

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 176, Oktober 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

#### **Afrikanische Schweinepest: Keine Gefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher**

Die derzeit in Europa grassierende Afrikanische Schweinepest (ASP) stellt für den Menschen keine Gesundheitsgefahr dar. "Der Erreger der ASP ist nicht auf den Menschen übertragbar", sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). "Weder vom direkten Kontakt mit kranken Tieren noch vom Verzehr von Lebensmitteln, die von infizierten Haus- oder Wildschweinen stammen, geht ein Risiko für die Gesundheit aus."

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### **Commission publishes annual Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) report 2017**

The report published on 25/09/2018 on the use of the Rapid Alert System for Food and Feed shows that a total of 3832 original notifications of food or feed risks were reported to the European Commission in 2017.

Of these 3832 notifications, 942 were classified as "alert", indicating that they concerned a serious health risk for which rapid action was required. The type of risks mostly concerned salmonella in poultry meat from Brazil was the most frequently reported issue in food checked at the EU border and mercury in swordfish from Spain in food checked on the EU market.

Only a small percentage of the notifications in 2017 related to feed (6%) and food contact materials (3.1%).

> [News Europäische Kommission](#)

> [RASFF 2017 Annual Report \(pdf\)](#)

#### **Speisepilze: Sicherheit und Risiken**

Der Konsum von selbstgesammelten Pilzen kann gesundheitliche Risiken bergen. Das BLV informiert über Sicherheit und Risiken von Pilzen sowie über die Ausbildung zur Pilzkontrolleurin oder zum Pilzkontrolleur. Die grösste Gefahr ist es, dass essbare Speisepilze mit giftigen Doppelgängern verwechselt werden. Das BLV rät deshalb zur Vorsicht und ruft alle Sammlerinnen und Sammler auf, ihre privat gesammelten Pilze kontrollieren zu lassen. Die Pilze, welche selber verzehrt werden (Eigengebrauch), fallen nicht unter die Lebensmittelgesetzgebung. Beim Verzehr solcher Pilze kommt somit ausschliesslich die Eigenverantwortung zum Tragen. Deshalb ist es wichtig, dass nur kontrollierte Pilze verarbeitet und verzehrt werden.

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

#### **Listeriose: Selten, aber gefährlich für Alte, Schwangere und Personen mit verminderter Immunabwehr**

In Deutschland und in der EU steigen die Fälle lebensmittelbedingter Erkrankungen durch Listerien kontinuierlich an. Vor diesem Hintergrund erinnert das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) daran, dass die

durch den Verzehr bestimmter Lebensmittel verursachte Listeriose sehr schwer verläuft und auch zum Tod führen kann. "Vor allem ältere Personen sowie Schwangere und Menschen mit verminderter Immunabwehr laufen Gefahr, an einer Listeriose zu erkranken", sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. "Deshalb gelten insbesondere für diese Personengruppen ganz besondere Regeln für den Verzehr bestimmter Lebensmittel und die Küchenhygiene." Das BfR hat umfassende Verbrauchertipps in seinem Merkblatt „Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien“ zusammengefasst.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

## Lebensmittelrecht

### Informationsschreiben 2018/3 des BLV

Das Informationsschreiben 2018/3 zur Interpretation der Begriffe "Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse" gemäss Art. 4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft wurde am 18.09.2018 publiziert.

Es ersetzt das Informationsschreiben 159/2010, das im Rahmen des alten Lebensmittelrechts veröffentlicht wurde.

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

### Informationsschreiben 2018/4 des BLV

Ein neues Informationsschreiben betreffend Anleitung zur Durchführung mikrobiologischer Untersuchungen von Schlachttierkörpern im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben wurde vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) am 02.10.2018 publiziert.

Das Informationsschreiben 2018/4 ersetzt die Anleitung des BVET zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben" vom 3. Oktober 2006.

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

### Neue Vorlagefragen an EuGH zur Health-Claims-Verordnung

Der EuGH muss sich erneut mit Vorlagefragen zur Health-Claims-Verordnung beschäftigen (BGH, Beschluss vom 12.07.2018 – I ZR 162/16). Dies dürfte für all diejenigen Lebensmittelunternehmer interessant sein, die allgemeine nichtspezifische gesundheitsbezogene Verweise im Sinne des Art. 10 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO) machen.

> [News KWG Rechtsanwälte](#)

### Halal and kosher meat can be labelled organic: ECJ

The European Court of Justice advocate general has advised the ECJ that animals not stunned before slaughter in order to comply with religious rites for halal and kosher meat should be eligible to be labelled organic if they meet other standards of organic production.

> [foodnavigator.com](#)

> [Schlussanträge des Generalanwalts Nils Wahl vom 20.09.2018 in der Rechtssache C-497/17](#)

### EU: Further steps taken to cutting down presence of trans fatty acids

The Commission launched a feedback mechanism to seek stakeholders' views on setting a maximum limit of trans fats of 2 grams per 100 grams of fat in the food intended for the final consumer for trans fats other than the ones naturally occurring in animal fat.

The Commission's proposed Regulation - amending Annex III to > [Regulation \(EC\) No 1925/2006](#) of the European Parliament and of the Council - comes as a follow-up of the > [Report](#) adopted in 2015 and of discussions with stakeholders (notably NGOs, industry...) which have been taking place since. The proposal is also based on a number of scientific studies, such as the recent one from the > [European Food Safety Authority](#) which stresses again that dietary intakes of trans fatty acids should be as low as possible in order to avoid health risks. Despite health warnings in some Central and Southern European countries, industrial trans fats levels in pre-packaged biscuits, cakes and wafers have not dropped meaningfully since mid-2000.

The main elements of the > [Commission proposal](#) are:

- A maximum limit of trans fat, other than trans fat naturally occurring in animal fat, in food which is intended for the final consumer, of 2 grams per 100 grams of fat
- Definitions of "fat" and of "trans fat" in line with the definitions in Annex I to > [Regulation \(EC\) No 1169/2011](#)
- Food which does not comply may continue to be placed on the market until 1 April 2021

> [Europäische Kommission](#)

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

### European Commission to award first health claim for combined effects of nutrients on lowering cholesterol

The European Commission (EC) intends to authorise for the first time a health claim arising from the combined effects of a number of substances, in a decision that

affects firms backing the synergistic effect of nutrients in their products.

By publishing an > [Draft Commission Regulation](#), the EC intends to press ahead with greenlighting a health claim made on foods and to the reduction of disease risk, in this case a reduction in blood LDL-cholesterol concentrations that contributes to coronary heart disease.  
> [foodnavigator.com](#)

### **D: Aktuelle Stellungnahmen des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen)**

Die aktuellen Stellungnahmen des ALTS sind veröffentlicht worden (Beschlüsse der 81. Arbeitstagung vom 18. - 20. Juni 2018).

> [ALTS-Beschlüsse der 81. Arbeitstagung Juni 2018 \(pdf\)](#)

### **Spain approves legislation requiring country-of-origin labelling on milk products**

Decree similar to law passed in other member states to improve transparency and bolster local food production.

The Spanish Council of Ministers has approved a Royal Decree which requires manufacturers to indicate the origin of milk and milk products on the product labelling.

> [IEG Policy - European Food Law](#)

Siehe dazu auch > [USDA Foreign Agricultural Service \(pdf\)](#)

### **What the food industry needs to know about the new Prop 65 warning requirements**

A majority of California voters in 1986 approved a ballot initiative known as Proposition 65, officially titled California's Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Prop 65). Prop 65 seeks to protect California's drinking water sources from being contaminated with chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and seeks to require businesses to warn when they knowingly and intentionally cause significant exposures to listed chemicals known to cause such harm. In general terms, Prop 65 requires businesses, manufacturers, retailers, and certain others (such as employers) to inform Californians about exposures to such chemicals. This is done through warning signs and warning labels.

Effective August 30, 2018, businesses in California or those businesses whose products reach California consumers must comply with significant changes to the Prop 65 scheme. Although there are changes that affect all industries, the purpose of this article is to provide an

overview of the changes to the warning requirements that specifically affect food products.

> [foodsafetymagazine.com](#)

### **Food for the elderly in China: Authorities to regulate definition, labelling, and ingredients for the first time**

China's National Health Commission and the State Administration for Market Regulation have introduced draft regulations that standardise the manufacturing and labelling of food for the elderly.

> [nutraingredients-asia.com](#)

## **QM**

### **Norm zur Lebensmittelsicherheit überarbeitet**

Die Norm „DIN EN ISO 22000:2018-09, Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette“, ist seit Anfang September in einer aktualisierten Fassung erhältlich.

Wesentliche Neuerung: Die Norm ist nun nach der High-Level-Struktur (HLS) gegliedert. Die Internationale Normungsorganisation ISO hatte die HLS eingeführt, um den Aufbau von Managementsystem-Normen zu vereinheitlichen – durch die einheitliche Struktur können Unternehmen beispielsweise unterschiedliche Managementsysteme einfacher miteinander kombinieren. In der neuen Fassung hebt die Norm branchenspezifische Präventivprogramme in den unterschiedlichen Stufen der Lebensmittelkette noch besser hervor. Dabei geht es um definierte Aktionskriterien, wie zum Beispiel die Kühlkette einzuhalten ist. Sind diese nicht erfüllt, könnte das die Produktsicherheit beeinflussen und das Unternehmen muss aktiv werden. Außerdem wurde die Norm um den prozessorientierten Ansatz des „Planen-Durchführen-Prüfen-Handeln-Modells“ (PDCA, englisch: Plan-Do-Check-Act) erweitert, eine Methode nach der bestehende Prozesse kontinuierlich verbessert werden können.

> [DIN - Deutsches Institut für Normung e.V.](#)

Siehe auch > [News vom 29.06.2018](#)

### **Überarbeitete ISO 18593 in Deutsch publiziert**

Die ISO 18593 "Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen" wurde überarbeitet und ist auch auf Deutsch erhältlich (EN ISO 18593:2018). Es kann von großer Bedeutung sein, die Anwesenheit oder die Anzahl von Mikroorganismen auf den Oberflächen von Geräten, Arbeitsflächen und anderen Ausrüstungsgegenständen in

der Umgebung der Lebensmittelkette zu untersuchen, um das Maß der Kontamination in der Umgebung der Lebensmittelkette, oder die Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsprotokollen abzuschätzen. Diese internationale Norm legt ein horizontales Verfahren für Probenahmetechniken mittels Abklatschplatten, Stiel-tupfer, Schwamm und Tuch an Oberflächen in der Umgebung der Lebensmittelkette mit dem Ziel des Nachweises oder der Zählung kulturfähiger Mikroorganismen (pathogene oder nicht pathogene Bakterien, Hefen und Schimmelpilze) fest.

> [DIN - Deutsches Institut für Normung e.V.](#)

### **FSSC 22000 benchmarking recognition by the GFSI successful**

Foundation FSSC 22000 is proud to announce that its Scheme version 4.1 has now been recognized against version 7.1 of the GFSI Benchmarking Requirements. During this process, also new scopes have been added to the GFSI recognition of FSSC 22000 namely Animal Feed Production and Transport & Storage Services.

> [fssc22000.com](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **New edition of 'Understanding Codex' now available**

The fifth edition of Understanding Codex is now accessible in four of the six official UN languages on the FAO/WHO Codex website – the remaining two are coming soon. The publication has been updated to help readers better understand how the Codex Alimentarius Commission works, how it facilitates the food trade, benefitting economies and livelihoods, and what it means to all of us as consumers. For more than five decades, Codex standards, guidelines and codes of practice have contributed to the safety and quality of the food we eat, the publication explains. The Codex Alimentarius, or 'food code', forms a global rule book for food safety from production to consumption. Its provisions concern food hygiene, food additives, residues of pesticides and veterinary drugs, contaminants, labelling and presentation, methods of analysis and sampling, and import and export inspection and certification.

Understanding Codex describes the intricate but open and participatory standard-setting procedure the Codex Alimentarius Commission (188 Member countries, the European Union and 225 Observer organizations) uses to deliberate science-based evidence and adopt the texts.

> [Codex Alimentarius - International Food Standards](#)

> [Understanding Codex \(English, pdf\)](#)

### **Opinion: Does Swiss 'fair food' vote show limits of ethical consumerism?**

The Swiss electorate has overwhelmingly rejected two proposals on ethical and sustainable food, with concerns over the impact on price, competitiveness and trade dominating the debate.

> [foodnavigator.com](#)

### **EFSA-Kontaktstellen: ein Jahrzehnt der Vernetzung für die europäische Lebensmittelsicherheit**

Seit zehn Jahren sind die Kontaktstellen der EFSA als Botschafter in den EU-Mitgliedstaaten tätig und bilden ein Netzwerk der grenzübergreifenden Zusammenarbeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Aus diesem Anlass veranschaulicht eine neue interaktive Zeitleiste die wichtigsten Errungenschaften des Netzwerks.

Gegründet im Jahr 2008, umfasst das > [Netzwerk der Kontaktstellen \(Focal Points\)](#) Mitglieder aus allen 28 EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen sowie Beobachter aus der Schweiz und EU-Heranzugängern. Es fördert Informationsaustausch, Vernetzung und Einbeziehung und spielt auch eine wichtige Rolle beim Ausbau der Risikobewertungskapazitäten der EU sowie bei der Erhöhung von Sichtbarkeit und Reichweite der wissenschaftlichen Arbeiten von EFSA und Mitgliedstaaten.

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

### **Insects lack 'culinary identity' to pierce Western markets - but sushi's success could hold lessons**

It's not the yuck factor that is holding back insects in the West but the lack of culinary identity and authenticity, argues a Dutch researcher, and a multi-stakeholder approach is needed to create this.

> [foodnavigator.com](#)

### **One Health: Gemeinsam für die Gesundheit von Mensch und Tier**

Prävention und Früherkennung sind zentral für eine wirksame Bekämpfung von übertragbaren Krankheiten und deren Trägern wie zum Beispiel Stechmücken. Zur Stärkung der Zusammenarbeit zwischen der öffentlichen Gesundheit, der Tiergesundheit, der Landwirtschaft und der Umwelt wurde die interdisziplinäre Plattform «One Health» gebildet. Eine erste nationale Weiterbildungstagung fand am 18. Oktober 2018 in Bern statt, um aktuelle Themen zu diskutieren.

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

## Aktuelles



**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 nächstens bekanntgegeben. Tagungs-Webseite: > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

## Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

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

Nach Abschluss des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden, sie anzu-

wenden und ihre Geltung, Fassung und Wirkungsweise zu beurteilen. Diese Kenntnisse können sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten in ihrem Unternehmen einsetzen.

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

**Der Studiengang 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/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann rechtzeitig von uns über den Lehrgang 2019 und den Anmeldeprozess informiert.**



## Buchvorstellung



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

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

> [Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)

## Wädenswiler Lebensmitteltagung

**22. November 2018 - Thema: «Multifunktionelle Mikroorganismen - Alleskönner in Lebensmitteln?»**



Nationale und internationale Expertinnen und Experten zeigen auf, welches Potential multifunktionelle Mikroorganismen in Lebensmitteln haben, wohin die Reise gehen könnte und wo es vielleicht auch Grenzen gibt.

> [Weitere Informationen und Anmeldung](#)

> [Programm \(Flyer, pdf\)](#)

## Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie lediglich eine Administrationspauschale bezahlen.

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

### **Semesterarbeit (5. Semester)**

Umfang etwa 15 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember

### **Bachelorarbeit (6. Semester)**

Umfang etwa 60 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: meistens März bis September

Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

**Gesucht: Firmen zur Durchführung im Jahr 2019**

### **Masterarbeit (MSc-Studium)**

Umfang: etwa 150 Arbeitstage

Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden. Die Masterstudierenden sind in der Lage, Ihre Fragestellung über einen längeren Zeitraum fachlich kompetent, zielgerichtet und fundiert zu bearbeiten.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten der vergangenen Jahre finden Sie im > [Booklet „Abschlussarbeiten“](#)

### **Themenbeispiele von studentischen Arbeiten**

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für Kräuter & Gewürze: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien
- Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten
- Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht

**Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche [Anfrage](#) an uns.**

## Planen Sie bereits Ihre Weiterbildungen für 2019

### **Lebensmittelrecht**

9. Mai 2019: > [13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

21. Mai 2019 > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

Herbst 2019: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2019](#)

26. November 2019: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

4. Dezember 2019: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Einführung ins US-Lebensmittelrecht](#) (bei Interesse kontaktieren Sie bitte Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, [meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch))

### **Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit**

7. und 21. März 2019: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis](#)

24. bis 26. Juni 2019: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\), mit Praxistag](#)

3. September 2019: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

4. und 5. September 2019: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

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

## Nächste Kurse



### Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

**27. November 2018**

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken ("Fernabsatz").

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Einführung ins EU- Lebensmittelrecht

**5. Dezember 2018**

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



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

**7. und 21. März 2019**

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element "gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)" im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)

## Impressum

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

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

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

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

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