

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 169, März 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

Sicherheit der Futtermittel ist gewährleistet

Agroscope hat den Auftrag, die in der Schweiz in den Handel gebrachten Futtermittel für Nutz- und Heimtiere (Petfood) zu kontrollieren. Im vergangenen Jahr wurden 1'390 Proben erhoben und analysiert. Einmal mehr stellt Agroscope fest, dass die Futtermittel keine Gefährdung der Lebensmittelkette darstellen.

> www.admin.ch

Antimicrobial resistance in zoonotic bacteria still high in humans, animals and food, say ECDC and EFSA

Bacteria from humans and animals continue to show resistance to antimicrobials according to a new report published by the European Food Safety Authority (EFSA) and the European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). The report highlights some emerging issues and confirms antimicrobial resistance as one of the biggest threats to public health, mainly by reducing the effectiveness of treatment options.

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

Aprikosenkerne – Gesundheitsrisiken durch Blausäure

Im Zentrallabor für Ölsamen am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen wurden schwerpunktmäßig Aprikosenkerne untersucht. Jede Probe war aufgrund eines zu hohen Gehaltes an

Blausäure zu beanstanden. Die Beanstandungsquote lag damit bei 100 %.

Hintergrund: Aprikosenkerne enthalten als natürlichen Inhaltsstoff Amygdalin in hohen Mengen. Amygdalin ist ein cyanogenes Glykosid (Blausäureglykosid), das durch enzymatische Hydrolyse (Spaltung der chemischen Bindungen) in einer mehrstufigen Reaktion zu Glucose, Benzaldehyd und Blausäure aufgespalten wird. Beim Kauen oder während des Verdauungsprozesses läuft dieser Vorgang ab, mit der Folge, dass Blausäure freigesetzt wird. Bei Aprikosenkernen erfolgt diese Umsetzung im Organismus sehr schnell und vollständig, was zu einem relativ hohen Blausäure-Spiegel und damit durch die hohe Toxizität zu akuten Vergiftungen führen kann.

Um das gesundheitliche Risiko durch rohe Aprikosenkerne zu reduzieren, hat die Europäische Union erstmals einen Höchstgehalt für Blausäure in unverarbeiteten ganzen, geriebenen, gemahlene, geknackten oder gehackten Aprikosenkernen, die für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden, durch die [Verordnung \(EU\) 2017/1237](#) zur Änderung der [Verordnung \(EU\) 1881/2006](#) festgelegt. Nach Abschnitt 8 (pflanzeneigene Toxine) Nr. 8.3 des Anhangs der VO (EG) 1881/2006 beträgt der zulässige Höchstgehalt für Blausäure in diesen Aprikosenkernen maximal 20 mg pro kg Aprikosenkerne.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Zu diesem Thema siehe auch das Merkblatt "[Bittermandeln und bittere Aprikosenkerne - Umgang und Anforderungen an die Kennzeichnung](#)" (pdf) des kantonalen Labors Zürich

Europäischer Verbraucherschutz: Spielzeug und Kraftfahrzeuge führen die Liste der entdeckten gefährlichen Produkte an

Die Europäische Kommission stellt ihren Bericht über das Schnellwarnsystem für gefährliche Produkte (RAPEX) 2017 vor. Laut dem Bericht haben die nationalen Behörden das Schnellwarnsystem im Jahr 2017 häufiger genutzt und mehr als 2000 Warnmeldungen über gefährliche Produkte über das System übermittelt. Spielzeug (beispielsweise verschiedene Modelle des beliebten Fidget Spinners), Pkw und Motorräder führten die Liste der entdeckten und daraufhin vom Markt genommenen gefährlichen Produkte an. Wie schon im Vorjahr war China das Ursprungsland Nr. 1 für gefährliche Produkte: 52 Prozent der Warnmeldungen entfielen auf Importe aus China. Rund 26 Prozent betrafen gefährliche Produkte aus Europa.

> [Pressemitteilung IP/18/1721 Europäische Kommission](#)

Vorsicht bei Aktivkohle in Lebensmitteln

Die Verwendung von Aktivkohle (Medizinalkohle, Carbo medicinalis) in Lebensmitteln ist ein gängiger Ernährungstrend: Aktivkohle verleiht den Lebensmitteln eine schwarze Farbe und soll dem „Detox bzw. Entschlacken“ dienen. Sie wird z.B. in Rezepten für Smoothies, Eis und Pizza verwendet. Doch bei diesem Trend ist Vorsicht geboten.

> [AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit](#)

Lebensmittelrecht

Schoggi: Teils ungenügend gekennzeichnet

Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz des Kantons Luzern hat von Oktober bis Dezember 2017 insgesamt 21 Schokoladen kontrolliert. Insgesamt wurden bei ca. 30 Prozent der Proben Mängel bei der Kennzeichnung festgestellt. In einer Schokolade wurden beispielsweise nicht deklarierte Milchbestandteile nachgewiesen. Da diese Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen diese deutlich auf der Kennzeichnung ausgewiesen sein, schreibt die Dienststelle in einer Mitteilung. Das betroffene Produkt musste vom Markt genommen und die Kennzeichnung der Allergene angepasst werden. Darüber hinaus war auf einer dunklen Schokolade mehr Kakao deklariert, als tatsächlich enthalten war. Im

Bereich der Kennzeichnung und der Allergene gebe es Verbesserungspotenzial. Die Dienststelle kündigt weitere Kontrollen an. Besser schnitten die untersuchten Schokoladen in punkto Cadmium ab, das je nach Herkunft des Kakaos in der Schokolade enthalten sein kann. Dunkle Schokolade mit mehr als 40 Prozent Kakao enthielt zwar relevante Mengen an Cadmium (zwischen 0.1 mg/kg und 0.7 mg/kg). Alle Werte lagen jedoch unter dem Richtwert, schreibt die Dienststelle in einer Mitteilung. Salmonellen wurden keine nachgewiesen.

> [Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID](#)

Landwirtschaftlichen Verordnungspaket: Die Vernehmlassung dauert bis am 4. Mai 2018

Mit dem landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2018 stellt das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) Änderungsentwürfe zu 14 Bundesrats- und zwei Departementsverordnungen zur Diskussion, darunter die Nachfolgeregelung zum auslaufenden Schoggigesetz. Daneben werden Neuerungen bei der Kontrollkoordination, beim Pflanzenschutz und den Direktzahlungen vorgeschlagen. Die neuen Bestimmungen treten mehrheitlich am 1. Januar 2019 in Kraft. Die Vernehmlassung dauert bis am 4. Mai 2018.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

EU: Commission publishes results of first EU-wide control of Internet marketed food

The Commission published the results of the first coordinated official controls of Internet marketed foods carried out by 25 EU Member States, Switzerland and Norway. In September 2017 the competent national authorities checked nearly 1100 websites for offers of non-authorised novel foods and food supplements. They found 779 offers for the sale of products clearly not complying with the EU legislation, whether in terms of labelling, false claims or lack of authorisation. This was the first time that the national authorities pooled their experience and resources, showing their preparedness to respond to the challenges of the online world and to protect the citizens from unsafe and misleading products offered online.

Background: Recognising that the online sales of food products are increasing in Europe, the Commission issued a > [Recommendation in 2017 \(pdf\)](#) calling for the establishment of a coordinated control plan to encourage Member States to strengthen eCommerce controls and to cooperate more closely on cross-border offers of products. For more information:

> [Online offered food \(2017\)](#)

> [EU Co-ordinated Control Programmes](#)

> [DG Health and Food Safety - e-News Fri 23 Feb 2018](#)

Bei der koordinierten Aktion wurden in der Schweiz 33 nicht-konforme Webseiten aufgezeigt, mehr dazu:

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

EU: Neue Höchstgehalte von Glycidyl-Fettsäureestern

Für die genotoxischen und krebserregenden Verarbeitungskontaminanten Glycidyl-Fettsäureester, die in pflanzlichen Ölen, insbesondere Palmöl, und den daraus hergestellten Lebensmitteln enthalten sind, gelten ab dem 19. März 2018 im Rahmen einer Kommissionsverordnung, die am 27. Februar im Amtsblatt der EU veröffentlicht wurde, strenge neue Grenzwerte.

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

(Verordnung (EU) 2018/290 der Kommission vom 26. Februar 2018 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte von Glycidyl-Fettsäureestern in pflanzlichen Ölen und Fetten, Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder)

EFSA confirms carbohydrate drinks are beneficial for performance in high-intensity exercise

Sports nutrition firms can now use claims relating to performance benefit for carbohydrate solutions after EFSA's latest positive opinion.

> [nutraingredients.com](#)

EU-Kommission veröffentlicht Dokument "Withdrawal of the United Kingdom and EU Food Law"

Im Hinblick auf den sogenannten "Brexit", d.h. den Austritt des Vereinigten Königreichs aus der EU per 30. März 2019, hat die EU-Kommission ein Dokument veröffentlicht, das über die rechtlichen Auswirkungen für Lebensmittelunternehmer informiert.

> [Europäische Kommission - Withdrawal of the United Kingdom and EU Food Law \(pdf\)](#)

FDA issues guidance on added sugar, dietary fiber, serving sizes

The FDA has unveiled guidance on added sugars, serving sizes and dietary fibers to help manufacturers implement the new Nutrition Facts label, and says it's working on a plan to incentivize manufacturers to make healthier products and "provide consumers with helpful tools to make healthy food choices, including clarity on food label claims."

> [foodnavigator-USA.com](#)

> [Draft Guidance: The Declaration of Added Sugars on Honey, Maple Syrup, and Certain Cranberry Products \(pdf\)](#)

> [Draft Guidance: Scientific Evaluation of the Evidence on the Beneficial Physiological Effects of Isolated or Synthetic Non-Digestible Carbohydrates Submitted as a Citizen Petition \(21 CFR 10.30\) \(pdf\)](#)

> [Final Guidance on Serving Sizes \(pdf\)](#)

QM

Dank der neuen ISO 31000 bleibt Risikomanagement einfach

Das Risikomanagement der Vergangenheit reicht in Anbetracht der heutigen Bedrohungen nicht mehr aus, sondern muss sich weiterentwickeln. Diese Überlegungen haben zur Revision der ISO 31000 «Risikomanagement - Grundsätze und Leitlinien» geführt, deren neueste Version gerade veröffentlicht worden ist.

Die > [ISO 31000:2018](#) liefert eine klarere, kürzere und präzisere Anleitung, welche Organisationen dabei unterstützen soll, mithilfe der Grundsätze des Risikomanagements ihre Planung zu verbessern und bessere Entscheidungen zu treffen.

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

Launching the Global Markets Programme for Primary Production - 2nd Edition

The Global Markets Programme for Primary Production utilizes the same structure as the highly successful Global Markets Programme for Food Manufacturing, the second edition of which was launched in 2015. Each Global Markets Programme scope consists of a toolkit having three key elements:

- 1) a checklist document outlining food safety requirements at basic and intermediate levels;
- 2) a protocol that describes how the Global Markets Programme is used, and
- 3) guidance on training and food safety competencies required for practitioners who are responsible for implementing the food safety requirements.

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

New ISO 45001 (standard for occupational health and safety, OH&S) published

The world's much anticipated International Standard for occupational health and safety (OH&S) has just been published, and is set to transform workplace practices globally.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

EU-Prüfer untersuchen Kontrollsystem für ökologisch erzeugte Lebensmittel

Der Europäische Rechnungshof (EuRH) führt derzeit eine Prüfung der in der EU vorgenommenen Kontrollen ökologisch erzeugter Lebensmittel durch. Die Prüfer nehmen das Kontrollsystem ins Visier, das die Produktion, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr ökologischer/biologischer Erzeugnisse regelt.

> [Pressemitteilung Europäischer Rechnungshof \(pdf\)](#)

EFSA: Neonicotinoide - Risiken für Bienen bestätigt

Die Mehrzahl der Anwendungen von Neonicotinoidhaltigen Pestiziden stellt ein Risiko für Wild- und Honigbienen dar, so die EFSA in ihren am 28.02.2018 veröffentlichten Bewertungen. Die Behörde hat die Risikobewertungen für drei Neonicotinoide – Clothianidin, Imidacloprid und Thiamethoxam – aktualisiert, die in der EU aufgrund der von ihnen ausgehenden Bedrohung für Bienen derzeit > [Beschränkungen](#) unterliegen. Mit den neuen Schlussfolgerungen werden die Ergebnisse von 2013 aktualisiert, nach deren Veröffentlichung die Europäische Kommission die Verwendung der besagten Substanzen kontrollieren ließ.

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

Report - better use and understanding of date marking could help reduce food waste

The Commission published a study which estimates that up to 10% of the 88 million tons of food waste generated annually in the EU are linked to date marking ("best before" / "use by").

The study was commissioned with a view to map how date marking is used in the market by food business operators and control authorities. The study found wide variation in date marking practices which, along with poor legibility of date marks (for 11% of products sampled), do not facilitate consumer understanding.

Conclusions of the study stress that strengthened cooperation and innovation amongst actors in the food supply chain can play an important role in preventing food waste and that additional guidance by control

authorities may be needed in certain areas, for instance to facilitate food redistribution past the "best before" date.

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

Kommission richtet Wissenszentrum zur Förderung der Lebensmittelqualität und zur Intensivierung des Kampfs gegen Lebensmittelbetrug ein

Als Reaktion auf die Sorgen der Verbraucherinnen und Verbraucher in Bezug auf die Lebensmittelqualität und betrügerische Praktiken im Lebensmittelbereich eröffnet die Europäische Kommission ein Wissenszentrum für Lebensmittelqualität und Bekämpfung von Lebensmittelbetrug bei der Gemeinsamen Forschungsstelle.

> [Pressemitteilung IP/18/1744 der Europäischen Kommission](#)

Mangelnde Qualität von Olivenöl aus Tischmenagen in Restaurants

Untersuchungen des Kantonalen Labors Zürich zeigen: Das Olivenöl in Tischmenagen hält in vielen Fällen nicht, was von einem extra vergine Olivenöl erwartet wird. Nur frisches und unverfälschtes Öl darf diese Auszeichnung tragen. Die Gastronomen wurden aufgefordert, der Lagerung und Pflege der Tischmenagen mehr Beachtung zu schenken.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Fragen und Antworten zum Genome Editing und CRISPR/Cas9

Genome Editing ist ein Sammelbegriff für neue Methoden, die es erlauben, zielgerichtete Eingriffe im Erbmaterial (Genom) einer Zelle durchzuführen. Im Folgenden hat das BfR die wichtigsten Fragen zum Thema Genome Editing und insbesondere zu der Methode CRISPR/Cas9 beantwortet.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

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

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.

Auf Basis dieses Hintergrundes sollen an der Tagung Fragen diskutiert werden 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?**

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/ und im [Tagungsflyer \(pdf\)](#)

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

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

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Nach Abschluss des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden, sie anzuwenden und ihre Geltung, Fassung und Wirkungsweise zu beurteilen. Diese Kenntnisse können sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten in ihrem Unternehmen einsetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem > [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



Bei Interesse für den Studiengang 2018 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Evelyn Kirchsteiger-Meier (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/



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/lsfm/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

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