Diese neue Situation stellt für Landwirtschaftsbetriebe eine Chance zur Diversifizierung dar, auch wenn es noch viele offene Fragen gibt im Zusammenhang mit dem Produktionssystem.

Informationen zur Insektenproduktion sind über die Website des BLW erhältlich.

[> BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

EU: Gesundheitsbezogene Angabe für Lactitol zugelassen

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/676 der Kommission vom 10. April 2017 wurde für Lactitol eine gesundheitsbezogene Angabe gemäss Art. 13 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 ("Health-Claim-Verordnung") zugelassen. Die Angabe bezieht sich auf eine normale Darmfunktion. Sie darf nur in Nahrungsergänzungsmitteln unter Beachtung der Verwendungsbedingungen eingesetzt werden.

[> Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/676\)](#)

EU-Parlament: Forderung nach Importstopp für Erzeugnisse aus GVO-Mais und -Baumwolle

Die Abgeordneten haben am 17. Mai das Vorhaben der EU-Kommission abgelehnt, Importe von Erzeugnissen aus gentechnisch verändertem Mais und ebensolcher Baumwolle, die widerstandsfähig gegen Pflanzengifte

sind, zuzulassen. In den beiden Entschliessungen unterstreicht das Parlament die Bedenken von Mitgliedstaaten sowie unabhängigen Forschern und wiederholen die Forderung des Parlaments, das Verfahren zur Genehmigung von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, gründlich zu überarbeiten.

[> Europäisches Parlament](#)

QM-gerecht rückgeführte Schriftgrößenbestimmung von Lebensmittelverpackungen mittels Präzisionsmessskala und digitalem Mikroskop

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung sind bestimmte Pflichtangaben auf Lebensmittelverpackungen in einer Mindestschriftgröße mit einer x-Höhe von 1,2 mm anzugeben. Zur Messung ist nach Qualitätsmanagementvorgaben eine Rückführung notwendig. Am CVUA Karlsruhe hat sich dafür ein System aus Präzisionsmessskala mit digitalem Mikroskop bewährt.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt \(CVUA\) Karlsruhe](#)

QM

Moving ahead with ISO 45001 for safety and health at work

The World Day for Safety and Health at Work on 26 April was the ideal time to consider a new International Standard due out early next year – ISO 45001 – ISO's first standard for occupational health and safety management systems. Latest estimates from the International Labour Organization (ILO) show that more than 6'300 people die each day (that's over 2.3 million a year) as a result of work-related activities, and in total over 300 million accidents occur on the job annually. The burden to employers and employees alike is immense, resulting in losses to the wider economy from early retirements, staff absence and rising insurance premiums. The new voluntary Standard [> ISO 45001](#) currently under development will help organizations around the world improve their health and safety performance by creating a secure work environment where injuries and illness are prevented and lives are saved. ISO 45001, Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use, will provide the requirements for implementing a management system and framework that reduces the risk of harm and ill health to employees.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

EHEDG looks to bring hygienic design knowledge to GFSI

EHEDG has told FoodQualityNews that it wants to establish a close co-operation with the Global Food Safety Initiative (GFSI). The European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) said such an association would enable it to contribute knowledge that adds technical depth to food safety management systems. It has started a project to align itself as a recognized prerequisite program in accordance with GFSI requirements. EHEDG develops technical based guidelines for design and engineering of equipment, machinery and food factories. It has more than 20 active working groups on topics from air handling to zoning of hygienic food factories and production lines.

> foodqualitynews.com

FDA recognizes Australia as having a comparable food safety system to the U.S

The U.S. Food and Drug Administration has signed an arrangement with the Australian Department of Agriculture and Water Resources recognizing each other's food safety systems as comparable to each other. This is the third time that the FDA has recognized a foreign food safety system as comparable, the first being New Zealand in 2012 and Canada in 2016. By recognizing each other's systems, the FDA and Australian Department of Agriculture and Water Resources have confidence that they can leverage each other's science-based regulatory systems to help ensure food safety. For example, each partner intends to consider the oversight of the other when prioritizing inspection activities, but the benefits go beyond inspection and admissibility. Systems recognition establishes a framework for regulatory cooperation in a variety of areas that range from scientific collaboration to outbreak response.

Systems recognition involves reviewing a foreign country's domestic food safety regulatory system to determine if it has a food safety system that provides a similar system of food safety protection to that provided by the FDA. Domestic systems provide the baseline level

of public health protection that helps assure the safety of exported foods from that country. Systems recognition also helps the FDA focus more on potential risks when planning the scope and frequency of its inspection activities, including foreign facility inspections, import field exams, and import sampling.

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

Infografik zur Lebensmittelverschwendung in der EU

Schätzungen zufolge werden in der EU pro Jahr 88 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Dies entspricht umgerechnet einer Menge von 173 Kilogramm pro Person. Welche Sektoren tragen am meisten zur Lebensmittelverschwendung bei? Was wird auf EU-Ebene unternommen, um diese Verschwendung zu verringern? Und was können Sie als Verbraucher tun?

> [Europäisches Parlament](#)

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.

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



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.

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

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

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

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