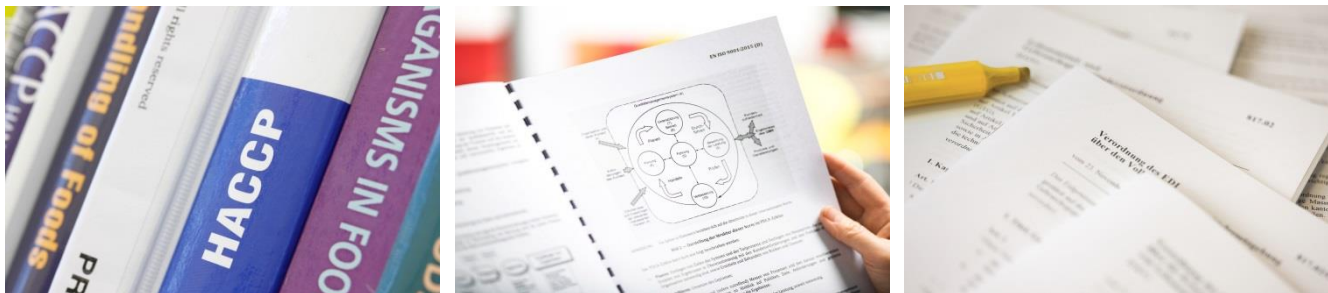


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 172, Juni 2018



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

Ungetrübter Grill-Spess während der WM 2018

Die Fussballweltmeisterschaft lockt nicht nur Zuschauer vor den Bildschirm, sondern auch Hungrige an den Grill. Doch wer rasch in der Pause grillieren möchte, verliert den Match gegen die Bakterien.

Damit die WM und das Grillvergnügen ungetrückt bleiben, informiert das BLV über grundlegende Hygieneregeln beim Grillieren.

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

Kantonales Labor Zürich - 19'000 Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Wasserproben untersucht

Das Kantonale Labor Zürich hat im vergangenen Jahr 19'068 Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Badewasserproben untersucht. Dabei wurden 48'500 Analysen durchgeführt. Von den 18'500 lebensmittelrechtlich beurteilten Proben wichen 8,5 Prozent von den gesetzlichen Vorgaben ab.

Das am 1. Mai 2017 eingeführte neue Lebensmittelrecht gewährt den Lebensmittelbetrieben mehr Raum für Kreativität, fordert gleichzeitig aber mehr Eigenverantwortung zum Schutze der Konsumenten. Dies hat wiederum Einfluss auf die Ausrichtung der

Lebensmittelkontrollen hin zu aufwändigeren und noch anspruchsvolleren Prozesskontrollen.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

EFSA: Opiumalkaloide in Mohnsamen - Bewertung aktualisiert

Die EFSA hat ihre Risikobewertung von Opiumalkaloiden in Mohnsamen aktualisiert und dabei viele ihrer früheren Ergebnisse bestätigt, einschließlich der Menge dieser Substanzen, die unbedenklich verzehrt werden kann. Mit dem jüngsten Gutachten wird auch die Evidenzbasis verbreitert, die bei der Berechnung des möglichen Verbraucherrisikos zu berücksichtigen ist.

Die [vorherige Bewertung](#) der EFSA, die 2011 veröffentlicht wurde, ergab eine unbedenkliche Aufnahmemenge – oder akute Referenzdosis (ARfD) – von 10 µg pro Kilogramm (kg) Körpergewicht, wobei der Morphingehalt von Mohnsamen zugrunde gelegt wurde.

Das neue Gutachten bestätigt die unbedenkliche Aufnahmemenge von 10 µg/kg Körpergewicht, diesmal jedoch als „Gruppen-ARfD“, die neben Morphin auch den Codeingehalt von Mohnsamen bei der Berechnung der ernährungsbedingten Exposition berücksichtigt.

Dies ist auf neue Daten zurückzuführen, die zeigen, dass in einigen Proben von Mohnsamen auf dem europäischen Markt die Codeinkonzentration wesentlich höher sein kann als die von Morphin.

Die unbedenkliche Aufnahmemenge kann bei Verbrauchern, die große Mengen oder Lebensmittel mit

unverarbeiteten Mohnsamen verzehren, überschritten werden.

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

Siehe hierzu auch: [Mitteilung Nr. 018/2018 des BfR \(Bundesinstitut für Risikobewertung\) vom 5. Juni 2018 \(pdf\)](#)

Fragen und Antworten zur Kontamination von Lebensmitteln mit 3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern

3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) und deren Fettsäureester sowie Glycidyl-Fettsäureester sind prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln, die ein gesundheitsschädigendes Potential aufweisen und daher in Lebensmitteln unerwünscht sind. Seit dem erstmaligen Nachweis von 3-MCPD-Fettsäureestern in raffinierten Pflanzenfetten 2007 hatte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mehrfach, zuletzt im Jahre 2012, gesundheitliche Risiken durch diese prozessbedingte Kontaminanten in Lebensmitteln bewertet. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2016 mögliche Risiken für die menschliche Gesundheit durch 2- und 3-MCPD und deren Fettsäureester, sowie Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln bewertet. Dabei wurden Analysedaten zum Vorkommen dieser Prozesskontaminanten in Lebensmitteln aus insgesamt 23 europäischen Mitgliedstaaten (erhoben zwischen 2009 und 2015) erfasst und für verschiedene Bevölkerungsgruppen eine Expositionsabschätzung durchgeführt.

2018 hat die EFSA die Risikobewertung für 3-MCPD aus dem Jahr 2016 aktualisiert und dabei nun auch die verfügbaren Daten zur Entwicklungstoxizität und zur Reproduktionstoxizität betrachtet. Unter Berücksichtigung des vom wissenschaftlichen Ausschuss der EFSA 2017 publizierten aktuellen Leitfadens zur Anwendung des Benchmark-Dosis-Ansatzes für die Risikobewertung wurde zudem eine neue Analyse der Dosis-Wirkungsbeziehungen vorgenommen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Geflügelgesundheit – Merkblatt Salmonellen bei Geflügel

Ende der 1980er Jahre traten vermehrt Salmonellen-Erkrankungen beim Menschen auf. Das Medienecho war enorm, da es sich um Salmonella Enteritidis-Infektionen handelte, die unter anderem von Konsument:innen ausgingen. Die Politik und das öffentliche Gesundheits- und Veterinärwesen haben reagiert. .

So hat die EU zunächst mit der sogenannten "Zoonosen-Richtlinie" RL 92/117 EWG Vorgaben für

Geflügelzuchtbestände und Brütereien gemacht. Seitens der EU wurden 2003 mit der [Verordnung \(EG\) 2160/2003](#) und weiteren darauf beruhenden Verordnungen, insbesondere VO (EG) 1168/2006 (aufgehoben durch [Verordnung \(EU\) Nr. 517/2011](#)) Regelungen für Legehennenbestände festgelegt.

> [STUA - Staatliches tierärztliches Untersuchungsamt Aulendorf](#)

Lebensmittelrecht

Wann erfolgt eine Begrenzung des Acrylamid-Gehalts zum Wohle der Konsumentinnen und Konsumenten?

Antwort des Bundesrates vom 09.05.2018 auf die Interpellation (18.3187) von NR Mazzone Lisa.

Auszug aus dem eingereichten Text:

Am 11. April 2018 tritt die neue > [EU-Verordnung 2017/2158](#) in Kraft, deren Ziel es ist, den Acrylamidgehalt in Lebensmitteln zu minimieren. Sieht auch der Bundesrat vor, den Acrylamidgehalt in Nahrungsmitteln, die in der Schweiz erhältlich sind, zu begrenzen? Welche Massnahmen sieht er andernfalls vor, um die Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen?

Kinder sind die Altersgruppe, die Acrylamid besonders stark ausgesetzt ist. Wird der Bundesrat prüfen, ob es angezeigt ist, Acrylamid-Grenzwerte für Lebensmittel einzuführen, die für diese besonders verletzbare Zielgruppe bestimmt sind?

> [Das Schweizer Parlament \(Geschäft 18.3187\)](#)

Dänemark: Einzelstaatliche Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu bestimmten Fleischerzeugnissen

Die EU-Kommission hat Dänemark zugestanden, andere Höchstwerte betr. der zugesetzten Menge an Nitriten zu gewissen Fleischerzeugnissen zu erlassen. Die Höchstwerte sind tiefer als auf EU-Ebene (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe).

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#)

(Beschluss (EU) 2018/702 der Kommission vom 8. Mai 2018 zu den von Dänemark mitgeteilten einzelstaatlichen Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu bestimmten Fleischerzeugnissen)

Organic farming: new EU rules adopted

On 22 May the Council adopted new EU rules on organic production and the labelling of organic products.

The new regulation encourages the sustainable development of organic production in the EU and aims at guaranteeing fair competition for farmers and operators,

preventing fraud and unfair practices and improving consumer confidence in organic products.

Old rules covering organic production were uneven across the EU, as they included a wide range of different practices and exceptions. Furthermore the principle of equivalence applying to imported organic food created a situation in which different standards applied to different producers from the same country.

A new legislative framework was therefore needed to equip a fast-growing sector with clear and stable rules, and to allow organic producers to compete fairly, independently from whether they produce in the EU or in a third country. Moreover thanks to the new rules consumers buying a product bearing the EU organic logo can be sure of getting the same quality across the EU.

As from 1 January 2021:

- production rules will be simplified and further harmonised through the phasing out of a number of exceptions and derogations
- the control system will be strengthened thanks to tighter precautionary measures and robust risk-based checks along the entire supply chain
- producers in third countries will have to comply with the same set of rules of those producing in the EU
- the scope of organic rules will be enlarged to cover a wider list of products (e.g. salt, cork, beeswax, maté, vine leaves, palm hearts) and additional production rules (e.g. deer, rabbits and poultry)
- certification will be easier for small farmers thanks to a new system of group certification
- there will be a more uniform approach to reduce the risk of accidental contamination from pesticides
- derogations for production in demarcated beds in greenhouses will be phased out

The new regulation will enter into force on the third day following that of its publication in the Official Journal of the European Union and will apply from 1 January 2021.

> [European Council - Press release \(22.05.2018\)](#)

Neue EU-Öko-Verordnung im EU-Amtsblatt publiziert

Im Amtsblatt vom 14. Juni 2018 wurde die neue EU-Öko-Verordnung als Verordnung (EU) 2018/848 publiziert.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#) (Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates)

Mitteilung der EU-Kommission: Fragen und Antworten zur Verwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ("LMIV")

Im Amtsblatt der Europäischen Union (Abl. C 196 vom 08.06.2018, S. 1) wurde eine Mitteilung der Kommission «Fragen und Antworten zur Verwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel» veröffentlicht.

Die Mitteilung reiht sich ein in einen umfangreicher werdenden Soft Law-«Unterbau» zur LMIV.

> [Amtsblatt der Europäischen Union - Mitteilung der Kommission — Fragen und Antworten zur Verwendung der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel \(2018/C 196/01\)](#)

Für weitere Information siehe auch: [Newsletter vom 8. Juni 2018 der KWG Rechtsanwälte](#)

New guide helps small food facilities register with FDA

On May 25th, 2018 the U.S. Food and Drug Administration (FDA) issued a Small Entity Compliance Guide (SECG) to help food facilities meet their registration requirements under the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act).

> [foodsafetymagazine.com](#)

FDA unveils dietary fibers guidance: Good news for inulin, polydextrose, some gray areas remaining

Long-awaited guidance from the FDA spelling out which isolated or synthetic non-digestible carbohydrates it believes should be classified as 'dietary fiber' on the Nutrition Facts panel brings to an end a period of extended uncertainty for companies supplying widely-used ingredients from inulin to polydextrose.

> [foodnavigator-USA.com](#)

> [FDA:The Declaration of Certain Isolated or Synthetic Non-Digestible Carbohydrates as Dietary Fiber on Nutrition and Supplement Facts Labels: Guidance for Industry \(pdf\)](#)

FDA commissioner weighs into plant-based 'milk' debate

FDA commissioner Dr Scott Gottlieb says the agency is "actively" exploring whether consumers are being misled by the use of terms such as 'milk' or 'yogurt' to describe plant based products, but says the FDA's radio silence on this issue in recent years may make it harder to take action now without new data.

> [foodnavigator-usa.com](#)

Safe Food for Canadians Regulations announced for 2019

On 13 June 2018, Ginette Petipas Taylor, Canada's Minister of Health, and Lawrence MacAulay, Minister of Agriculture and Agri-Food, made the announcement in conjunction with the Canadian Food Inspection Agency. [Safe Food Canadians Regulations](#) are set to go into effect January 15, 2019.

> foodsafetymagazine.com

QM

BRC Global Standards recognised against Version 7.1 of the GFSI Benchmarking Requirements

The GFSI Board of Directors is pleased to announce that BRC Global Standards has achieved recognition against Version 7.1 of the GFSI Benchmarking Requirements.

BRC Global Standards is the first of a number of Certification Programme Owners (CPOs) [currently undergoing benchmarking](#) against Version 7.1.

> [GFSI - Global Food Safety Initiative](#)

IFS Product Fraud Guideline

On May 18th, 2018 IFS informed that a new IFS Product Fraud Guideline has been published. It is available in English. Further languages will follow soon.

> [IFS - International Featured Standards](#)

> [IFS Product Fraud Guideline \(pdf\)](#)

New edition of ISO 22000 published

The revised food safety management system standard ISO 22000:2018 has been published marking the start of a three-year transition period for certified companies.

Aimed at all organizations in the food and feed industries, regardless of size or sector, [ISO 22000:2018](#), Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain, translates food safety management into a continuously improving process. It takes a precautionary approach to food safety by helping to identify, prevent and reduce foodborne hazards in the food and feed chains.

The new edition brings clarity of understanding for the thousands of companies worldwide that already used the standard. Its latest improvements include:

- Adoption of the High-Level Structure common to all ISO management system standards, making it easier for organizations to combine ISO 22000 with other management systems (such as ISO 9001 or ISO 14001) at a given time

- A new approach to risk – as a vital concept in the food business – which distinguishes between risk at the operational level and the business level of the management system
- Strong links to the Codex Alimentarius, a United Nations food group that develops food safety guidelines for governments

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

Lebensmittelpolitik / Varia

Mehrheit der Bevölkerung vertraut den staatlichen Strukturen im gesundheitlichen Verbraucherschutz

BfR veröffentlicht sechsten Verbrauchermonitor zur Wahrnehmung gesundheitlicher Risiken.

Ob Salmonellen oder Antibiotikaresistenzen, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Mikroplastik in Lebensmitteln - welche gesundheitlichen Risiken sind Verbraucherinnen und Verbrauchern bekannt? Was beunruhigt sie und wie verändert sich die Wahrnehmung von Risiken? Antworten liefert der BfR-Verbrauchermonitor, eine regelmäßig durchgeführte Bevölkerungsbefragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). In der aktuellen Ausgabe zeigt sich, dass der Pflanzenschutzmittelwirkstoff Glyphosat immer bekannter wird: Drei Viertel der Bevölkerung haben bereits davon gehört.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Genehmigung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen: Transparenz hat Vorrang

Mehr Offenheit und Transparenz bei der Bewertung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen - so lautete das Plädoyer von BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel bei der Anhörung vor dem Sonderausschuss des EU-Parlaments zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln.

Das Gremium hat den Auftrag, Vorschläge zu erarbeiten, um den Zulassungsprozess für Pflanzenschutzmittel transparenter zu gestalten. „Das BfR unterstützt seit Jahren die weitere Verbesserung der Bewertungsverfahren“, sagte Hensel.

„Toxikologische Originalstudien der Industrie sollten frei zugänglich sein.“

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Interinstitutionelle Zusammenarbeit bei der Überprüfung von Rechtsvorschriften muss verbessert werden, so das Fazit des Europäischen Rechnungshofs

Das System der Europäischen Kommission zur Überprüfung von Rechtsvorschriften schneidet im Vergleich zu den entsprechenden Systemen der Mitgliedstaaten insgesamt gut ab. Zu dieser Einschätzung gelangt der Europäische Rechnungshof in einem neuen Bericht.

Eine hohe Qualität von Ex-post-Überprüfungen ist nach Auffassung des Hofes unabdingbar für die Qualität von Rechtsvorschriften. Der Hof ermittelte jedoch eine Reihe von Schwachstellen, die insbesondere das Fehlen gemeinsamer interinstitutioneller Definitionen bei Überprüfungsklauseln, die unklare Behandlung bestimmter Arten von Überprüfungen sowie die mangelnde Klarheit des Programms zur Gewährleistung der Effizienz und Leistungsfähigkeit der Rechtsetzung (REFIT) betreffen.

> [Pressemitteilung Europäischer Rechnungshof](#)

Aktuelles

Rückblick zur 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 3. Mai 2018

Thema: Soft Law – Praktische Relevanz und rechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.



Die 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 3. Mai 2018 griff das vielschichtige Thema „Soft Law – Praktische Relevanz und rechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.“ auf.

An der Tagung wurden Fragen beleuchtet wie: Welche Erscheinungsformen und welche Ziele hat „Soft Law“? Welche

Bindungswirkung kommt „Soft Law“ in der Praxis zu – handelt es sich nur um guten Rat oder um Quasi-Gesetzgebung? Welche rechtliche Qualität hat „Soft

Law“? Kann „Soft Law“ einen Beitrag zur Rechtssicherheit leisten oder bewirkt es eher das Gegenteil, beispielsweise wegen der Unübersichtlichkeit oder weil es über die in der eigentlichen Rechtsvorschrift gesteckten Grenzen hinausgeht? Namhafte Referentinnen und Referenten mit hoher Fachkompetenz beleuchteten die Thematik auf Ebene der Schweiz, der EU sowie im internationalen Kontext

Einen **Rückblick** auf die Tagung finden Sie in der Medienmitteilung, welche abrufbar ist auf > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/.

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **9. Mai 2019** 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.

CAS in Lebensmittelrecht (Certificate of Advanced Studies in Lebensmittelrecht)

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.



Der Studiengang 2018 startet am 28. August 2018.

Bei Interesse für den **Studiengang 2019** freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via das Formular auf > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2019 und den Anmeldeprozess informiert.

Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2018

Lebensmittelrecht

28. August 2018: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2018](#)

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

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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.



Einführung: Food Safety System Certification (FSSC) 22 000

Mit Vertiefung HACCP
4. September 2018

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe und enthält einige zusätzliche Anforderungen. 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 22000 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

5. - 6. September 2018

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 (neu ISO 45001) 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 zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

27. November 2018

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung.

Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken ("Fernabsatz").

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

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



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

5. Dezember 2018

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 gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

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

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

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe 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.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch