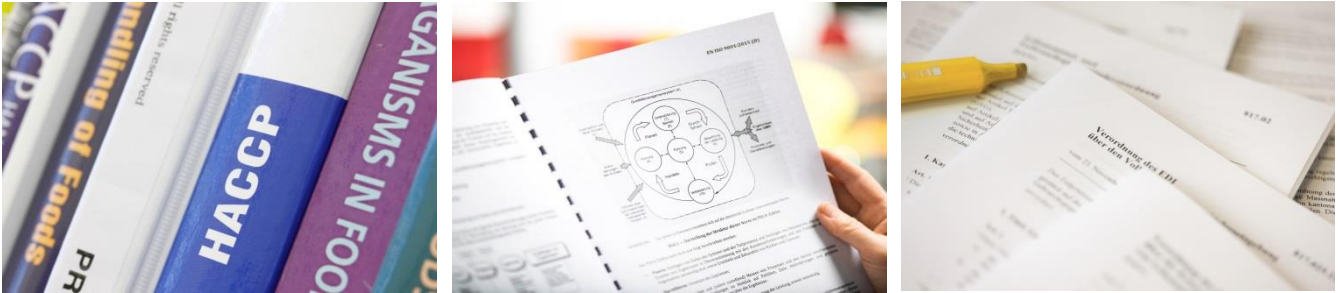


Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 165, November 2017



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

Furan in Lebensmitteln – EFSA bestätigt gesundheitliche Bedenken

Die Verbrauchereexposition gegenüber Furan und Methylfuranen in Lebensmitteln könnte möglicherweise zu langfristigen Leberschäden führen. Die am stärksten exponierte Personengruppe sind Kleinkinder, die Furan insbesondere durch den Verzehr von Fertignahrung in Gläschen oder Dosen ausgesetzt sind. Hauptursache für die Exposition anderer Bevölkerungsgruppen ist, je nach Alter und Essgewohnheiten, der Verzehr von Lebensmitteln auf Getreidebasis und Kaffee.

Furan sowie die verwandten Verbindungen 2- und 3-Methylfuran sind chemische Kontaminanten, die sich natürlicherweise in bestimmten Lebensmitteln bilden, wenn diese bei der Verarbeitung, einschliesslich Kochen, erhitzt werden. Diese Stoffe sind seit jeher in gekochten bzw. erhitzten Lebensmitteln zu finden.

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

Kaleidoskop des AVSV zum Thema Allergene

Leicht verständlich und knackig zusammengefasst sind die rechtlichen Anforderungen bei der Deklaration von Allergenen im aktuellen Kaleidoskop des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen im Kanton St. Gallen.

Das AVSV untersucht regelmässig Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände auf Allergene.

- Was wird getestet?

- Welche rechtlichen Anforderungen bestehen bezüglich der Deklaration von Allergenen?
- Wie verändert eine diagnostizierte Glutenunverträglichkeit den Alltag?

Mit diesen und vielen anderen Fragen zum Thema Allergene hat sich das Autorenteam des AVSV auseinandergesetzt und eine spannende neue Kaleidoskop-Ausgabe erarbeitet.

[> AVSV - Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Kanton St. Gallen](#)

[> Kaleidoskop Nr. 47 - Oktober 2017- Allergene \(PDF\)](#)

Pesto auf dem mikrobiologischen Prüfstand: Nachweis von *Listeria monocytogenes*

Am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg wurden insgesamt 22 Planproben Pesto unterschiedlicher Herkunft mikrobiologisch auf die Parameter *Listeria monocytogenes*, sulfitreduzierende Anaerobier und *Clostridium perfringens*, präsumtive *Bacillus cereus*, aerobe mesophile Keime, Enterobacteriaceae, Hefen und Schimmelpilze untersucht.

Die Ergebnisse der untersuchten Proben zeigen die mögliche Belastung von Pesto mit Hygienekeimen, Verderbsorganismen und Krankheitserregern. Anders als bei der industriellen Produktion werden handwerklich hergestellte Produkte i.d.R. keiner Wärmebehandlung unterzogen. Die Kombination von Zutaten aus pflanzlichem und tierischem Ursprung erfordern eine hohe Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe, ein hohes

Maß an Prozesshygiene sowie eine risikoorientierte Kalkulation der Haltbarkeit (mit/ohne Kühlung), um das mikrobiologische Risiko zu minimieren.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

Nahrungsergänzungsmittel mit anthranoid-haltigen Aloe-Ganzblattzubereitungen bergen gesundheitliche Risiken

Die Gattung Aloe umfasst ca. 250 Arten. Neben der bekannten Art Aloe barbadensis (Syn. Aloe vera) werden auch andere Aloe-Arten für die verschiedensten Zwecke genutzt, u.a. wird der Saft von gepressten ganzen, ungeschälten Blättern der Aloe arborescens als Nahrungsergänzungsmittel angeboten.

Die gesundheitlichen Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln mit Aloe-Ganzblattzubereitungen hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertet.

> [Stellungnahme Nr. 032/2017 des BfR, 02.11.2017 \(PDF\)](#)

Gemeinsam für mehr Lebensmittelsicherheit in Europa und seinen Nachbarstaaten

Das BfR veröffentlicht die vierte, aktualisierte Auflage des EU-Almanachs Lebensmittelsicherheit sowie den neuen ENP-Almanach zur Europäischen Nachbarschaftspolitik (European Neighbourhood Policy).

Das Angebot an Lebensmitteln steigt und ihre Sicherheit muss in zunehmend komplexen Lieferketten gewährleistet werden. „Um Verbraucherinnen und Verbraucher zu schützen, müssen die zuständigen öffentlichen Institutionen weltweit vernetzt sein“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und deutsches Mitglied im Beirat der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). „Mit dem EU-Almanach Lebensmittelsicherheit und dem ENP-Almanach für Europäische Nachbarschaftspolitik möchten wir die internationale Zusammenarbeit ausweiten.“

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

EFSA: No safety concern for emulsifier E 471 but EU should tighten up processing

The European Food Safety Authority (EFSA) is recommending the Commission changes the specifications for the emulsifier mono- and di-glycerides of fatty acids (E 471). In the [evaluation](#), EFSA scientists said there is no safety concern when E 471 is used in foods in the reported uses, and there is no need to set a numerical acceptable daily intake (ADI). The data it looked at did not suggest any potential for genotoxic, carcinogenic or reprotoxic effects, it said. However, E 471 is an emulsifier which can be manufactured by direct

esterification of glycerol with fatty acids. Glycerol can be produced in a number of ways, many of which lead to the formation of contaminants, "which are of toxicological concern", said EFSA.

> [foodnavigator.com](#)

Calcium sorbate to be banned in EU

The preservative calcium sorbate is to be banned in the European Union due to a lack of safety data, the Commission has said.

> [foodnavigator.com](#)

Lebensmittelrecht

Informationsschreiben 2017/7: Toleranzen für die Nährwertdeklaration

Das Informationsschreiben 2017/7 des BLV dient Vollzugsbehörden und Lebensmittelunternehmern als Anleitung im Hinblick auf Toleranzbereiche bei der Angabe von Nährstoffmengen auf den Etiketten.

Bezüglich Toleranzen bei der Nährwertdeklaration ist der [Leitfaden der EU \(PDF\)](#) zu konsultieren. Produkte, deren Messwerte sich ausserhalb der vorgegebenen Toleranzbereiche der deklarierten Werte befinden, sind zu beanstanden (Art. 33 LMG). Wie in Kapitel 2.4. des Leitfadens beschrieben, sind jedoch verschiedene Aspekte als mögliche Gründe einer Abweichung bei der Festlegung von Massnahmen nach Art. 34 LMG zu berücksichtigen.

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

Wann wird das Label "hausgemacht" eingeführt, und wann gibt es mehr Transparenz in Bäckereien?

Stellungnahme des Bundesrates vom 15.11.2017 auf die Interpellation (17.3649) von NR Adèle Thorens Goumaz.

> [Parlament .ch \(Interpellation 17.3649\)](#)

Glyphosat: Keine Abstimmung im Ständigen Ausschuss

Der Ständige Ausschuss für pflanzliche Futter- und Lebensmittel, auch SCOPAFF genannt, ist am 25. Oktober zusammengetreten, um die Erneuerung der Zulassung des Wirkstoffs Glyphosat zu diskutieren. Am Ende der Sitzung wurde nicht abgestimmt. Die Kommission hat die Standpunkte der verschiedenen Delegationen der Mitgliedstaaten zur Kenntnis genommen, wird diese jetzt analysieren und in Kürze einen Termin für die nächste Tagung des Ständigen Ausschusses bekannt geben. Die Kommission wird weiterhin mit den Mitgliedstaaten zusammenarbeiten, um eine

Lösung zu finden, die die größtmögliche Unterstützung findet und den Schutz für die menschliche Gesundheit und die Umwelt gewährleistet - im Einklang mit den EU-Rechtsvorschriften und auf der Grundlage der verfügbaren wissenschaftlichen Daten. Im Juni 2016 wurde die Zulassung von Glyphosat kurzfristig verlängert, weil die Mitgliedsstaaten sich weder für noch gegen eine Verlängerung entschieden haben. Diese kurzfristige Verlängerung läuft zum 31. Dezember diesen Jahres aus. Bis dahin muss eine Entscheidung über eine mögliche Verlängerung getroffen worden sein.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)
> [DG Gesundheit und Verbraucherschutz: Der aktuelle Stand zu Glyphosat \(auf Englisch\)](#)

Glyphosat: Keine qualifizierte Mehrheit für Verlängerung der Zulassung

Bei der Abstimmung von Experten aus allen EU-Mitgliedstaaten gab es am 9. November weder eine qualifizierte Mehrheit für oder gegen den Vorschlag der EU-Kommission, die Zulassung des Herbizids Glyphosat für fünf Jahre zu verlängern.

Die meisten Mitgliedstaaten (14) unterstützten den Vorschlag der Kommission, fünf Mitgliedsstaaten enthielten sich und neun stimmten gegen den Vorschlag der Kommission. Unter Berücksichtigung ihrer rechtlichen Verpflichtungen und vor dem Hintergrund, dass die derzeitige Genehmigung am 15. Dezember ausläuft, wird die Europäische Kommission den Vorschlag nun bis Ende November dem Berufungsausschuss aus Vertretern aller EU-Staaten vorlegen.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)
Zur Thematik Glyphosat siehe auch > [News vom 2. November 2017](#)

EU: Vorschriften für Fleischtemperaturen während des Transports offiziell gelockert

Die Fleischproduzenten in der EU können ihre Erzeugnisse dank neuer Vorschriften über die Temperatur von Fleisch während des Transports flexibler auf den Markt bringen.

Gemäss Erwägungsgrund 6 der entsprechenden Verordnung (Verordnung (EU) 2017/1981) können auf der Grundlage von [Gutachten der EFSA](#) und in Anbetracht der zur Verfügung stehenden Bewertungsinstrumente alternative und flexiblere Herangehensweisen an die Temperaturbedingungen während der Beförderung von frischem Fleisch - insbesondere von Schlachtkörpern oder großen Teilstücken - eingeführt werden, ohne ein größeres Risiko für die öffentliche Gesundheit herbeizuführen und ohne von dem Grundprinzip abzuweichen, dass dieses Fleisch durch

eine kontinuierliche Temperatursenkung auf 7°C abgekühlt werden sollte. Durch diese größere Flexibilität könnte das Fleisch nach der Schlachtung schneller bei den Verbrauchern ankommen, was dem Handel mit frischem Fleisch innerhalb der Union zugutekommt.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#) (Verordnung (EU) 2017/1981 der Kommission vom 31. Oktober 2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Temperaturbedingungen während der Beförderung von Fleisch)

Verwendungszweck von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat erweitert

Die EU-Kommission hat mit Durchführungsbeschluss vom 10. November 2017 die Erweiterung der Verwendung von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat genehmigt.

Genehmigt wurden insbesondere die Erweiterung des Verwendungszwecks von Hefe-Beta-Glucanen auf zusätzliche Lebensmittelkategorien und die Erhöhung der pro Tag maximal zulässigen Verwendungsmengen an Hefe-Beta-Glucanen für bereits mit dem [Durchführungsbeschluss 2011/762/EU](#) zugelassene Lebensmittelkategorien.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#) (Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2078 der Kommission vom 10. November 2017)

EU: Fukushima law easing Japanese food import controls adopted

A controversial Commission implementing regulation easing controls on Japanese food and feed imports introduced following the March 2011 Fukushima nuclear disaster has been adopted and published in the EU's Official Journal.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#) (Durchführungsverordnung (EU) 2017/2058 der Kommission vom 10. November 2017 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/6 mit besonderen Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima)

New FDA web page simplifies FSMA compliance dates

Are you confused about Food Safety Modernization Act (FSMA) compliance dates? The U.S. Food and Drug Administration's Center for Food Safety and Applied Nutrition has just announced a new resource just for you - a new web page.

It includes compliance dates for the following FSMA rules:

- Preventive Controls for Human Food
- Preventive Controls for Animal Food
- Produce Safety
- Foreign Supplier Verification
- Sanitary Transportation
- Intentional Adulteration

> foodsafetymagazine.com

> FDA - US Food and Drug Administration

QM

The new arsenal of risk management

A new version of ISO 31000 is due to be unveiled early next year. As the threat of risks grows for governments, organizations and the public alike, how can the new, streamlined standard help to make our future more secure?

> ISO - International Organization for Standardization

New Guide helps food businesses protect and defend food & drink supply against deliberate attacks

The Food Standards Agency (FSA), along with the British Standards Institute released a revised guide aimed at food businesses. The guide shares advice on how to protect their food and drink supply from potential risks.

The guide, entitled > ["Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack"](#) (PDF), published as PAS 96:2017, uses risk management strategies which can be adapted to operations of all sizes at different points in the supply chain. It also provides advice on how businesses can detect potential vulnerabilities and the steps that they can take to mitigate them.

In part, the guide covers a number of critical topics:

- Types of threats that food businesses might face
- Understanding attackers that target the food industry
- Threat Assessment Critical Control Points (TACCP)
- How food businesses can respond to incidents

> foodsafetymagazine.com

Lebensmittelpolitik / Varia

Der Newsletter „Agenda Agroexport“ informiert - Ausgabe Oktober 2017

Der Newsletter „Agenda Agroexport“ informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [Agroexport Agenda Nr. 26 - Oktober 2017 \(PDF\)](#)

Vegane Ernährung als Lebensstil: Es besteht Risikokommunikationsbedarf

Tofu-Würstchen auf dem Grill, danach Kuchen mit Banane statt Ei: Die vegane Ernährung liegt im Trend. Doch neben nachgewiesenen positiven Einflüssen auf die Gesundheit werden auch Risiken beschrieben. „Insbesondere bei Schwangeren und Kindern, die vollständig auf tierische Lebensmittel verzichten, ist eine Unterversorgung mit Nährstoffen wie Vitamin B12 oder Eisen möglich“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Andreas Hensel.

"Damit Informationen über mögliche Risiken bei der Zielgruppe ankommen, ist es essentiell, die Einstellungen zu kennen." Das BfR veröffentlicht nun [Ergebnisse eines Forschungsprojektes \(PDF\)](#), das sich den individuellen und sozialen Einflussfaktoren, die zur Motivation und Aufrechterhaltung einer veganen Ernährung führen, widmet. Unter anderem wurde klar: Eine effektive Risikokommunikation sollte an bestehende Überzeugungen der Veganerinnen und Veganer anknüpfen. Das Ziel sind konkrete Tipps, die sich mit einer veganen Ernährung verbinden lassen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Ernährungspolitik: Frankreich führt farbcodierte Nährwertkennzeichnung ein

Mit dem „Nutri-Score“-System führt Frankreich als zweites Land nach Großbritannien in der WHO-Region Europa ein farbcodiertes Nährwertkennzeichnungssystem ein. Die entsprechende Rechtsgrundlage trat am 31. Oktober in Kraft. Die "Ampelkennzeichnung" ist freiwillig.

Mit Nutri-Score (auch 5-Colour Nutrition Label [5-CNL] genannt) entspricht Frankreich der Forderung des WHO European Food and Nutrition Action Plan 2015- 2020, das an Länder die Anforderung stellt, leicht verständliche Lebensmitteletikettierungen zu entwickeln und auch einzusetzen. Diese sollen den Verbrauchern mehr Informationen bieten als die Nährwertangaben. Zudem sollen solche Kennzeichnungen die Hersteller dazu anregen, ihre Produkte zu reformulieren und gesundheitsförderlichere Varianten anzubieten.

Die Farbkennzeichnung in Frankreich basiert auf dem Modell der UK Food Standards Agency und teilt Lebensmittel und Getränke in fünf abgestufte Kategorien (A-E) ein, die auf einer Farbskala von grün (A) bis rot (E) reicht.

> ernaehrungs-umschau.de

IFST launches Food Science Fact Sheets

The Institute of Food Science & Technology (IFST) has launched what will become a series of Food Science Fact Sheets providing information on food science topics.

The first two sheets focus on sugars and hand hygiene.

> foodqualitynews.com

> [IFST - Institute of Food Science and Technology](http://www.ifst.ch)

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

Planen Sie bereits Ihre Weiterbildungen für 2018

Lebensmittelrecht

30. Januar 2018 oder 29. Mai 2018*: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

27. März 2018 oder 27. November 2018*: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

3. Mai 2018: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

Herbst 2018: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2018](#)

5. Dezember 2018: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#) (bei Interesse kontaktieren Sie bitte Evelyn Kirchsteiger-Meier, meev@zhaw.ch)

*Zweiter Termin: Durchführung nur bei grosser Nachfrage

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 8. Februar 2018: > [Lean Management Practice Days](#)

8. März 2018: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

25. bis 27. Juni 2018: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

4. September 2018: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

5. und 6. September 2018: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

Alle Weiterbildungen 2018 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Aktuelles

Lean Management Practice Days: 7. und 8. Februar 2018

Unsere Impulsveranstaltung zeigt Ihnen die Vielfalt und die Möglichkeiten von Lean Management auf. Wir schaffen das notwendige **Grundverständnis** für Lean Management, machen **Chancen** sichtbar und geben Ihnen **konkrete Methoden und Werkzeuge** in die Hand.

Das **Programm** ist spannend und abwechslungsreich: erhellende Inputs, Erfahrungsberichte und Erfolgsgeschichten aus der Praxis, Interviews mit Machern und Macherinnen sowie Workshops zu verschiedenen Lean-Themen.

Die Lean Management Practice Days werden **erstmalig in Wädenswil** durchgeführt, in Zusammenarbeit mit Lean Partners Projekt Gesellschaft, Hannover.

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



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 2018

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.

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.

Erste Kurse im Jahr 2018



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle:

8. und 22. März 2018

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element "gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)" im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

29. Mai 2018

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.

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

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

25. bis 27. Juni 2018

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 853/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheits-normen 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/lsfm/kurse/