

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 171, Mai 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

Pflanzliche Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände: Jahresbericht 2017 zu Grenzkontrollen

Das BLV führt in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Zollverwaltung und den kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden jährlich risikobasierte Kontrollprogramme an der Grenze durch. Der Jahresbericht gibt einen Überblick über die Situation der untersuchten Importprodukte.

Von den 469 untersuchten Zollproben mussten insgesamt 16% (74 Proben) durch die kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden beanstandet werden. 2016 waren es 25%.

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

Kontrollen gegen Lebensmittelbetrug

Im Rahmen einer europäischen Kampagne zur Betrugsbekämpfung wurden 49 Thunfischproben auf Histamin, Nitrite und Kohlenmonoxid untersucht: Diese Stoffe werden manchmal in der Lebensmittelindustrie verwendet, damit der Thunfisch seine Farbe behält, auch wenn er nicht mehr frisch ist.

Ergebnisse:

- Histamin: Bei keiner Probe wurde der erlaubte Höchstwert überschritten. Histamin kann allergische Reaktionen auslösen

- Nitrite: Keine Probe enthielt diese im Fisch verbotenen Stoffe
- Kohlenmonoxid: Zwei Proben aus Vietnam enthielten aussergewöhnlich hohe Werte, was darauf hindeutet, dass die Produkte behandelt wurden. Die vietnamesischen Behörden wurden informiert, damit sie dem Fall nachgehen können

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

Gemüsechips aus dem Backofen – Wie lässt sich ein hoher Acrylamid-Gehalt vermeiden?

Die Untersuchungen des CVUA Stuttgart im Jahr 2017 zum beliebten Snack „Gemüsechips“ haben gezeigt, dass diese ebenso viel Salz und Fett enthalten, wie herkömmliche Kartoffelchips. Aber nicht nur das wurde festgestellt, auch die unerwünschte, herstellungsbedingte Kontaminante Acrylamid wurde in z. T. beträchtlichen Gehalten gefunden. Wie sieht es diesbezüglich nun bei Gemüsechips aus, die man leicht selbst im Backofen herstellen kann?

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Shigatoxin-bildende E. coli in Lebensmitteln: Vorhersage des krankmachenden Potenzials der verschiedenen Stämme noch nicht möglich

Zum Schutz vor Infektionen mit STEC über Lebensmittel empfiehlt das BfR Erhitzungsverfahren wie Kochen,

Braten oder Pasteurisieren, wodurch die Krankheitserreger abgetötet werden, etwa in Fleisch und Rohmilch.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 009/2018 des BfR vom 19. April 2018; PDF\)](#)

EFSA bewertet Sicherheit von Grüntee catechinen

Die EFSA hat die Sicherheit von Grüntee catechinen aus ernährungsbedingten Quellen bewertet, nachdem Bedenken hinsichtlich ihrer möglichen schädlichen Wirkungen auf die Leber aufgekommen waren.

Die EFSA gelangte zu dem Schluss, dass Katechine aus Grünteeaufgüssen und ähnlichen Getränken im Allgemeinen sicher sind. Werden sie als Nahrungsergänzungsmittel eingenommen, können Katechine in Dosen von 800 mg/Tag oder darüber jedoch gesundheitliche Bedenken hervorrufen.

Zur Verbesserung des Verbraucherschutzes empfiehlt die EFSA, weitere Studien zu den Wirkungen von Grüntee catechinen durchzuführen. Die Sachverständigen schlugen auch eine klarere Kennzeichnung von Grüntee-Produkten (insbesondere von Nahrungsergänzungsmitteln) hinsichtlich ihrer Katechingehalte und möglicher Gesundheitsrisiken vor. Das Gutachten der EFSA wird nun der Europäischen Kommission übermittelt, die als Risikomanager über die geeignetsten Folgemaßnahmen entscheiden wird.

> [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 für den Umgang mit mitgebrachten Coffee-to-go-Bechern veröffentlicht. Dieses gilt als wirtschaftsseitige Leitlinie.

Das [MERKBLATT](#) gilt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar.

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

Glyphosatrückstände in Lebensmitteln: Kein Gesundheitsrisiko für Konsumenten

Der Bundesrat hat den Bericht über die Auswirkungen von Glyphosat in der Schweiz verabschiedet. Der Bericht geht zurück auf ein Postulat der nationalrätlichen Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur.

Die Ergebnisse der dazu erstellten Studie des BLV decken sich mit den Einschätzungen internationaler Gremien: Die Glyphosatrückstände in den untersuchten Lebensmitteln stellen kein Krebsrisiko dar. Aus gesundheitlicher Sicht besteht somit kein Handlungsbedarf.

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

Campylobacter - Krankheitskeim auf Hühnereiern

Jedes Jahr werden dem Robert-Koch-Institut ungefähr 70 000 Fälle von Campylobacter-Enteritis gemeldet, Tendenz leicht steigend. Zudem gibt es eine erhebliche Dunkelziffer. In der Regel stammen die krankmachenden Bakterien von Hühnern, in deren Darm sie leben und denen sie nichts anhaben können.

Häufig werden diese Bakterien über nicht ausreichend durchgegartes Hühnerfleisch auf den Menschen übertragen. Das Infektionsrisiko durch Hühnereier wird deutlich geringer eingeschätzt, doch kann man sich über bakterienhaltigen Kot, der am Ei haftet, anstecken. Deshalb sollten Lebensmittelunternehmer die Verunreinigung von Hühnereiern mit Hühnerkot bei der Produktion und dem Verpacken durch Hygienemaßnahmen reduzieren.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat nun den Wissensstand zum Vorkommen von Campylobacter auf Hühnereiern ermittelt - und gibt Tipps, wie man sich schützen kann.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Stellungnahme: Hygiene fürs Hühnerei - Schutz vor Campylobacter \(PDF\)](#)

(Eis-)kalt erwischt? Torten aus dem Internethandel

Der Internethandel mit Torten wurde Ende des Sommers 2017 durch ein Projekt auf die Einhaltung der Kühlkette und die damit verbundene Hygiene auf Herz und Nieren geprüft. Weiterer Schwerpunkt der Untersuchung war die Sensorik und die Kennzeichnung der eingesendeten Produkte und der zugehörigen Internetangebote auf der jeweiligen Bestellhomepage. Bei fünf von neun Testbestellungen gab es dabei Probleme mit der Einhaltung der vorgegebenen Temperaturen.

Im Vergleich zu herkömmlichen Verkaufsaktivitäten weist der Onlinehandel einige Besonderheiten auf: Neben irreführenden Werbeaussagen, unzulässigen oder bedenklichen Zutaten ist in den letzten Jahren auch der Onlinevertrieb von frischen oder kühlpflichtigen Lebensmitteln aber auch von Tiefkühlprodukten ein maßgebliches Problemfeld im Bereich der Lebensmittelhygiene. Die Logistik dieser Produktkategorie erfordert zusätzliche Anstrengungen, da die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf. Tiefgefrorene und frische Lebensmittel werden zwar derzeit noch weniger stark nachgefragt, da viele Verbraucher bezüglich der Produktqualität skeptisch sind und befürchten, dass die Kühlkette nicht durchgängig eingehalten wird. Jedoch steigerte sich der Bestellsanteil von schnell verderblichen Frischwaren wie Milchprodukten, Fleisch/Fisch oder Gemüse/Obst im Jahr 2016 im Vergleich zum Vorjahr um 6 Prozentpunkte auf 37 %.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Lebensmittelrecht

Medienmitteilung / Fachliche Zusammenfassung der 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 3. Mai 2018

Die diesjährige Wädenswiler Lebensmittelrechtstagung der ZHAW befasste sich mit dem Thema «Soft Law» in der Lebensmittelpraxis. Unter diesem Begriff werden rechtlich nicht bindende Verlautbarungen wie Leitfäden, Empfehlungen, Mitteilungen oder andere Vorgaben von offiziellen Stellen verstanden.

Die ZHAW-Tagung näherte sich diesem komplexen, vielschichtigen Thema, indem verschiedene Erscheinungsformen von "Soft Law" im Lebensmittelbereich von nationalen und internationalen Referentinnen und Referenten aus unterschiedlichen Perspektiven behandelt wurden. Dabei 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?
- 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?

Auch stellt sich die Frage, auf welcher Basis die Erstellung von "Soft Law" legitimiert ist und wie grundsätzlich die Einordnung in das Rechtsgefüge aussieht.

Die Medienmitteilung ist als fachliche Zusammenfassung der Tagung abgefasst, welche wichtige Punkte der Referate rekapituliert.

> [ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften](#)

Das Safranbrot Cuchaule neu unter Schutz

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat das Safranbrot Cuchaule als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) eingetragen. Gegen das Gesuch um Eintragung dieser Freiburger Spezialität im GUB-Register ging eine Einsprache ein, die vom BLW abgelehnt wurde. Es wurde jedoch keine Beschwerde beim Bundesverwaltungsgericht eingereicht. Somit ist die Cuchaule nun geschützt in der Schweiz.

Die Cuchaule ist ein leicht gesüßtes Hefebrot auf der Basis von Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Vollei, Zucker, Kochsalz, frischer Backhefe und Safran. Die besondere Form der Cuchaule ist eine leicht abgeflachte Halbkugel goldgelber bis brauner Farbe, glänzend, mit eingeschnittenen Rauten auf der Oberseite. Ihre äussere Farbe ist goldgelb bis braun glänzend; im Innern ist die Krume safrangelb.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

EU: Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung der primären Zutaten eines Lebensmittels

Am 29. Mai 2018 wurde im EU-Amtsblatt die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 zur Herkunftskennzeichnung der primären Zutat eines Lebensmittels publiziert. Sie stützt sich auf den Art. 26 Abs. 3 der [Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 \("Lebensmittelinformationsverordnung"\)](#); dieser legt fest, dass über die Herkunft der primären Zutat informiert werden muss, wenn diese sich von der ausgelobten Herkunft des Lebensmittels (Enderzeugnis) unterscheidet.

Die primäre Zutat ist in Art. 2 Abs. 1 lit. 1 LMIV definiert als *"diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist;"*

Die Information über die Herkunft der Primärzutaten kann unterschiedlich erfolgen; möglich sind die Angaben „EU“, „nicht-EU“, „EU und nicht-EU“, der Name des Mitgliedsstaates oder des Drittstaates, die Angabe einer geografisch abgrenzbaren Region oder eines Fischereigebietes. Die Herkunftsangabe kann auch im Einklang mit besonderen Unionsvorschriften, die für die primäre(n) Zutat(en) als solche gelten, erfolgen.

Die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 gilt ab dem 1. April 2020.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#) (Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission vom 28. Mai 2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels)

Organic food: MEPs tighten EU rules to match consumer expectations

New rules to ensure that only high-quality organic food is sold in the EU and to boost organic production were approved by the European Parliament on Thursday (19.04.). MEPs gave the go-ahead to the new EU law on organic production and labelling, as agreed by Parliament's negotiators and EU ministers on 28 June 2017, by 466 votes in favour to 124 against, with 50 abstentions. The main features include:

Ensure high quality of organic food

- Strict, risk-based checks will take place along the supply chain
- Imports will have to comply with EU standards

Boost EU organic food production

- Increasing supply of organic seeds and animals
- Mixed farms, to encourage conversion
- Easier certification for small farmers

Avoid contamination from chemical pesticides or synthetic fertilisers

- Precautionary measures
- thresholds for non-authorised substances

> [European Parliament - News 19.04.2018](#)

France bans use of meaty names for veggie food

France looks set to prohibit meat terms from being used to describe plant-based foods, with MPs backing a proposal to ban producers of meat substitutes from using phrases like "steak" or "sausage" to describe meat-free products.

> [foodnavigator.com](#)

Insekten als Lebensmittel – Aktuelle Informationen

Am 31.12.2015 ist die neue Verordnung VO (EU) Nr. 2015/2283 über neuartige Lebensmittel in Kraft getreten. Sie gilt vollumfänglich seit dem 01.01.2018 und hat die bisher geltende VO (EG) Nr. 258/97 abgelöst.

Nun ist zweifelsfrei geregelt: Ganze Insekten und Insektenteile sowie aus Insekten gewonnene Inhaltsstoffe gelten als neuartige Lebensmittel („Novel Food“) und müssen vor dem Inverkehrbringen gesundheitlich bewertet und zugelassen werden.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

D: Lebensmittelwirtschaft sieht Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts zu Namensveröffentlichungen bei lebensmittelrechtlichen Verstößen positiv

Diese unterstreicht vor allem die Notwendigkeit einer streng verfassungskonformen Anwendung zur Vermeidung von unverhältnismässigen Beeinträchtigungen der Berufsfreiheit. Dr. Marcus Girnau, stellvertretender BLL-Hauptgeschäftsführer, erläutert: „Das Bundesverfassungsgericht sieht in seinem Beschluss Namensveröffentlichungen nach § 40 Abs. 1a LFGB zwar grundsätzlich als verfassungsgemäss an, das Fehlen einer zeitlichen Begrenzung der Informationsverbreitung aber als Verstoß gegen die Berufsfreiheit. Wir begrüßen es daher sehr, dass der Gesetzgeber nun aufgefordert ist, bis Ende April 2019 eine angemessene zeitliche Grenze einzuziehen.“

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

QM

FSSC 22000: New guidance documents on Food Fraud Mitigation and Food Defense

During the Board of Stakeholder (BoS) meeting of 10 April 2018, a number of important decisions were made relating to the FSSC 22000 Scheme version 4.1. These include guidance documents on food fraud mitigation and food defense.

> [fssc22000.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Kampagne «Sicher geniessen»: Bist Du für vieles zu haben?

Die Informationskampagne zum Thema «Sicher geniessen» geht in eine neue Runde: Das BLV sowie verschiedene Partner wollen insbesondere junge Männer mit den vier Grundregeln in der Küchenhygiene vertraut machen. Diese Gruppe erkrankt am häufigsten an der Durchfallkrankheit Campylobacteriose.

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

EU-Kommission will Whistleblower besser schützen

Die EU-Kommission will Hinweisgeber künftig mithilfe von am 23. April 2018 vorgeschlagenen EU-weiten Mindeststandards besser schützen.

Unter den Bereichen, die einen EU-weiten Schutz bei der Meldung von Verstößen gegen das EU-Recht erhalten sollen, ist im Vorschlag ausdrücklich die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit erwähnt.

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

EFSA: Grosser Schritt vorwärts bei Daten zum Lebensmittelverzehr

Die EFSA hat eine neue Version ihrer Umfassenden Europäischen Datenbank über den Lebensmittelverzehr veröffentlicht, die erstmals auch Daten enthält, die im Rahmen des „EU Menu“-Projekts der EFSA erhoben wurden.

Die aktualisierte Datenbank enthält neueste Daten aus den Mitgliedstaaten zu mehr Bevölkerungsgruppen und neuen Lebensmittelkategorien wie Energy-Drinks.

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

[> EFSA's Comprehensive European Food Consumption Database](#)

Veggie-Food – Ersatzprodukte unter der Lupe

Bei der Kennzeichnung besteht häufig noch Verbesserungsbedarf, die Analysenergebnisse gaben dagegen erfreulicherweise kaum Anlass zu Beanstandung, so das Fazit einer umfassenden Untersuchungsreihe der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Baden-Württembergs im Jahr 2017.

[> Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg](#)

Aktuelles

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

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



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

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

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

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

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

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **9. Mai 2019** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

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.eurinst.ch/) durch-geführt.



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/.

Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2018

Lebensmittelrecht

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

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

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

auf Anfrage: [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#) (bei Interesse kontaktieren Sie bitte 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.



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/



Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits

5. - 6. September 2018

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 (neu ISO 45001) fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln.

Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

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



Einführung: Food Safety System Certification (FSSC) 22 000, mit Vertiefung HACCP

4. September 2018

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe und enthält einige zusätzliche Anforderungen. Die Zertifizierung nach FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Der Kurs vermittelt die Grundlagen zu den beiden Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 und zeigt auch die wichtigsten Punkte bei einer geplanten Umstellung von anderen Lebensmittelsicherheitsstandards (wie BRC und IFS) zu FSSC 22000 auf.

Die Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems nimmt bei der ISO 22000 eine besondere Bedeutung ein. Deshalb wird im Kurs auch auf das Thema Validierung und Verifizierung vertieft eingegangen.

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

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

Anlässe Dritter

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

foodward - the food business academy

„Intellectual Property“ für die Foodbranche - Rechtliche Instrumente zur Absicherung von Ideen

Die Foodbranche lebt von Innovationen. Ob auf Produkt- oder Prozessebene, oder via neue Geschäftsmodelle, via Kooperationen und Zusammenarbeiten; in jeden dieser Situationen kommt früher oder später die Frage der „Absicherung ihrer Namen, Logos, Produkte oder Produktionsprozesse“.

Daten: 29. & 30. Juni 2018 oder 2. & 3. November 2018

Ort: Stadt Zürich

Weitere Informationen und Anmeldung: > <https://foodward.ch/seminare/foodward-ip/>

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

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

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