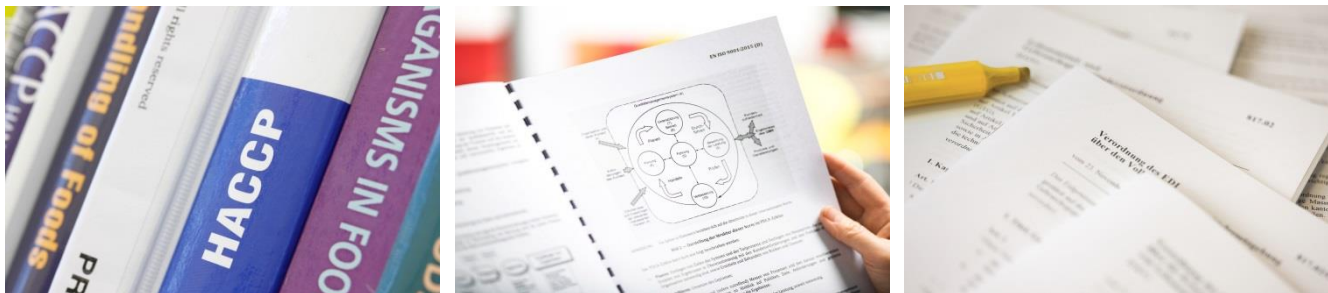


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 170, April 2018



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

#### Aluminium und Lebensmittel - Knapp die Hälfte der Bevölkerung versucht, Aluminium im Alltag zu vermeiden

Aluminium ist nach Plastik bei der deutschsprachigen Bevölkerung der bekannteste Stoff, der von Verpackungen oder Behältnissen auf Lebensmittel übergehen kann. Nach den Ergebnissen des „BfR-Verbrauchermonitors Spezial“ zu Aluminium sieht fast die Hälfte der Befragten dies als hohes gesundheitliches Risiko an. Viele Menschen vermeiden daher die Verwendung von Aluminium, wenn es eine passende Alternative gibt. Verbraucherinnen und Verbraucher nehmen bereits über Lebensmittel hohe Mengen Aluminium auf, so dass in manchen Fällen die wöchentliche Höchstmenge erreicht sein dürfte. „Wer die zusätzliche Aufnahme von Aluminium verringern möchte, kann beim Grillen auf Schalen aus Edelstahl zurückgreifen und saure oder salzhaltige Lebensmittel nicht in Alufolie einwickeln“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.

> [BfR-Verbrauchermonitor 2017, Spezial Aluminium im Lebensmittelbereich \(pdf\)](#)

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### A new approach to solving the problem of sprout safety

Sprouts, specifically green sprouts, have been the poster child for a fresh produce item that causes more than its

share of food safety concerns. In the U.S. and Canada from 1989 to 2016, 58 illness outbreaks were attributed to green sprouts. Of the resultant 4,032 illnesses, 95 percent were caused by Salmonella and 5 percent by Shiga toxin-producing Escherichia coli

> [foodsafetymagazine.com](#)

#### Gefrorener Mais wahrscheinliche Quelle von anhaltendem Listeria monocytogenes-Ausbruch

Gefrorener Mais ist die wahrscheinliche Quelle eines Ausbruchs von Listeria monocytogenes, von dem seit 2015 fünf EU-Mitgliedstaaten (Dänemark, Finnland, Österreich, Schweden und das Vereinigte Königreich) betroffen sind. Dies ist das Ergebnis einer raschen Ausbruchsbewertung (Rapid Outbreak Assessment), die von der EFSA und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) veröffentlicht wurde. Bis zum 8. März 2018 wurden 32 Fälle, darunter sechs Todesfälle, gemeldet.

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

#### Audit finds gaps in US aflatoxin controls for pistachios it sends to Europe

An EU audit has found deficiencies with the US system to prevent aflatoxin contamination in pistachios after an increase in cases in the last few years.

> [foodnavigator.com](#)

## Listeria infections increase in vulnerable groups

Listeria cases have increased among people over 75 and women aged 25-44. This is one of the main conclusions of an EFSA scientific opinion on Listeria monocytogenes and risks to public health from consumption of contaminated ready-to-eat food. Experts began work on the scientific opinion after the 2015 EU summary report on foodborne zoonotic diseases identified an increasing trend of listeriosis over the period 2009-2013.

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

## Leitlinie "Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung" / Merkblatt "Coffee-to-go"-Becher veröffentlicht

Angebote zur (Wieder-)Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Mehrwegbecher mit Heißgetränken zur Mitnahme („Coffee to go“) sind in Betriebsstätten der Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und im Einzelhandel grundsätzlich möglich, sofern die jeweils verantwortlichen Lebensmittelunternehmer sich freiwillig hierfür entscheiden.

Der BLL hat ein [MERKBLATT \(PDF\)](#) für den Umgang mit mitgebrachten Coffee-to-go-Bechern veröffentlicht. Dieses gilt als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar.

> [BLL - Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.](#)

## Lebensmittelrecht

### CH: Verordnungen - technische Anpassungen per 1. Mai 2018

Bestimmte Verordnungen wurden dem Stand von Wissenschaft und Technik angepasst und treten per 1. Mai 2018 in Kraft. Im Rahmen dieser Anpassungen werden Chiasamen als neuartiges traditionelles Lebensmittel in Anhang 2 der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel in allen Lebensmitteln - mit gewissen Verwendungsbedingungen - zugelassen.

> [Amtliche Sammlung Nr. 34 vom 17. April 2018](#)

> [Amtliche Sammlung Nr. 35 vom 24. April 2018](#)

### CH: Neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten

Die Liste der neuartigen Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die gemäss der Verordnungen (EG) Nr. 258/97

und 2015/2283 in Verkehr gebracht werden können, wurde aktualisiert.

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

### Will new EU measures make it easier to introduce novel foods?

A new regulation to clarify the status of novel foods is being introduced by the European Commission, which may help speed up time to market.

Anmerkung: Das Verfahren dient dazu, vor einem allfälligen Bewilligungsgesuch den Novel-Food-Status durch eine nationale Behörde abklären zu lassen, d.h. zu bestimmen, ob das entsprechende Produkt unter die Novel-Food-Gesetzgebung fällt.

> [nutraingredients.com](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/456 der Kommission vom 19. März 2018 über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel\)](#)

### EU: Erste neuartige Lebensmittel nach neuer Verordnung zugelassen

Ein Trio von Durchführungsverordnungen, die die Kommission am 20. März 2018 verabschiedet hat, ist die erste Aktualisierung der EU-Liste der zugelassenen neuartigen Lebensmittel im Rahmen der neuen EU-Novel-Food-Verordnung 2015/2283, die am 1. Januar dieses Jahres in Kraft getreten ist.

Eur-Lex - Der Zugang zum EU Recht:

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/460 der Kommission vom 20. März 2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Phlorotanninen aus Ecklonia cava als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission](#)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/461 der Kommission vom 20. März 2018 zur Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von stark taxifolinhaltigem Extrakt als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission](#)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/462 der Kommission vom 20. März 2018 über die Genehmigung einer Erweiterung der](#)

[Verwendungszwecke von L-Ergothionein als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission](#)

### **Acrylamid: Minimierungsmassnahmen und Richtwerte für bestimmte Lebensmittel werden verbindlich**

Ab dem 11. April 2018 gilt die Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmassnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln. Lebensmittelunternehmen müssen demnach - je nach Grösse und Art ihres Betriebes - verbindliche Massnahmen ergreifen, um den Acrylamidgehalt in Lebensmitteln zu senken. Die festgelegten Minimierungsmassnahmen sind in Anhang I und II der Verordnung vorgegeben und betreffen folgende Lebensmittel:

- Pommes frites, anderen geschnittene (frittierte) Erzeugnisse und Chips aus frischen Kartoffeln/Erdäpfeln
- Kartoffel-/Erdapfelchips, Snacks, Cracker und andere Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse auf Teigbasis
- Brot
- Frühstückscerealien (ausgenommen Porridge)
- Feine Backwaren: Plätzchen, Kekse, Zwieback, Getreideriegel, Scones, Eiswaffeln, Waffeln, Crumpets und Lebkuchen, Cracker, Knäckebrot und Brotersatzprodukte
- Kaffee
- Kaffeemittel
- Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Weiterhin müssen Lebensmittelunternehmer ein Programm für ihre eigenen Probenahmen und Analysen des Acrylamidgehalts für diese Lebensmittel aufstellen, sowie die neu geltenden Richtwerte für Acrylamid gemäss Anhang IV der Verordnung beachten.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Lebensmittelrecht \(Verordnung \(EU\) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln\)](#)

### **‘Finally, teeth to punish the cheaters’: EU outlaws dual quality food**

The European Commission's New Deal forbids dual quality food and gives authorities the power to fine companies for marketing products that are 'significantly

different'. "Consumer authorities will finally get teeth to punish the cheaters," said justice commissioner Věra Jourová.

A new guidance on the [Unfair Contract Terms Directive 93/13/EEC](#) is planned for the end of 2018 and an updated guidance on the [Consumer Rights Directive 2011/83/EU](#) planned for 2019.

> [foodnavigator.com](#)

### **Self-regulatory proposal on alcohol labelling**

The alcoholic beverage industry on March 12 submitted a self-regulatory proposal to the Commission and presented it to Commissioner Andriukaitis. The proposal will be assessed by the Commission.

> [European Commission - DG Health and Food Safety](#)

### **D: Neue Regelungen für Antibiotika in der Tierhaltung**

Seit dem 1. März 2018 ist es verboten, sogenannte Reserveantibiotika bei Rindern, Schweinen, Puten und Hühnern umzuwidmen - also auch für andere Krankheiten oder Tiere anzuwenden, als in der Zulassung bestimmt. Neu eingeführt wird außerdem eine Pflicht zur Erstellung eines Antibiogramms unter bestimmten Voraussetzungen. Damit sollen vor der Antibiotikaverschreibung die zu bekämpfenden Krankheitserreger auf ihre Empfindlichkeit gegenüber den zur Wahl stehenden antibiotischen Wirkstoffen getestet werden. Ziel der Neuregelungen ist es, Therapie-Optionen zu erhalten und zu verbessern sowie mögliche Resistenzen zu reduzieren.

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

## **QM**

### **Secrets of business success in new ISO standard (ISO 9004:2018)**

The freshly published *ISO 9004:2018, Quality management – Quality of an organization – Guidance to achieve sustained success*, divulges the secrets and strategies of some of the longest lasting businesses around the world to help other organizations prepare for challenges, optimizing their performance at the same time.

The standard is a revised version of ISO 9004:2009, building on previous guidance to help organizations improve their overall performance by releasing the full potential of their quality management system. It will help organizations move to the next level beyond ISO 9001 (quality management systems) by addressing topics such as the alignment and deployment of strategy, policy and

objectives within the broader context of the organization's vision, mission, values and culture.

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

### **ISO includes QR codes and RFID tech in product labelling update**

The International Organization for Standardization (ISO) has updated its product labelling guidelines to ensure food information contained in QR codes and RFID technology is made more accessible to the consumer.

ISO has made updates to the [International guide ISO/IEC Guide 14](#), who strives to improve product Information quality so shoppers can make informed purchasing choices.

> [foodnavigator.com](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Zuckerreduktion**

Der Anteil an zugesetztem Zucker in Joghurt und Frühstückscerealien ist weiterhin gesunken. Dies zeigt ein neuer Bericht des BLV. Im Vergleich zur ersten Erhebung vom Herbst 2016 sank der Anteil an zugesetztem Zucker bei den Joghurts im Schnitt um 3%. Bei den Frühstückscerealien sank der Anteil um rund 5%. Die Reduktion von Zucker in Joghurt und Müesli ist auf das freiwillige Engagement von Firmen zurückzuführen. Sie haben 2015 gemeinsam mit Bundesrat Alain Berset die Erklärung von Mailand unterzeichnet und sich somit verpflichtet, den Gehalt Zucker in ihren Produkten bis Ende 2018 zu reduzieren.

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

### **EU-Kommission stärkt Vertrauen in wissenschaftliche Studien zur Lebensmittelsicherheit**

Die Kommission legte am 11. April einen Vorschlag für mehr Transparenz bei den wissenschaftlichen Studien im Bereich der Lebensmittelsicherheit vor und reagiert damit auf die Bedenken, die von den Bürgerinnen und Bürgern im Rahmen einer erfolgreichen Europäischen Bürgerinitiative geäußert wurden.

Mit dem Vorschlag, der sich auch auf die [von der Kommission durchgeführte Eignungsprüfung des allgemeinen Lebensmittelrechts](#) stützt, das aus dem Jahr 2002 stammt und daher aktualisiert werden muss, soll Folgendes erreicht werden:

- Bürgerinnen und Bürger können leichter auf die Informationen zugreifen, die der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu Genehmigungszwecken innerhalb der Lebensmittelkette übermittelt werden,
- die Kommission wird zusätzliche Studien in Auftrag geben können und
- die Wissenschaftler aus den Mitgliedstaaten werden stärker in die Genehmigungsverfahren eingebunden.

> [Pressemitteilung IP/18/2941 Europäische Kommission](#)

### **EU action against food waste: Commission publishes guidelines to facilitate valorisation of food no longer intended for human consumption as animal feed**

The Commission has published the "[Guidelines for the feed use of food no longer intended for human consumption](#)", as integral part of the communication on the [Circular Economy](#). The valorisation of the nutrients of food which is, for commercial reasons or due to problems of manufacturing, no longer intended for human consumption, via animal nutrition avoids that these materials are composted, transformed in biogas or disposed of by incineration or landfilling.

Available in all EU languages, these Guidelines should assist the national and local competent authorities, as well as the operators in the food chain, in applying the relevant Union legislation. Legal clarity is therefore enhanced and examples of best practices that are in compliance with the current Union regulatory framework while preventing unnecessary administrative burdens are presented. The document contains 15 concrete clarifications and assisting directions for Authorities and stakeholders.

The EU Guidelines were developed by the Commission in close cooperation with the food, feed, animal health and environmental authorities of the Member States and the members of the [EU Platform on Food Losses and Food Waste](#) and other stakeholders.

> [European Kommission - DG Health and Food Safety](#)

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](#)

## 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/](http://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.

### Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – **Anmeldung für den 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](http://www.eui-zh.ch/) durchgeführt.



**Die Anmeldefrist für den Studiengang 2018 läuft bis 2. Juli 2018. Weitere Informationen und Anmeldemöglichkeit zum Studiengang 2018 (Start am 28. August 2018) unter [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/).**

## Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2018

### Lebensmittelrecht

29. Mai 2018: > [Einführung ins Schweizer 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 Evelyn Kirchsteiger-Meier, meev@zhaw.ch)

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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.

## Kurse im 1. Halbjahr 2018



### 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/lsgm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsgm/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 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/lsgm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsgm/kurse/)

## Anlässe Dritter

### Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

**25. Mai 2018** im Bad Bubendorf Hotel, 4416 Bubendorf; Beginn: 9.00 Uhr

#### Thema: Fette und Öle

- **Anbau von Ölpflanzen**  
*Entwicklungen im Anbau, an den Ölpflanzen und in der Nutzung des Öls*  
Lukas Aebi, Fenaco, Moudon
- **Von der Pflanze zum Öl**  
*Ölgewinnung und Verarbeitung*  
Denis Berger Chem. FH, Florin AG, Muttenz
- **Neue innovative Produkte**  
*Fette für den Lifestyle?*  
Dr. Heiko Spitzbarth, Mifa AG, Frenkendorf
- **Auf den Spuren von Fälschern**  
*Qualitätskontrolle von Ölen und Fetten*  
Rolf Böglin, Coop Qualitätsmanagement/Zentral-labor, Pratteln
- **Fette in der Ernährung**  
*Sind Fette wirklich ungesund?*  
Johanne Täschler, Dipl. Ernährungsberaterin HF SVDE, Spital Baselland, Liestal
- **Exotische Öle und Fette**  
*Was gibt es neben dem Olivenöl und dem Kokosnussfett?*  
Frank Möllering, Nutriswiss, Lyss
- **Palmöl oder Alternativen**  
*Zertifizierung von nachhaltigen Produkten*  
Dr. Matthias Dimer, WWF Schweiz, Zürich

Weitere Informationen und Anmeldung: > [Peter.schafroth@bl.ch](mailto:Peter.schafroth@bl.ch)

---

### Gemeinsame Tagung SGLH und SFC

#### **14.Juni 2018: „Antibiotikarückstände und resistente Bakterien in Lebensmitteln“**

Gemeinsam mit der SGLH führt die SFC eine Arbeitstagung zum Thema „Antibiotikarückstände und resistente Bakterien in Lebensmitteln“ durch. In 4 Sessions werden Teilnehmerinnen und Teilnehmern eine aktuelle Einführung und Übersicht in die Thematik sowie vertiefte chemische und mikrobiologische Erkenntnisse vermittelt.

Ort: ETH Zürich

Weitere Informationen und Anmeldung: > [swissfoodchem.ch](http://swissfoodchem.ch)