

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 177, November 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

Mikroplastik in Lebensmitteln - viele ungeklärte Fragen bei Wissenschaft und Öffentlichkeit

Mikroplastik in Lebensmitteln bewegt immer mehr Deutsche. Wie der aktuelle BfR-Verbrauchermonitor - eine regelmäßige Bevölkerungsumfrage des Bundesinstituts für Risiko-bewertung (BfR) - zeigt, wird das Thema bekannter und beunruhigt die Bevölkerung stärker als vor einem halben Jahr: Waren zuvor 45 Prozent besorgt über Mikroplastik in Lebensmitteln, sind es nun mit einem Anstieg von 11 Prozentpunkten mehr als die Hälfte der Befragten. Für das BfR ist besonders interessant, ob die öffentliche Wahrnehmung von der wissenschaftlichen Einschätzung abweicht. Aus den bisherigen Studien lässt sich nicht ableiten, wie viele Mikroplastikpartikel die Verbraucher beispielsweise durch den Verzehr von Fisch wirklich aufnehmen.

Nachgewiesen wurde Mikroplastik vor allem im Magen-Darm-Trakt von Fischen, der in der Regel aber nicht verzehrt wird. „Um das tatsächliche Risiko von Mikroplastik in der Nahrungskette zu bewerten, benötigen wir verlässlichere Daten, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Das BfR führt derzeit Studien zur Aufnahme von Mikroplastikpartikeln durch.“

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

[> BfR-Verbrauchermonitor 08/2018 \(pdf\)](#)

[> Fragen und Antworten zu Mikroplastik](#)

Lebensmittel im Blickpunkt: Soja – eine proteinreiche Alternative zu Tierprodukten

Die Untersuchungs-ergebnisse der Lebensmittelüberwachung zeigen, dass Sojaerzeugnisse nur selten mit Schimmelpilzgiften belastet sind, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin betont. Häufiger werden in Sojabohnen verschiedene Schwermetalle gefunden, die sie auf natürliche Weise aus dem Boden aufnehmen.

[> BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

Dauerbrenner: Antibiotikarückstände in Garnelen aus Asien

Auch 2017 hat das CVUA Karlsruhe in mehreren Garnelenproben aus asiatischer Aquakultur Antibiotikarückstände nachgewiesen. In 8 der 114 untersuchten Garnelenproben fanden sich Antibiotikarückstände. Zwei Proben enthielten Antibiotikarückstände in Konzentrationen deutlich über der gesetzlich zugelassenen Höchstmenge. Ausgerechnet diese Garnelenproben waren mit dem Logo des ASC vermarktet worden - ein klarer Widerspruch zu den Vorgaben des ASC-Standards für Garnelen. Auffällig waren auch zwei weitere Garnelenproben, die Mehrfachrückstände mit bis zu vier verschiedenen Antibiotikawirkstoffen aufwiesen, alle unterhalb des jeweiligen zulässigen Grenzwertes.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Alternariotoxine in Tomatenprodukten

Tomaten können von Fäulnis verursachenden Schimmelpilzen befallen werden. Typische Vertreter sind Pilze der Gattung *Alternaria*. Diese Schwärzepilze wachsen bereits bei 6°C (Kühlschranktemperatur) und können giftige Stoffwechselprodukte bilden – die sogenannten Alternariotoxine. Die Anwesenheit solcher Toxine weist somit auf die Verwendung von schimmlichen Rohstoffen hin. Ein Schimmelpilzbefall bei Tomaten ist nicht immer sichtbar - zu sehen sind lediglich die schwarzen Sporen an der Oberfläche. Werden verschimmelte Tomaten verarbeitet, können die entsprechenden Tomatenprodukte mit Alternariotoxinen belastet sein. Von diesen sind mittlerweile mehr als 70 Substanzen beschrieben. Die am besten erforschten Alternariotoxine sind ALT (Altenuen), AME (Alternariolmonomethylether), AOH (Alternariol), TEN (Tentoxin) sowie die besonders häufig vorkommende Tenuazonensäure (TEA). TEA ist zudem dasjenige Alternariotoxin, welches eine besonders hohe akute Toxizität aufweist.

Leider sind bisher keine gesetzlichen Höchstwerte für Alternariotoxine festgelegt, da die Datenlage für eine abschliessende Risikoabschätzung noch immer unzureichend ist. Gemäss Berechnungen der EFSA (European Food Safety Authority) sollte jedoch eine erwachsene Person maximal 0.09 mg TEA täglich aufnehmen. Zudem ist durch eine gute Herstellungspraxis der Gehalt an Toxinen möglichst tief zu halten.

> [Kantonales Laboratorium Thurgau \(pdf\)](#)

Länderübergreifender Ausbruch von *Listeria monocytogenes* steht in Zusammenhang mit Verzehr von Lachserzeugnissen

Verzehrfertige Lachserzeugnisse, wie kalt geräucherter oder marinierter Lachs, sind die wahrscheinliche Quelle eines Ausbruchs von *Listeria monocytogenes*, der seit 2015 in Dänemark, Deutschland und Frankreich auftrat. Die EFSA und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) setzten Ganzgenomsequenzierung zur Identifizierung des länderübergreifenden Ausbruchs ein.

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

Rohwürste können Krankheitserreger enthalten

Die Ergebnisse des repräsentativen Zoonosen-Monitorings 2017, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht hat, zeigen, dass streichfähige Rohwürste (z. B. Tee- und Mettwurst) eine mögliche Ansteckungsquelle des Menschen mit verschiedenen

Krankheitserregern sind. In jeder achten Probe fanden die Untersuchungsämter *Listerien*.

Einige Rohwürste waren zudem mit STEC/VTEC-Bakterien kontaminiert, die beim Menschen eine EHEC-Erkrankung auslösen können. Bei Masthähnchen sind die Untersuchungsergebnisse unverändert. Erneut wurde in mehr als der Hälfte der Fleischproben der Krankheitserreger *Campylobacter* nachgewiesen.

> [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(D\)](#)

Resistente Keime: Können Rohkost und Salat ein Gesundheitsrisiko sein?

Gemeinsame Pressemitteilung von Julius-Kühn-Institut (JKI) und BfR zu einer Studie über antibiotikaresistente Bakterien mit mehreren übertragbaren Resistenzgenen auf Frischeprodukten

Salate sind beliebte Lebensmittel, um sich ausgewogen und gesund zu ernähren. Für den Konsum werden sie oft bereits fertig geschnitten und in Folie verpackt zum Kauf angeboten. Von solchen Frischeprodukten ist bekannt, dass sie mit Hygiene-relevanten Keimen kontaminiert sein können. Dass darunter auch Keime sind, die Resistenzen gegen Antibiotika tragen, hat eine Arbeitsgruppe unter Federführung von Professor Dr. Kornelia Smalla vom Julius-Kühn-Institut (JKI) nachgewiesen. „Diesem Befund müssen wir auf den Grund gehen“, sagte Professor Dr. Georg Backhaus, Präsident des Julius-Kühn-Instituts. Bekannt ist, dass antibiotikaresistente Bakterien in Gülle, Klärschlamm, Boden und Gewässern vorkommen. „Dieser besorgniserregende Nachweis auf Pflanzen reiht sich in ähnliche Befunde bei anderen Lebensmitteln ein“, ergänzt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung. „Was dies für das gesundheitliche Risiko von Verbraucherinnen und Verbrauchern bedeutet, wird jetzt vordringlich bewertet.“

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Kampagne «Sicher geniessen»: Fondue Chinoise-Essen zu gewinnen

Gegen Ende des Jahres nehmen Durchfallerkrankungen wie *Campylobacteriose* jeweils zu. Auslöser ist oft die unsachgemässe Zubereitung von Lebensmitteln, speziell im Rahmen eines Fondue Chinoise.

Das BLV ruft zusammen mit dem Verband der Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen der Schweiz (VKCS) die verschiedenen Hygienetipps für den sicheren Genuss von Fondue Chinoise in Erinnerung. Zudem führt das BLV dieses Jahr einen Wettbewerb durch.

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

Lebensmittelrecht

Bundesrat verabschiedet das landwirtschaftliche Verordnungspaket 2018

Der Bundesrat hat am 31. Oktober 2018 ein landwirtschaftliches Verordnungspaket verabschiedet. Die Änderungen in zwölf Bundesratsverordnungen bringen unter anderem ein neues System für die Kontrolle von Landwirtschaftsbetrieben. Mit der total revidierten Pflanzengesundheitsverordnung werden verstärkte Massnahmen und neue Instrumente eingeführt, um die Verbreitung von besonders gefährlichen Schadorganismen zu vermeiden. Der Beitrag für die Reduktion von Herbiziden auf offener Ackerfläche ergänzt die bereits vorhandenen Ressourceneffizienzbeiträge.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Analysenkampagne der Westschweizer Kantonschemiker: Gegenwart von Nanomaterialien in bestimmten Lebensmitteln

Der Stichtag, ab welchem die Angabe von in Lebensmitteln enthaltenen Nanopartikeln obligatorisch ist, nähert sich in grossen Schritten. Ab dem Jahr 2021 ist die Angabe von enthaltenen Nanomaterialien in Deklarationen von Lebensmitteln in der Schweiz obligatorisch. In Erwartung dieses Wechsels haben die Westschweizer Kantonschemiker, das Adolphe Merkle Institut (AMI) der Universität Freiburg sowie das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Zusammenarbeit und im Rahmen einer Pilotstudie bestimmte Lebensmittel auf das Vorhandensein von drei unterschiedlichen Stoffen in nanoskaliger Form untersucht. In dieser Pilotstudie konnten in 15 von 56 (27 %) der untersuchten Lebensmittelproben die gesuchten Nanomaterialien nachgewiesen werden.

> [Medienmitteilung der Westschweizer Kantonschemiker auf kantonschemiker.ch \(pdf\)](#)

Merkblatt «Konformitätsarbeit für FCM» des kantonalen Labors Zürich

Das kantonale Labor Zürich hat in einem Merkblatt wichtige Aspekte zur Konformitätsarbeit von Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln (Food Contact Materials, FCM) zusammengefasst. Im Merkblatt wird auch auf die rechtliche Grundlage und Unterschiede bzgl. den detaillierten Inhalten der Konformitätserklärung bei Druckfarben eingegangen.

Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (Food Contact Materials, FCM) sind Gebrauchsgegenstände, die bei der Herstellung, Verwendung oder Verpackung mit Lebensmitteln in

Berührung kommen. Für alle involvierten Hersteller, Händler und Verwender von FCM gilt die Pflicht zur Selbstkontrolle. Ein wesentliches Element der Selbstkontrolle von FCM ist die Konformitätsarbeit, bei der es darum geht, zu belegen, dass die verwendeten FCM allen lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

> [Merkblatt «Konformitätsarbeit für FCM» \(pdf\)](#)

Urteil des EuGH zur Frage „Darf Eierlikör Milch enthalten?“

Eierlikör, der Milch enthält, darf nicht Eierlikör heißen, so der Europäische Gerichtshof mit Urteil vom 25.10.2018. Damit entschied er gegen einen deutschen Spirituosenhersteller, der milchhaltige Spirituosen unter der Bezeichnung Eierlikör vertrieb. Der Grund ist denkbar einfach: Milch ist nicht in Nr. 41 des Anhangs II der Verordnung Nr. 110/2008 aufgeführt. Damit ein Hersteller sein Getränk aber Eierlikör nennen darf, dürfen keine anderen als die dort gelisteten Inhaltsstoffe enthalten sein. Der deutsche Hersteller war zwar der Ansicht, dass die Verordnung nur Mindestvoraussetzungen aufführe und es deshalb egal sei, wenn noch andere Bestandteile enthalten seien. Dem schlossen sich die Luxemburger Richter aber nicht an. Denn die Liste sei aus Gründen des Verbraucherschutzes abschließend. Würde das nicht gelten, wäre der gute Ruf, "den Spirituosen aus der Union auf dem Binnenmarkt und dem Weltmarkt genießen" in Gefahr. Denn Hersteller könnten auf die Idee kommen, ihre Spirituosen mit billigeren Bestandteilen zu produzieren. Sie müssen sich daher auch weiterhin an das europäische "Rezept" halten, wenn sie ihr Getränk als Eierlikör vertreiben wollen. Demnach dürfen neben dem Alkohol nur noch Eigelb, Eiweiss, Zucker oder Honig sowie gegebenenfalls Aromastoffe enthalten sein.

> [LTO - Legal Tribune Online](#)

> [Europäische Kommission - EU-Aktuell vom 24.10.2018](#)

> [Urteil vom 25.10.2018 - Rechtssache C-462/17 \(pdf\)](#)

> [Verordnung \(EG\) Nr. 110/2008](#)

EU to tighten rules to prevent misleading use of plant extracts

The EU wants to tighten rules on the excessive use of antioxidants and labelling botanical preservatives, such as rosemary, as flavours – but it missed an opportunity to clarify the situation for food manufacturers, according to one expert.

> [foodnavigator.com](#)

OLG Frankfurt a.M. zu Angaben zu Pralinenzahl

Eine Packung Raffaelos enthält genau - ja wieviele denn eigentlich? Das muss Ferrero künftig ausweisen, sagt das OLG Frankfurt a. M.. Da die Pralinen einzeln verpackt sind, reiche die Angabe der Nettofüllmenge nicht aus. Ein Hersteller von Süßwaren, die er einzeln – jeweils umhüllt von einer verschweißten Folie - in einer Umverpackung vertreibt, muss auf der Verpackung angeben, wie viele Einzelportionen die Packung enthält. Das entschied das Oberlandesgericht Frankfurt am Main (Urt. v. 25.10.2018, Az. 6 U 175/17).

Zu entscheiden hatten die Zivilrichter über eine Packung "Raffaello". Von außen kann man zwar einzelne Pralinen, aber nicht deren konkrete Zahl erkennen. Auch stand nicht auf der Packung, wie viel eine Raffaello-Kugel wiegt. Die bloße Angabe der Nettofüllmenge auf der Unterseite hielten die Richter nicht für ausreichend. Sie verlangten in dem am Freitag veröffentlichten Urteil eine Information zur Anzahl der enthaltenen Einzelpralinen. Entscheidungsgrundlage ist der Anhang IX Nr. 3, 4 der > [EU-Lebensmittelinformationsverordnung \(LMIV\)](#). Danach sind Hersteller verpflichtet, neben der Nettofüllmenge auch die Stückzahl offenzulegen, wenn sie mehrere einzeln verpackte Pralinen, Schokoriegel oder Eisportionen in einer Verpackung anbieten.

> [LTO - Legal Tribune Online](#)

Kommission registriert Europäische Bürgerinitiative zur Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die Europäische Kommission hat heute (Mittwoch, 7.11.2018) beschlossen, eine Europäische Bürgerinitiative zu registrieren, die sich für eine verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln als «nicht-vegetarisch», «vegetarisch» oder «vegan» einsetzt. Die Organisatoren der Initiative haben nun ein Jahr Zeit, Unterschriften zur Unterstützung ihres Vorschlags zu sammeln.

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

> [Vollständige Pressemitteilung vom 7.11.2018](#)

> [Beschluss \(EU\) 2018/1701 der Kommission vom 7. November 2018 über die geplante Bürgerinitiative «Verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln als nicht-vegetarisch/vegetarisch/vegan»](#)

Edible insects in the EU: the long road to legalisation

Edible insects are covered by the EU's novel food regulation - but none have yet made it to the list of authorised novel foods. Legal experts from Keller and Heckman Katia Merten-Lentz and Caroline Commandeur

weigh in on the the legal status of edible insects in Europe.

> [foodnavigator.com](#)

Genschere: Wissenschaftliche Berater für Änderung des EU-Gentechnikrechts

Die wissenschaftlichen Berater der Europäischen Kommission sprechen sich für eine Überarbeitung des geltenden EU-Rechts zur Gentechnik aus, um dem aktuellen Stand der Forschung Rechnung zu tragen. Konkret geht es um eine Änderung der EU-Freisetzungsrichtlinie mit Blick auf neue Methoden des „gene editing“ (Genschere). Die zuständigen EU-Kommissare Carlos Moedas und Vytenis Andriukaitis begrüßten die am 13.11.2018 veröffentlichte Erklärung als Beitrag zu einer breiten und gut informierten öffentlichen Debatte zur Zukunft des EU-Rechtsrahmens zur Gentechnik.

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

> [Erklärung der wissenschaftlichen Berater der Europäischen Kommission](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 27.](#)

[September 2018](#)

Zum Grundsatzurteil vom 25. Juli 2018 in der Rechtssache C-528/16 siehe auch > [News vom 10. August 2018](#)

EuGH: Der Geschmack eines Lebensmittels kann keinen Urheberrechtsschutz genießen - Der Geschmack eines Lebensmittels ist nämlich nicht als „Werk“ einzustufen

Ausgangslage: Der „Hexenkaas“ ist ein Streichkäse mit Crème fraîche und Kräutern, den ein niederländischer Gemüse- und Frischproduktehändler im Jahr 2007 kreiert hat. Die Rechte des geistigen Eigentums an diesem Erzeugnis hat dieser an die gegenwärtige Rechteinhaberin Levola, eine Gesellschaft niederländischen Rechts, abgetreten. Seit 2014 stellt die Gesellschaft niederländischen Rechts Smilde für eine Supermarktkette in den Niederlanden ein Erzeugnis mit der Bezeichnung „Witte Wievenkaas“ her.

Da Levola der Auffassung ist, dass die Herstellung und der Verkauf von "Witte Wievenkaas" ihr Urheberrecht am Geschmack des "Hexenkaas" verletze, beantragte sie vor den niederländischen Gerichten, Smilde zur Unterlassung u. a. der Herstellung und des Verkaufs dieses Erzeugnisses zu verurteilen. Sie trug hierzu vor, dass der Geschmack des "Hexenkaas" ein urheberrechtlich geschütztes Werk sei und der Geschmack des "Witte Wievenkaas" eine Vervielfältigung dieses Werks darstelle.

Der EuGH kam jedoch zum Ergebnis, dass der Geschmack eines Lebensmittels nicht als "Werk"

einzustufen ist und daher auch keinen Urheberrechtsschutz gemäß der > [Richtlinie 2001/29/EG](#) genießen kann.

> [Pressemitteilung Gerichtshof der Europäischen Union \(pdf\)](#)

> [Urteil des Gerichtshofs \(Große Kammer\) vom 13. November 2018 in der Rechtssache C-310/17](#)

FDA considers adding sesame to list of allergens that must be declared on packaged foods

The FDA is issuing a request for information (RFI) on the prevalence and severity of sesame allergies in the US to inform possible regulatory action that would require sesame to be labeled as an allergen on packaged foods along with the 'big eight' (milk, eggs, fish, crustacean shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, soybeans). The FDA is issuing a request for information (RFI) on the prevalence and severity of sesame allergies in the US to inform possible regulatory action that would require sesame to be labeled as an allergen on packaged foods along with the 'big eight' (milk, eggs, fish, crustacean shellfish, tree nuts, wheat, peanuts, soybeans).

> foodnavigator-usa.com

Hinweis: In der Schweiz und der EU gehört Sesam bereits zu den deklarationspflichtigen Allergenen; für die Schweiz vgl. [Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel \(LIV\)](#), für die EU vgl. [Anhang II der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#) ("Lebensmittelinformationsverordnung; LMIV")

Canada: Comprehensive regulatory overhaul

Canada's Safe Food for Canadians Regulations enter into force on January 15, 2019. Many provisions will apply on day one, while certain provisions will be phased in over longer periods – up to 30 months after entry into force. The Canadian Food Inspection Agency website

contains extensive information on upcoming regulatory changes and timelines.

> [USDA - Foreign Agricultural Service](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Danone: Lebensmittel-Ampel kommt in die Schweiz

Der französische Getränke- und Lebensmittelkonzern Danone will mit Produktions- und Beschriftungsmassnahmen die Konkurrenten in der Schweiz angreifen und verlorene Umsatzanteile zurückholen.

Wie der Schweiz-Chef des Multis, Karim Chaouch, der «SonntagsZeitung» erklärte, will das Unternehmen in den kommenden Jahren neue Produkte auch in der Schweiz herstellen. Eine Schweizer Flagge auf der Verpackung komme hierzulande gut an, sagte der Manager. Einen Wettbewerbsvorteil verspricht sich der Joghurt- und Quarkanbieter von der Einführung einer Lebensmittel-Ampel auf allen Verpackungen seiner Milchprodukte in der Schweiz ab 2019. Danone setzt dabei auf das in Frankreich bereits etablierte System Nutri-Score (>[Ampel-Diskussionen](#)) Dabei soll anhand der Farben rot, gelb oder grün dem Kunden auf einen Blick klar werden, wie gesund oder ungesund ein Produkt ist. Die Schweizer Detailhändler und Nahrungsmittelhersteller lehnten bislang eine solche Ampel-Kennzeichnung ab.

> foodaktuell.ch

RSPO adopts «transformative» new sustainable palm oil standard

The 15th annual general assembly of the Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) closed on 15 November, with over 850 representatives of the global palm oil and food industry agreeing to new certification standards for sustainable palm oil.

> 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/

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 2018 mit Start am 28. August 2018 ist ausgebucht.

Bei Interesse für den Studiengang 2019 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (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/lsgm/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/lsgm/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/lsgm/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)

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, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch