

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 168, Februar 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

#### Qualität getrockneter Wildpilze aus dem Handel

Wild gewachsene, getrocknete Speisepilze aus dem Handel wiesen in den letzten Jahren oft Qualitätsmängel auf, die zu Beanstandungen führten. Die neuste Kampagne zeigt ein erfreuliches Resultat.

In einer Kampagne der Lebensmittelkontrollen Aargau, St. Gallen, Thurgau und Zürich sind 20 Proben im Kantonslabor Thurgau gleichzeitig durch mehrere Experten begutachtet worden. Die Verkehrsfähigkeit von wild gewachsenen Speisepilzen ist seit Mai 2017 in der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung durch die Verordnung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (VLpH) geregelt. Festgelegt sind hier die Pilzarten, welche in den Handel gelangen dürfen und verschiedene Höchstwerte für die Qualitätsanforderungen von frischen und konservierten Speisepilzen. Geprüft wurden die Einhaltung der Höchstwerte für mineralische und organische Verunreinigungen, verkohlte oder angekohlte Pilze, verschimmelte und madig perforierte Pilze sowie der artfremde Anteil, Pilzbruch und die Feuchtigkeit. Gleichzeitig wurde die Kennzeichnung beurteilt.

[> KL ZH - Kantonales Labor Zürich](#)

#### Listeria-Infektionen nehmen bei gefährdeten Gruppen zu

In zwei Bevölkerungsgruppen kam es zu einer Zunahme an Listeria-Fällen: bei Menschen über 75 Jahren und bei

Frauen im Alter von 25 bis 44 Jahren (vermutlich überwiegend in Verbindung mit einer Schwangerschaft). Dies ist eines der wichtigsten Ergebnisse eines wissenschaftlichen EFSA-Gutachtens zu *Listeria monocytogenes* und den Risiken für die öffentliche Gesundheit durch den Verzehr kontaminierter, verzehrfertiger Lebensmittel. Das Gutachten bezieht sich auf den Zeitraum 2008-2015.

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

#### Küchenhygiene im Scheinwerferlicht: Beeinflussen TV-Kochsendungen unser Hygieneverhalten?

BfR präsentiert Forschungsprojekt zum Thema TV-Küchenhygiene.

Fernsehschows rund um das Thema Kochen sind beliebt. Sie vermitteln nicht nur Wissen und leckere Rezepte, sondern bieten zusätzlich einen hohen Unterhaltungswert. Ein Forschungsprojekt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigt jedoch, dass die Küchenhygiene im Fernsehen oft nur eine Nebenrolle spielt. „Die Ergebnisse zeigen, dass wichtige Hygienemaßnahmen in Kochsendungen häufig zu kurz kommen: Im Schnitt wird alle 50 Sekunden ein Hygienefehler beobachtet“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. Die gute Nachricht: Mit richtig demonstrierter Küchenhygiene können TV-Kochsendungen auch eine Vorbildfunktion übernehmen - indem sie Maßnahmen der Küchenhygiene fördern und so Lebensmittelinfektionen vorbeugen. „Wer sich beim

Kochen immer wieder gründlich die Hände wäscht, beispielsweise nach dem Anfassen von Eiern, rohem Gemüse oder Fleisch, sowie Schneidebretter nach jedem Arbeitsschritt reinigt, kann sich und andere Personen vor lebensmittelbedingten Erkrankungen schützen“, erklärt Hensel.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

### **Feinkostsalate – alles vom feinsten?**

Im Zentrallabor für Feinkostsalate im CVUA Stuttgart wurden 163 Proben in 2017 untersucht. Erfreulicherweise entsprachen die Salate überwiegend in der Beschaffenheit den Vorgaben. Die Kennzeichnung der offen wie verpackt angebotenen Produkte ist allerdings häufig fehlerhaft. Dies führte im Jahr 2017 zu einer auffällig hohen Beanstandungsquote von 47 %.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

### **Flüssiges Gemüse: Wie viel Nitrat kann in Smoothies stecken? Nitrat-Gehalte in Smoothies für Kinder unter 3 Jahren nicht unbedenklich**

Gemüsehaltige Smoothies sind zurzeit in aller Munde und werden von vielen Verbrauchern als schnelle, gesunde Zwischenmahlzeit angesehen. Durch die Verarbeitung von Gemüse kann neben wichtigen Nährstoffen u.a. auch Nitrat über nitratreiche Zutaten, wie z.B. Spinat oder Grünkohl in die beliebten Getränke gelangen.

Die ermittelten Nitrat-Gehalte in den 34 untersuchten gemüsehaltigen Smoothies sind so unterschiedlich wie ihre Zusammensetzung und reichen von weniger als 15 mg/l bis fast 500 mg/l. Die höchsten Gehalte mit fast 500 mg/l wurden in einem Smoothie mit 15% Rucola festgestellt. Für Erwachsene ist ein Verzehr in üblichen Mengen von 1-2 Smoothies pro Tag unbedenklich - bei Kindern unter 3 Jahren ist allerdings, ähnlich wie beim Verzehr von nitratreichem Gemüse, Vorsicht geboten.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

### **Nur selten zu hohe Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln**

Lebensmittel, die in Deutschland und in der EU erzeugt werden, enthalten nur selten zu hohe Rückstände an Pflanzenschutzmitteln.

Im Jahr 2016 wurden bei 1,7 % (Deutschland) bzw. bei 1,6 % (andere EU-Staaten) der untersuchten Erzeugnisse Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Die Quote stieg damit zwar leicht gegenüber dem Vorjahr an, bestätigt aber das seit Jahren niedrige Niveau an Überschreitungen. Dies geht aus der „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutz-

mittelrückstände in Lebensmitteln 2016“ hervor, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht hat.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

### **EFSA raises red flag for silicon dioxide safety over nanoparticles**

The European Food Safety Authority (EFSA) cannot give food additive silicon dioxide the safety all clear because it may contain nano-sized particles, and has urged the Commission to change the specifications.

> [foodnavigator.com](#)

> [EFSA - Scientific opinion: Re-evaluation of silicon dioxide \(E 551\) as a food additive](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Neues Informationsschreiben 2018/2 erschienen: Empfehlung zur Beurteilung des Fremdfleischanteils in Fleischwaren und fleischhaltigen Produkten**

Im Rahmen der Untersuchung von Fleischwaren (Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse) und fleischhaltigen Produkten auf Fleischanteile nicht deklarierter Tierarten stellt sich die Frage, bis zu welcher Höhe ein nicht deklarierter Fremdfleischanteil toleriert wird. Das Informationsschreiben enthält Empfehlungen im Hinblick auf einen schweizweit einheitlichen Vollzug.

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

### **EU bans preservative calcium sorbate**

An EU ban on the preservative calcium sorbate (E 203) will apply from 12 August 2018, giving the food industry six months from the date it takes effect to end its use in different foods as well as colourings and flavourings.

> [IEG-Policy - Agribusiness Intelligence](#)

> [Verordnung \(EU\) 2018/98 der Kommission vom 22. Januar 2018 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung \(EU\) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Calciumsorbit \(E 203\)](#)

Siehe hierzu auch > [News vom 23. November 2017](#)

### **EU Commission publishes a Staff Working Document on the Fitness Check of the General Food Law**

This evaluation, launched in 2014, assesses whether the GFL Regulation, including its principles as applied in subsequent legislation, is still 'fit for purpose', taking also current trends and needs, and whether there is potential

for simplification and the reduction of regulatory costs and burdens.

Overall, GFL has achieved its core objectives, notably a high protection of human health and consumers' interests, as well as a smooth functioning of the internal market. The document also puts forward some challenges, including differences in the implementation and enforcement of certain requirements at national level, or the need for more transparency as regards risk assessment, in particular in the context of authorisations. All important documents related to this publication available on our "[Fitness Check of General Food Law](#)" Webpage.

> [DG SANTE - Commission Directorate-General for Health and Food Safety](#)

> [Commission Staff Working Document \(PDF\): The REFIT Evaluation of the General Food Law \(Regulation \(EC\) No 178/2002\)](#)

Siehe hierzu auch: > [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

### **EU clarifies stance on origin of ingredients**

After initially confusing food businesses as to whether they must comply with upcoming draft European Union (EU) rules on country-of-origin labelling, the European Commission has told GlobalMeatNews that its planned new rules will be voluntary.

> [globalmeatnews.com](#)

### **Neue Gentechnikverfahren fallen nicht unbedingt unter EU-Regeln**

Dem Generalanwalt beim Europäischen Gerichtshof (EuGH) zufolge sind durch Mutagenese erzeugte Organismen von den Verpflichtungen ausgenommen, die in der Richtlinie über genetisch veränderte Organismen geregelt sind. Anlass ist eine Klage von neun französischen Verbänden aus dem Jahr 2015. Sie bemängelten, dass die Mutagenese in Frankreich bislang nicht als Gentechnik gewertet wird. Das zuständige französische Gericht Conseil d'État wollte eine grundsätzliche Klärung und verwies den Fall an den EuGH. Die französischen Richter wollten unter anderem wissen, ob durch Mutagenese entstandene Pflanzen wie Mais unter die Europäische Freisetzungsrichtlinie fallen. Bei dieser Methode werden Mutationen erzeugt, ohne fremdes Erbgut einzusetzen, in der Pflanzenzüchtung etwa durch Einsatz chemischer Stoffe oder ionisierender Strahlen.

> [DNR - Deutscher Naturschutzring](#)

> [Pressemitteilung EuGH \(Rechtssache C-528/16\)](#)

### **EU: Bisphenol A (BPA): more stringent measures for food contact materials apply from September**

The Commission has published a new Regulation that significantly tightens the restrictions on the use of BPA in food contact materials. It lowers the regulatory limit (specific migration limit or 'SML'), which is the amount allowed to migrate from the plastic material into food while keeping it safe, and extends this restriction to coating materials, which are used to line food and drink cans.

The new Regulation also extends the ban from 2011 on the use of BPA in baby bottles by prohibiting the use of BPA to manufacture infant 'sippy' cups as well as the migration of BPA from coated materials containing food intended for infants and children 0–3 year olds. The new Regulation will apply from 6 September 2018.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2018/213 der Kommission vom 12. Februar 2018 über die Verwendung von Bisphenol A in Lacken und Beschichtungen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung \(EU\) Nr. 10/2011 hinsichtlich der Verwendung dieses Stoffes in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff\)](#)

Siehe hierzu auch > [European Commission - Q&A on BPA \(pdf\)](#) sowie > [foodqualitynews.com](#)

### **FDA releases 2017 Food Code**

The U.S. Food and Drug Administration announced the release of the 2017 edition of the FDA Food Code, a model regulation that provides all levels of government and industry with practical, science-based guidance and manageable provisions for reducing the known risks of foodborne illness.

> [foodsafetymagazine.com](#)

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

## **QM**

### **ISO's International Standard for cocoa quality has recently been updated**

ISO 2451, Cocoa beans – Specification and quality requirements, specifies the requirements, classification, sampling, test methods, packing and marking of cocoa beans, with additional recommendations related to storage and disinfestation. It covers everything from size and colour, to moisture content, preparation and classification of the beans.

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

## FSSC 22000 - Quality

FSSC 22000 uses ISO 22000 and the technical specifications for sector PRPs to focus on the management and assurance of food safety. ISO 9001 details the specifications for the management and assurance of quality. FSSC 22000 - Quality covers both. The FSSC 22000-Quality audit is always a full audit. All the FSSC 22000 and ISO 9001 requirements are audited.

As ISO 22000 and ISO 9001 have a common format, FSSC 22000 has developed an integrated certification Scheme by adding an ISO 9001 module to the existing FSSC 22000 requirements, offering FSSC 22000 and ISO 9001 certification for safety and quality. The fact that ISO 22000 uses the same format as other management system standards makes this integration logical and practical, and helps an organization build a transparent management system to cover all aspects of its manufacturing process as well as food safety and quality.

> [fssc22000.com](http://fssc22000.com)

## Lebensmittelpolitik / Varia

### Cassis-de-Dijon für Lebensmittel aussetzen

Die Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP schlägt vor, das Cassis-de-Dijon Prinzip für Lebensmittel abzuschaffen, anstatt ein administrativ aufwändiges Meldeverfahren für Lebensmittel, die nicht dem Schweizer Recht entsprechen, einzuführen. Sie hat in der laufenden Vernehmlassung des SECO entsprechend Stellung bezogen.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

### EU-Prüfer untersuchen Politik für Lebensmittelsicherheit

Der Europäische Rechnungshof (EuRH) führt derzeit eine Prüfung der EU-Politik für Lebensmittelsicherheit durch. Die Prüfer werden untersuchen, ob das von der EU angewandte Modell der Lebensmittelsicherheit auf einer soliden Grundlage beruht und die in der EU konsumierten Lebensmittel in der Praxis tatsächlich vor chemischen Gefahren schützt. Sie haben auch ein Hintergrundpapier zur EU-Politik für Lebensmittel-

sicherheit veröffentlicht, das allen, die sich für dieses Thema interessieren, ausführlichere Informationen bietet.

> [Europäischer Rechnungshof](#)

### Holzofenbrot aus der Grossbäckerei

Holzofenbrote sind der neue Trend bei Grossbäckereien. Sie werden in modernen Öfen gebacken. Die Wärmeübertragung kann durch Thermo-Öl stattfinden. Zusätzlich werden Rauchgase von Holzspänen zugeführt. Entspricht diese neue Technologie der Konsumentenerwartung an ein Holzofenbrot?

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### BfR begrüßt Bestrebungen für verbesserte Pestizid-Gesetzgebung

Die Genehmigungsverfahren von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen sollen reformiert werden. So will auch die EU-Kommission mit dem REFIT-Programm die europäische Gesetzgebung überprüfen und sicherstellen, dass die gesetzlichen Regelungen künftig zweckmäßiger sind. Mit dem „Sonderausschuss zum EU-Genehmigungsverfahren für Pestizide“ schafft das Europäische Parlament nun ein Gremium, das diesen laufenden Prozess begleiten kann. Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), erhofft sich von dem Sonderausschuss wichtige Impulse für die politischen Rahmenbedingungen. „Häufig wird über zu wenig Transparenz bei der wissenschaftlichen Bewertung der Wirkstoffe geklagt –für eben diese Offenheit setzt sich das BfR seit Jahren ein“, sagt Hensel. Er verwies auf einen erfolgreichen internationalen Workshop zur Harmonisierung und Weiterentwicklung der Risikobewertung von Pflanzenschutzmitteln am BfR im November 2017.

Weitere Informationen zum Workshop:

> <http://www.bfr.bund.de/cm/343/wie-sieht-die-zukunft-der-gesundheitlichen-risikobewertung-von-pflanzenschutzmitteln-aus.pdf>

Informationen zum REFIT-Programm für Pflanzenschutzmittel:

> [ec.europa.eu/food/plant/pesticides/refit\\_en](http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/refit_en)

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)

## Aktuelles

### 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2018, Donnerstag, 3. Mai

#### **Thema: „Soft Law“ - Praktische Relevanz und rechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.**



Im Allgemeinen werden unter «Soft Law» rechtlich nicht-verbindliche Leitfäden oder andere Verlautbarungen von offiziellen Stellen verstanden. Der Begriff «Soft Law» ist allerdings nicht definiert und überdies umstritten, da der Ausdruck «Law» (Recht) nur für die eigentlichen Rechtsvorschriften («Hard Law») reserviert sein sollte.

Trotz dieser Diskussionen und des Fehlens einer formalen Bindungswirkung entfaltet «Soft Law» in der Praxis oftmals grosse Relevanz. «Soft Law» kann geltendes Recht konkretisieren, als Auslegungshilfe dienen und/oder auch prägend sein für zukünftiges Recht. Wird in Rechtsvorschriften darauf verwiesen – wie es beispielsweise in Bezug auf Normen oder Codex-Alimentarius-Standards der Fall sein kann – hat «Soft Law» die stärkste rechtliche Auswirkung.

An der 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung sollen die verschiedenen Erscheinungsformen von «Soft Law» aus unterschiedlichen Perspektiven betrachtet und ihre Einordnung in das Rechtsgefüge diskutiert werden. Namhafte Referentinnen und Referenten mit hoher Fachkompetenz beleuchten die Thematik auf Ebene der Schweiz, der EU sowie im internationalen Kontext.

#### **Referate und Referierende:**

- **DGHM\*-Werte und Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs – nur guter Rat oder Quasi-Gesetzgebung?**  
Prof. Dr. Martin Holle, Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht, Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, Hochschule für Angewandte Wissenschaften, D-Hamburg
- **Mitteilungen, Leitfäden etc. der Organe der EU – «Soft Law» mit Lenkungswirkung**  
RA Albrecht v. Graevenitz, Anwaltssozietät Clifford Chance, D-Frankfurt a.M.
- **Die Sicht des Vollzugs zu «Soft Law»**  
Dr. Otmar Deflorin, Kantonschemiker Bern, Präsident des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)
- **Das ALARA\*\*-Prinzip als Quelle des «soften» Kontaminantenrechts**  
Dr. Annette Rexroth, Regierungsdirektorin, Referentin für Kontaminanten in Lebensmitteln, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), D-Bonn
- **Normung und Recht – der rechtliche Status von Normen**  
Urs Fischer, CEO Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV), Winterthur
- **The legal status of Codex Alimentarius standards (Referat in Englisch)**  
Awilo Ochieng Pernet, Präsidentin 2014 – 2017 der Codex Alimentarius Kommission, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern

\* DGHM - Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie  
\*\* ALARA - As Low As Reasonably Achievable

Weitere Informationen finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) und im [Tagungsflyer \(pdf\)](#)

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

### Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Studiengang 2018

Dieser berufs begleitende 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 Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann rechtzeitig über den Lehrgang 2018 und den Anmeldeprozess informiert.

## Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2018

### Lebensmittelrecht

3. Mai 2018: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#), Thema: „Soft Law – Praktische Relevanz und lebensmittelrechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.“

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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/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 (bis 30.3.2018 ) > [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)