

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 178, Dezember 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

#### Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) schlägt neuen gesundheitlichen Richtwert für Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle vor

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen neuen gesundheitsbezogenen Richtwert für Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) abgeleitet.

Die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) für Dioxine und dl-PCB wurde von 14 Pikogramm (14 x 10<sup>-12</sup> Gramm) auf zwei Pikogramm pro Kilogramm Körpergewicht abgesenkt. Der TWI-Wert bezeichnet die Stoffmenge, bei der bei einer lebenslangen wöchentlichen Aufnahme gesundheitliche Beeinträchtigungen für den Menschen nicht zu erwarten sind.

Die EFSA hat mit ihrer Stellungnahme eine umfassende, neue wissenschaftliche Grundlage geschaffen. Bei der Auswahl der Studie zur Ermittlung des kritischen Endpunktes für die Ableitung eines gesundheitlichen Richtwertes bestehen aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) noch offene Fragen.

Die EFSA weist in ihrer Mitteilung auch darauf hin, dass die Toxizität des dioxinähnlichen PCBs mit dem höchsten Gefährdungspotential (PCB 126) möglicherweise überschätzt werde.

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

#### Tetrahydrocannabinolgehalte sind in vielen hanfhaltigen Lebensmitteln zu hoch - gesundheitliche Beeinträchtigungen sind möglich

Im Handel sind verschiedene hanfhaltige Lebensmittel erhältlich. Hierzu zählen auch teeähnliche Erzeugnisse, die ausschließlich oder teilweise aus Hanfblättern bestehen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat das Risiko psychogener und pharmakologischer Wirkungen durch den Verzehr hanfhaltiger Lebensmittel mit den durch die Überwachungsbehörden ermittelten üblichen Tetrahydrocannabinolgehalten für alle Bevölkerungsgruppen einschließlich von Kindern bewertet.

Auf Basis der vorliegenden Daten kommt das BfR zu folgendem Schluss: Der Verzehr hanfhaltiger Lebensmittel mit den zugrunde liegenden Gesamt-  $\Delta^9$ -Tetrahydrocannabinol (THC)-Gehalten kann zu einer Überschreitung der von der EFSA vorgeschlagenen Akuten Referenzdosis (ARfD) von 0,001 Milligramm (mg) je Kilogramm Körpergewicht führen. Diese Akute Referenzdosis beschreibt die Menge an  $\Delta^9$ -THC, die kurzfristig aufgenommen werden kann, ohne dass psychomotorische und psychogene Effekte zu erwarten sind.

Es ist außerdem möglich, dass bei Verzehr hanfhaltiger Lebensmittel  $\Delta^9$ -THC-Dosen aufgenommen werden könnten, die im Bereich der arzneilich eingesetzten Dosen von  $\geq 2,5$  Milligramm (mg) pro Person und Tag liegen. In diesen Fällen wären pharmakologische

Wirkungen zu erwarten. Da in diesem Dosisbereich mit dem Auftreten von psychomotorischen Wirkungen wie verminderte Reaktionsfähigkeit oder Müdigkeit gerechnet werden muss, können mit dem Verzehr hanfhaltiger Lebensmittel auch Einschränkungen der Tauglichkeit im Straßenverkehr und bei der Bedienung gefährlicher Maschinen verbunden sein. Das gilt insbesondere für Vielverzehrer derartiger Produkte. Die psychomotorischen Effekte können zudem durch alkoholische Getränke und bestimmte Arzneimittel verstärkt werden. Nach Auffassung des BfR sollten daher die Gehalte an  $\Delta 9$ -THC in hanfhaltigen Lebensmitteln weiter minimiert werden.

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

### **Lebensmittelsicherheit: vereinfachter Ansatz für Lebensmittelspenden**

Die EFSA hat einen neuen Ansatz für das Management der Lebensmittelsicherheit seitens kleiner Einzelhändler entwickelt, der es diesen erleichtert, Lebensmittel zu spenden.

Das vereinfachte System würde zum Beispiel bedeuten, dass von Einzelhändlern keine eingehenden Kenntnisse spezifischer Gefahren gefordert werden. Es umfasst Schritte zur Überprüfung, ob gespendete Lebensmittel sicher sind (z.B. eine Haltbarkeitskontrolle), die Aufrechterhaltung der Kühlkette sowie die Sicherstellung der Kommunikation zwischen Spender und Empfänger. Dem neuen Ansatz zufolge, muss Einzelhändlern lediglich bewusst sein, dass biologische, chemische und physikalische Gefahren oder Allergene auftreten können und dass das Unterlassen wichtiger Maßnahmen zu deren Eindämmung – wie etwa die Trennung von rohen und gegarten Erzeugnissen – ein Risiko für Verbraucher darstellen könnte.

Der Ansatz richtet sich an Lebensmittelvertriebszentren, Supermärkte, Kneipen, Restaurants und andere kleine Einzelhändler. Die Gewährleistung der Sicherheit von gespendeten Lebensmitteln ist besonders schwierig, da diese sich unter Umständen dem Ende ihrer Haltbarkeit nähern und meist mehrere Akteure an der Spendekette beteiligt sind. Das wissenschaftliche Gutachten wird Lebensmittelspendern und -empfängern (Lebensmittelbanken und anderen gemeinnützigen Organisationen) helfen, indem es vereinfachte Systeme für das Management der Lebensmittelsicherheit beschreibt, um zu gewährleisten, dass sichere Lebensmittel an Bedürftige verteilt werden.

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

### **Mohn in Lebensmitteln: Gehalt des Opiumalkaloids Thebain sollte so weit wie möglich gesenkt werden**

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat das gesundheitliche Risiko der Thebaingehalte in Speisemohn und von mohnhaltigen Lebensmitteln vorläufig abgeschätzt.

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

### **Aktuelles zum Auftreten von TSE in der EU**

Die EFSA hat ihren dritten EU-Kurzbericht zur Überwachung von Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathien (TSE) in der Europäischen Union veröffentlicht. Der Bericht enthält Ergebnisse zu Daten, die von allen EU-Mitgliedstaaten, Island, Norwegen und der Schweiz für 2017 erhoben wurden.

Die Hauptergebnisse sind:

- In der EU wurden 2017 (unter 1.312.714 getesteten Tieren) keine Fälle von klassischer BSE bei Rindern gemeldet. Sechs Fälle von atypischer BSE wurden gemeldet.
- Es wurden 933 Scrapie-Fälle bei Schafen (unter 314.547 getesteten) und 567 bei Ziegen (unter 117.268 getesteten) in der EU gemeldet.
- Unter 3.585 getesteten Hirschartigen (darunter Rentiere und Elche) wurden keine Fälle von Chronic Wasting Disease (CWD) in der EU gemeldet. Es wurden jedoch 11 CWD-Fälle in Norwegen gemeldet: neun bei wild lebenden Rentieren, einer bei Elchen und erstmals einer bei Rotwild.

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

### **Latest E.coli outbreak illustrates implementation need for blockchain**

The US and Canada have been shaken by yet another E.coli outbreak; this time for Romaine lettuce. The latest news comes amid a wave of E. coli concerns in the US and only further highlights the growing role for blockchain technologies in traceability, with pressure already mounting on suppliers from their retail customers.

> [foodingredients.com](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Neue gentechnische Verfahren: Bundesrat prüft Anpassung der rechtlichen Regelung**

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 30. November 2018 die neusten Entwicklungen in der Biotechnologie behandelt, welche Änderungen des Genoms anstreben. Dabei hat er die Zielsetzung vorgegeben: Im Gentechnikrecht sollen die Risiken für Menschen, Tiere und Umwelt nach Kategorien eingestuft werden.

Gemäss dem Bundesrat soll das geltende Recht risikobasiert den neuen Entwicklungen angepasst werden. Dabei soll am Vorsorgeprinzip festgehalten werden. Das bedeutet, dass Gefährdungen und Beeinträchtigungen durch die aus neuen gentechnischen Verfahren hergestellten Organismen frühzeitig – bereits vor der Anwendung – identifiziert und Massnahmen zur Risikoverminderung getroffen werden müssen. Die zuständigen Bundesstellen werden nun klären, wie sich die neuen gentechnischen Verfahren und die damit hergestellten Produkte entsprechend den Risiken für Menschen, Tiere und Umwelt kategorisieren lassen. Vorgesehen ist, dass die rechtlichen Grundlagen erweitert werden durch unterschiedliche Anforderungsstufen für die verschiedenen Kategorien. Dabei sollen auch die zukünftigen Entwicklungen in der Gentechnologie abgedeckt werden. Spezifische Normen und Standards werden in einer zweiten Phase diskutiert. In der Schweiz gilt bis Ende 2021 ein Moratorium für den Umgang mit genveränderten Organismen in der landwirtschaftlichen Produktion.

Der Bundesrat wird die Eckpunkte zur Anpassung der rechtlichen Grundlagen nach dem Sommer 2019 festlegen. Auf dieser Basis werden das UVEK und das WBF ihm bis Ende 2019 eine Vernehmlassungsvorlage unterbreiten.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 26. November 2018](#)

### **Kontrolle auf GVO-Erzeugnisse bei Lebensmitteln**

2016 und 2017 haben die kantonalen Behörden 870 Lebensmittelproben auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) untersucht.

Der prozentuale Anteil GVO-positiver Proben hat 2016 gegenüber dem Vorjahr leicht zugenommen und blieb 2017 auf etwa gleichem Niveau. GVO-Bestandteile wurden vor allem bei Sportlernahrung sowie Lebensmitteln aus Mais und Soja festgestellt. In importierten Nischenprodukten wiesen die Laboratorien vereinzelt GVO nach, die in der Schweiz nicht bewilligt sind.

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

### **Informationen für Konsumentinnen und Konsumenten. Wie können glaubwürdige Umweltinformationen oder -erklärungen zu Produkten bereitgestellt werden?**

Antwort des Bundesrates vom 30.11.2018 auf das Postulat (18.4031) von NR Adèle Thorens Goumaz.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, die Möglichkeiten zu prüfen, wie den Konsumentinnen und Konsumenten mittels einer Umweltinformation oder -erklärung

glaubwürdige, vergleichbare und fundierte Informationen zu den verkauften Produkten bereitgestellt werden können.

> [Parlament.ch \(Geschäft 18.4031\)](#)

### **Normung: EU-Kommission legt Aktionsplan vor**

Die EU-Kommission hat am 22. November eine neue Mitteilung zum Thema Normung vorgelegt. Der Kommission geht es in ihrer Mitteilung zu harmonisierten Normen um «verbesserte Transparenz und Rechtssicherheit für einen uneingeschränkt funktionierenden Binnenmarkt». Sie hat vier Maßnahmen vorgeschlagen, um den Prozess für EU-weite Standards zu verbessern. Außerdem erklärt sie, wie das öffentlich-private Normungssystem funktioniert und zieht Bilanz über die letzten Jahre.

> [DNR - Deutscher Naturschutzring](#)

> [Mitteilung der Kommission COM\(2018\)764 - Harmonisierte Normen: Verbesserte Transparenz und Rechtssicherheit für einen uneingeschränkt funktionierenden Binnenmarkt \(pdf\)](#)

### **Kommission begrüsst Einigung über neue Vorschriften für Spirituosen**

Ministerrat und Europäisches Parlament haben sich am 27.11.2018 auf neue Vorschriften für die Herstellung und Etikettierung von Spirituosen sowie für die Registrierung und den Schutz von Spirituosen, die mit der geschützten geografische Angaben (g.g.A.) registriert sind, geeinigt. In Deutschland sind zum Beispiel Schwarzwälder Kirschwasser und Fränkischer Obstler von diesen Neuerrungen betroffen.

Die Einigung bedeutet, dass eine klarere Kennzeichnung von Spirituosen in der gesamten EU gewährleistet ist und dass ihre Zusammensetzung auf EU-Ebene harmonisiert wird. Die Einrichtung eines Registers der Kontrollbehörden der Mitgliedstaaten wird auch die Arbeit der nationalen Durchsetzungsbehörden erleichtern, um sicherzustellen, dass die Verbraucher die echten Produkte erhalten. Begriffe für Spirituosen, die als GIs registriert sind, wie Cognac, Irish Cream, Genever oder Ouzo, werden ebenfalls besser vor Missbrauch als Inhaltsstoffe und vor der Registrierung ähnlicher Marken geschützt.

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

> [Datenbank über Spirituosen, die mit g.g.A gekennzeichnet sind - die bisher geltende Verordnung](#)

Zu einem Urteil des EuGH betreffend dieser Verordnung  
siehe auch > [News vom 6. November 2018](#)

### **EU-Staaten unterstützen Kommissionsvorschlag zu Transfettsäuren**

Die EU-Mitgliedstaaten haben am 7. Dezember im zuständigen Ausschuss den Vorschlag der Europäischen Kommission unterstützt, eine Obergrenze für die Verwendung von industriell hergestellten Transfetten in Lebensmitteln zu setzen. Sie beträgt 2 Gramm Transfette pro 100 Gramm Fett in für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln.

Das Europäische Parlament hat nun zwei Monate Zeit, um den Entwurf der Durchführungsverordnung zu prüfen.

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

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 22. Oktober 2018](#)

## **QM**

### **Guidance on integrated management system standards just updated**

The number of management systems has risen dramatically in recent years, reflecting the needs and demands of more and more organizations looking to improve their performance across a wide range of areas and sectors. And most companies have more than one. ISO's useful guide to integrating management system standards – whether they be from ISO or not – has just been updated.

First published in 2008, > [The integrated use of management system standards](#) brings together international expertise, diverse industry case extracts and implementations, and best-practice guidance on integrating management system standards. It has just been updated to reflect the vast number of changes to both ISO and non-ISO standards.

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

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Gesundheitsrisiken wegen Selenmangel – Massnahmen**

Antwort des Bundesrates vom 21.11.2018 auf die Motion (18.3828) von NR Jacques Bourgeois.

Eingereichter Text:

Ich beauftrage den Bundesrat:

- a. ein Monitoring aufzubauen, das den Selengehalt in unseren Lebensmitteln überwacht;
- b. die Risiken und die Vorteile von Selen für die Gesundheit von Mensch und Tier zu beschreiben;
- c. den Selenanteil zu bestimmen, der von der inländischen Produktion bereitgestellt werden kann, und darzulegen, welche Lebensmittel hauptsächlich Selen beinhalten;
- d. die Massnahmen aufzulisten, die aus seiner
- e. Sicht nötig und zielführend sind, um die Risiken in Zusammenhang mit Selenmangel in unseren Nahrungs- und Futtermitteln für Mensch und Tier zu minimieren.

> [parlament.ch \(Geschäft 18.3828\)](#)

### **EFSA authorisation reform: Strengthening trust or jeopardising competitiveness?**

Legislators took a step towards increasing the transparency of the European Food Safety Agency's (EFSA) authorisation process in a bid to improve trust and risk prevention. However, concerns are mounting that this could have the unintended consequence of hampering the competitiveness of European food businesses.

> [foodnavigator.com](#)

## Aktuelles



**SAVE THE DATE:** Die nächste > [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) findet am **9. Mai 2019** statt. Sie wird das Thema «**Reflektierte Praxis: Beiträge zum neuen schweizerischen Lebensmittelrecht nach 2 Jahren Inkraftsetzung**» beleuchten. Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm wird nächstens veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!  
Tagungs-Webseite: > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

## Certificate of Advanced Studies (CAS) 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 anzu-

wenden 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 2019 wird im August 2019 starten.**

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



## Buchvorstellung



Die von Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation „**Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA**“ beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u.a. mit folgenden Aspekten:

- Elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer
- Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene
- Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge

> [Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)

## Kurse im ersten Halbjahr 2019



### **Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis**

**7. und 21. März 2019**

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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### **Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht**

**21. Mai 2019**

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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### **Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag**

**24. bis 26. Juni 2019**

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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)

## Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2019

### Lebensmittelrecht

9. Mai 2019: > [14. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) – Thema: «Reflektierte Praxis: Beiträge zum neuen schweizerischen Lebensmittelrecht nach 2 Jahren Inkraftsetzung»
21. Mai 2019 > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
- Herbst 2019: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2019](#)
26. November 2019: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
4. Dezember 2019: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)
- auf Anfrage: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#) (bei Interesse kontaktieren Sie bitte Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, [meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch))

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 21. März 2019: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis](#)
24. bis 26. Juni 2019: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\), mit Praxistag](#)
3. September 2019: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)
4. und 5. September 2019: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

Alle Weiterbildungen 2019 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

## 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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)