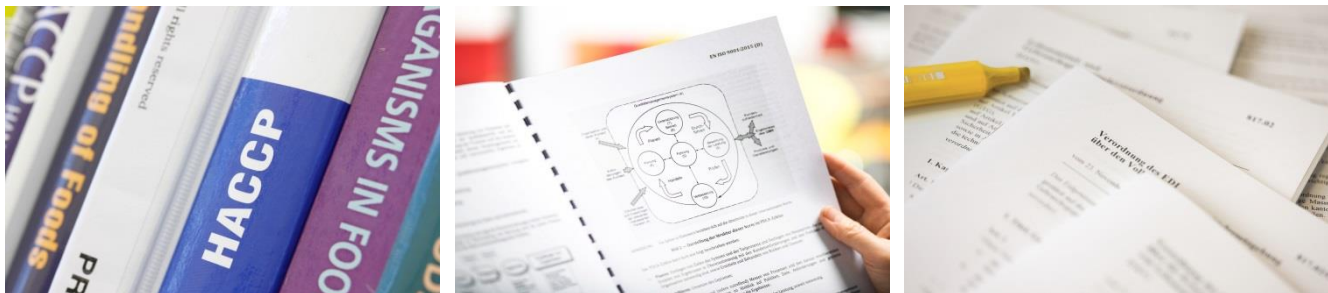


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 175, September 2018



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

„Superfood“ – hält nicht, was der Name verspricht

In einem Bericht aus dem Laboralltag haben die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Stuttgart und Karlsruhe die Untersuchungsergebnisse 2017 zu Lebensmitteln der Gruppe "Superfood" zusammengefasst.

Unter dem rechtlich nicht geregelten – aber wie der Markt beweist offensichtlich gelungenen – Marketingbegriff werden überwiegend pflanzliche Lebensmittel, meist exotischer Herkunft, vertrieben. Häufig handelt es sich um Pflanzenpulver oder getrocknete Früchte, die nur in kleinen Mengen (Löffelweise) verzehrt werden sollen. Sie sind vielfach auch als Nahrungsergänzungsmittel in verkapselter Form oder als Pressling erhältlich.

Aufgrund der Untersuchungsergebnisse und Belastungssituation hinsichtlich der Rückstände an Pestiziden und bestimmten Kontaminanten in „Superfood“ in den Jahren 2015 und 2016, wurde diese Thematik auch im Berichtsjahr 2017 schwerpunktmäßig als Projekt im Rahmen des Ökomonitorings weiterverfolgt.

Neben den Untersuchungen auf Rückstände an Pestiziden und bestimmten Kontaminanten wurde nun auch ein vertieftes Augenmerk auf mikrobiologische Belastung, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, Bestrahlung, Pyrrolizidinalkaloide

sowie die Überprüfung der Kennzeichnung und Bewerbung gelegt.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt CVUA Stuttgart und Karlsruhe](#)

Steviolglykoside in Süßungspräparaten und Getränken

In einer gemeinsamen Schwerpunktsaktion der Kantonalen Laboratorien der Ostschweiz wurden am Kantonalen Laboratorium Thurgau Marktproben bezüglich Zusammensetzung und Kennzeichnung überprüft.

Die Pflanze *Stevia rebaudiana bertonii* wird in Südamerika seit langem als Süßkraut verwendet. Der süsse Geschmack der Blätter stammt von den in der Pflanze enthaltenen Steviolglykosiden, die im Vergleich zum Rübenzucker viel süsser sind, keine Kalorien enthalten und keine Karies verursachen. Das Kraut von *Stevia* ist noch immer nicht als Lebensmittel zulässig. Die nach einem komplexen technologischen Verfahren aus den Blättern extrahierten Steviolglykoside dürfen aber seit einigen Jahren als Zusatzstoff zur Süßung von ausgewählten Lebensmitteln verwendet werden. Voraussetzungen dafür sind jedoch die Einhaltung gewisser Reinheitskriterien, der in der Zusatzstoffverordnung festgelegten Höchstmengen und spezifischer Kennzeichnungsvorschriften.

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

Verzehr und Zubereitung von ganzen Aloe-Blättern – ein Update

Aufgrund des Anthranoidgehaltes sollte auf den Verzehr ganzer Blätter von Aloe Arborescens und Aloe Vera verzichtet werden. Auch die Selbstzubereitung von Aloe-Gel im Haushalt birgt Risiken.

Blätter von Aloe Arborescens und Aloe Vera zur Verwendung als Lebensmittel (z.B. in Smoothies) werden im Internet vielfach angeboten. Das Spektrum der Zubereitungshinweise beider Aloe Species ist breit: von der unkritischen Empfehlung des Direktverzehrs bis zu detaillierten Anweisungen, wie bei der Gelherstellung eine Kontamination mit den in der Schale befindlichen Anthranoiden wie Aloin vermieden werden soll.

Aufgrund der Erfahrungen aus dem Jahr 2017 wurde je eine, über das Internet bezogene Probe Blätter von Aloe Arborescens und Aloe Vera untersucht. Die Blätter waren zum direkten Verzehr bzw. zur Selbstzubereitung von Gel bestimmt. Beide Proben wurden unter Berücksichtigung des festgestellten Aloingehaltes (Summe Aloin A und Aloin B) in Verbindung mit den Zubereitungshinweisen und der Bewertung als gesundheitsschädlich beurteilt.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt - CVUA Stuttgart](#)

Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Jährlich kontrollieren die kantonalen Behörden Betriebe, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen. Mit diesen Kontrollen soll überprüft werden, ob das Lebensmittelrecht eingehalten wird und ob die Betriebe eine wirksame Selbstkontrolle umgesetzt haben. Die Resultate der Kontrollen von 2017 zeigen: Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben durch die Betriebe war in 87 % der Fälle gut bis sehr gut (2016: 86 %).

Bei den Lebensmittelproben wurde die höchste Beanstandungsquote bei Kochpökelware (34 %) festgestellt, am häufigsten aus mikrobiologischen Gründen.

Bei den Gebrauchsgegenständen betraf die höchste Beanstandungsquote (41 %) metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt aufgrund der Zusammensetzung und der Verunreinigungen.

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

Acrylamide: Consumer awareness low but those in the know are worried

Most consumers are unaware of acrylamide but 70% of those who have heard of it are concerned about the

potential health effects of consumption, a new survey reveals.

> [foodnavigator.com](#)

Zur > [EU-Verordnung 2017/2158](#) zur Festlegung von Minimierungsmassnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln: siehe auch das > [Referat von Frau Dr. Annette Rexroth \(BMEL\) anlässlich der 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 3. Mai 2018 \(pdf\)](#) (Medienmitteilung, S. 3)

Studie über die Glyphosat-Kontamination der Schweizer Bevölkerung und der Tiere in der Schweiz

Stellungnahme des Bundesrates vom 29.08.2018 zum Postulat (18.3524) von NR Chevalley Isabelle.

Eingereichter Text

Aus dem Bericht des Bundesrats in Erfüllung des Postulats der nationalrätlichen Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK-NR), "Studie über die Auswirkungen von Glyphosat in der Schweiz", geht hervor, dass in zahlreichen Lebensmitteln, die in der Schweiz regelmässig konsumiert werden, Glyphosatrückstände zu finden sind.

Ein an die WBK-NR adressierter Brief vom 8. Juni 2015 von Bundesrat Schneider-Ammann, "Auskunft über die Glyphosat-Auswirkungen in der Schweiz", hält Folgendes fest: "In der EU wurden Fütterungsstudien mit Glyphosat an Nutztieren (laktierende Rinder, Geflügel und Schweinen) durchgeführt. Diese Studien zeigen, dass Rückstände von Glyphosat in der Niere und in geringen Mengen in der Leber vorkommen können." Es ist noch unklar, ob auch Menschen davon betroffen sind. Dennoch zeigen diese Studien, dass sich Glyphosat in einem Organismus ansammeln kann und dass auch geringe, aber regelmässig aufgenommene Mengen gesundheitliche Folgen haben könnten.

Deshalb ist es wichtig zu wissen, ob sich im Urin der Einwohnerinnen und Einwohner der Schweiz Glyphosat befindet und wenn ja, um welche Mengen es sich handelt.

Der Bundesrat wird beauftragt, in einem Bericht die folgenden Punkte zu behandeln:

Untersuchung der Glyphosatrückstände im Futter von Nutztieren; Untersuchung der Glyphosatrückstände im Urin und im Gewebe von Nutztieren, welche das untersuchte Futter gefressen haben; Untersuchung der Glyphosatrückstände in repräsentativen Urinproben der Land- wie auch der Stadtbevölkerung.

> [parlament.ch \(Geschäft 18.3524\)](#)

Brucellose: Infektionsrisiko durch Stutenmilch ist in Deutschland gering – dennoch rät das BfR zur Wärmebehandlung

Brucellose zählt weltweit zu den häufigsten bakteriellen Infektionen, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden. Insgesamt stufen BfR und Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) das Risiko einer Brucellose des Menschen durch den Verzehr nicht-wärmebehandelter Stutenmilch in Europa als gering ein.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat gemeinsam mit dem Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) bewertet,

- ob Pferdebrucellose in Deutschland vorkommen kann,
- ob Brucellen auch von infizierten Pferden über die Milch ausgeschieden werden und
- wie das Risiko einer Brucellose-Infektion des Menschen durch den Verzehr nicht-wärmebehandelter Stutenmilch einzustufen ist.

Insgesamt stufen BfR und FLI das Risiko einer Brucellose des Menschen durch den Verzehr nicht-wärmebehandelter Stutenmilch in Europa als gering ein. Sie ist theoretisch denkbar, aber unwahrscheinlich. Da neben Brucellen auch weitere Krankheitserreger in nicht-wärmebehandelter Stutenmilch vorkommen können, rät das BfR zur Wärmebehandlung vor dem Verzehr von Stutenmilch. Rohmilch sollte für mindestens zwei Minuten auf 72 °C erhitzt werden.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

Bericht zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland im Jahr 2017 erschienen

Daten zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland werden von den Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsbehörden vor Ort erfasst und über parallele Meldewege (gemäß Infektionsschutzgesetz bzw. AVV Zoonosen Lebensmittelkette) über die Behörden der Länder an das Robert-Koch-Institut (RKI) bzw. an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übermittelt.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 389 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche an das RKI bzw. an das BVL übermittelt. Mindestens 2.277 Erkrankungen, 412 Hospitalisierungen und 4 Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang.

Nahezu drei Viertel der übermittelten Ausbrüche wurden durch die beiden Krankheitserreger *Campylobacter* spp. (38 %) und *Salmonellen* (34 %) verursacht.

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

Lebensmittelrecht

Ernährung ist Privatsache (Motion 18.3656)

Stellungnahme des Bundesrates vom 22.08.2018 auf die Motion (18.3656) von NR Flückiger-Bäni Sylvia.

Eingereichter Text:

Mit dieser Motion beantrage ich die Streichung des Artikels 24 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014, SR 817.0, der wie folgt lautet: Die zuständigen Bundesbehörden können der Öffentlichkeit und der obligatorischen Schule ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse von allgemeinem Interesse vermitteln, welche namentlich für die Gesundheitsvorsorge, den Gesundheitsschutz und die nachhaltige Ernährung von Bedeutung sind.

[> parlament.ch \(Geschäft 18.3656\)](#)

Herkunftsangaben auf der Verpackung - BLL erklärt die Herkunftskennzeichnung in neuem Video

Woher kommt mein Lebensmittel oder seine Zutaten? Welche Angaben zur Herkunft finde ich auf der Verpackung? Wann und wie wird die Herkunft gekennzeichnet? Antworten gibt ein neues Erklärvideo.

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

EU / Deutschland: Abschliessendes Urteil zum Thema „Portionspackungen“

Der Bayerische Verwaltungsgerichtshof hat mit Urteil vom 03.05.2018 (Az.: 20 BV 16.1961) nun einen Schlussstrich unter das Thema „Portionspackungen“ gezogen.

Der [> Europäische Gerichtshof \(EuGH\)](#) hatte am **22.09.2016 entschieden**, dass es sich bei Honig-Portionspackungen um vorverpackte Lebensmittel handelt; dies auch dann, wenn sie als Portionspackungen in Sammelpackungen an Gemeinschaftsverpfleger (wie z. B. Gaststätten oder Restaurants) abgegeben werden und der Gemeinschaftsverpfleger diese nicht einzeln weiterverkauft, sondern als Teil einer Mahlzeit abgibt (z. B. Frühstück mit abgepackter Konfitüren-Portion). Demnach besteht eine volle Deklarationspflicht für diese Portionspackungen.

Im Nachgang zu dieser Entscheidung des EuGH beschloss der [> ALTS auf seiner 79. Arbeitstagung am 19./21.06.2017 \(pdf\)](#) hierzu, dass – trotz des anderslautenden Urteils des EuGH – Art. 2 Abs. 2 Buchst. e) LMIV bis auf Weiteres dahingehend auszulegen sei, dass Kleinstpackungen von Lebensmitteln, die nur im Rahmen von angebotenen

Mahlzeiten wie z. B. Hotelfrühstücken in Verkehr gebracht würden, davon nicht erfasst seien, da sie nicht als eigene Verkaufseinheit angeboten, sondern lediglich nicht verpackten Gerichten beigelegt würden, für die selbst mit Ausnahme einer ggf. erforderlichen Allergenkennzeichnung keine Informationspflicht nach Art. 9 LMIV bestünde. Das Urteil des EuGH vom 22.09.2016 beziehe sich ausdrücklich gem. seiner Rn. 36 nicht auf die Auslegung der LMIV und sei somit hier nicht einschlägig.

Der Bayerische Verwaltungsgerichtshof hat den ALTS-Beschluss nun „einkassiert“ und spricht diesem keinerlei Bindungswirkung zu. Eine Bindung der behördlichen Vollzugspraxis an die Empfehlung des ALTS bedürfe entsprechender Weisungen der zuständigen Rechts- und Fachaufsichtsbehörden an die nachgeordneten Behörden in Form von Verwaltungsvorschriften. Derartige norminterpretierende oder normkonkretisierende Verwaltungsvorschriften lägen jedoch nicht vor. Selbst wenn es solche gäbe, urteilte der Bayerische Verwaltungsgerichtshof, würden diese im Übrigen auch nur die Behörden im Innenverhältnis, nicht aber auch die Gerichte binden und könnten daher grundsätzlich vollinhaltlich auf ihre Vereinbarkeit mit Gesetz und Verfassung überprüft werden.

Inhaltlich folgte der Bayerische Verwaltungsgerichtshof letztlich vollumfänglich der Entscheidung des EuGH. Das Urteil ist deshalb von Bedeutung, weil es einen europäischen und nationalen Trend bestätigt, dass sich die Rechtsprechung sehr kritisch mit Einschätzungen, Mitteilungen, Beschlüssen und Verwaltungsvorschriften der Exekutive auseinandersetzt und diese eingehend überprüft.

> [News KWG Rechtsanwälte](#)

Übersicht über die Rechtsprechung und weitere Quellen zu diesem Fall auf > [dejure.org](#)

Europäische Bürgerinitiative: Kommission registriert Initiative „Käfighaltung jetzt beenden“

Das Kollegium der Kommissionsmitglieder hat am 05.09.2018 die Registrierung einer Europäischen Bürgerinitiative mit dem Titel „End the Cage Age“ (Käfighaltung jetzt beenden) beschlossen.

Ziel der vorgeschlagenen Bürgerinitiative ist es, die „unmenschliche Behandlung von Nutztieren“ zu beenden, die in Käfigen gehalten werden. Die Organisatoren fordern die Kommission auf, Rechtsvorschriften vorzuschlagen, um Folgendes zu verbieten: Käfige für Legehennen, Kaninchen, Junghennen, Mastelertiere, Legeelertiere, Wachteln, Enten und Gänse; Abferkelbuchten für Sauen; Kastenhaltung von Sauen

und Einzelboxen für Kälber, soweit nicht bereits verboten.

Mit ihrem Beschluss zur Registrierung hat die Kommission lediglich bestätigt, dass die Initiative rechtlich zulässig ist. Ihren Inhalt hat die Kommission zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht geprüft.

Wenn die Registrierung am 11. September 2018 in Kraft getreten ist, haben die Organisatoren der Initiative ein Jahr Zeit, Unterschriften zur Unterstützung ihres Vorschlags zu sammeln. Sollte die Initiative innerhalb eines Jahres eine Million Unterstützungsbekundungen aus mindestens sieben verschiedenen Mitgliedstaaten erhalten, muss die Kommission innerhalb von drei Monaten reagieren. Sie kann sich dazu entschließen, der Aufforderung nachzukommen oder nicht, muss ihre Entscheidung aber in jedem Fall begründen.

> [Pressemittteilung \(IP/18/5521\) Europäische Kommission](#)

> [Beschluss \(EU\) 2018/1222 der Kommission vom 5. September 2018 über die vorgeschlagene Bürgerinitiative „End the Cage Age“ \(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C\(2018\) 5829\)](#)

Untersuchungen von Traubensaft

Untersuchungen des CVUA Sigmaringen im Jahr 2017 zeigen: Trotz der teilweise schlechten Erntebedingungen in den Jahren 2016 und 2017 waren die Qualitätsstandards erfüllt. Verschiedene Inhaltsstoffe, die auf eine stattgefundene Gärung hindeuten, waren zwar in geringen Konzentrationen nachweisbar, die untersuchten Traubensäfte waren jedoch, bis auf wenige Ausnahmen, nicht zu beanstanden.

Hintergrund: Traubensaft sollte nicht mehr als 1 Volumenprozent Alkohol (ca. 8 g/L) aufweisen. Dies gilt innerhalb der Europäischen Union als der Höchstwert für Traubensaft, der in der > [Verordnung \(EU\) Nr. 1308/2013](#) festgelegt ist. Auch die > [Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches](#) sehen diesen Wert für Traubensaft vor, während bei allen anderen Fruchtsäften der Alkoholgehalt 3,0 g/L nicht überschreiten sollte.

Für Traubensaft ist der zulässige Alkoholgehalt deshalb höher, weil bei der Ernte viele Beeren beschädigt werden und es aufgrund des hohen Zuckergehaltes des Saftes (bis zu 220 g/L) schnell zu einer spontanen Gärung kommen kann. Doch auch bei Traubensaft kann es bei weniger als 1 Volumenprozent Alkohol bereits zu sensorischen Abweichungen kommen. Geruch und Geschmack werden daher bei einer Beurteilung nicht außen vor gelassen und können auch bei einem geringen Alkoholgehalt zu einer Beanstandung führen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Zulassungspflicht für bestimmte pflanzliche Organismen nach EuGH-Entscheidung in Sachen Mutagenese

Mit Grundsatzurteil vom 25. Juli 2018 in der Rechtssache C-528/16 hat der EuGH entschieden, dass Organismen, die mit nicht herkömmlichen Verfahren der Mutagenese gewonnen werden, als gentechnisch veränderte Organismen (GVO) im Sinne von Art. 2 Nr. 2 der Richtlinie 2001/18 einzuordnen sind.

Ferner sei Art. 3 Abs. 1 der Richtlinie 2001/18/EG in Verbindung mit Nr. 1 ihres Anhangs I Teil B (Mutagenese-Ausnahme) dahingehend auszulegen, dass Organismen, die mit neuen Verfahren der Mutagenese, die seit dem Erlass der Richtlinie entstanden sind oder sich hauptsächlich entwickelt haben, vom Anwendungsbereich der Richtlinie erfasst sind.

Dies bedeutet, dass Organismen, die mit neuen Verfahren der Mutagenese gewonnen werden, zulassungspflichtige und kennzeichnungspflichtige GMO sind.

Diese Entwicklung sollten die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft zum Anlass nehmen, sich folgende Fragen zu stellen:

- Werden Rohstoffe geliefert oder bezogen, die mittels des „Genome Editing“ gewonnen werden und die daher eine Zulassung als GMO benötigen (und zu kennzeichnen sind)?
- Welche Vertragsanpassungen sind erforderlich?
- Entsprechen die Erklärungen des Unternehmens zu GMO-Fragen der neuen Rechtslage?
- Inwieweit sind Spezifikationen anzupassen?
- Sind Produkte betroffen, die mit der freiwilligen Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ vermarktet werden?

Eine rechtspolitische Reaktion der Europäischen Union oder der Bundesrepublik Deutschland ist zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht erfolgt.

[> KWG Rechtsanwälte](#)

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

If goatmilk gets a pass, so should almondmilk, says nonprofit; NMPF counters: 'A goat produces milk; a bean or seed does not'

If dairy farmers are OK with the lacteal secretions of goats, sheep, and buffalo being described as 'milk,' provided the word is prefaced with a modifier (goat's milk, sheep milk), they should accept the same tactics from firms selling almond and soy milk, says one nonprofit health advocacy organization.

[> foodnavigator.com](#)

Zu diesem Thema siehe auch [> News vom 13. August 2018](#)

US food facilities have until end of year to renew FDA registrations or risk cancellation

Any facility that markets food for consumption in the US has between Oct. 1 and Dec. 31, 2018, to renew its U.S. Food and Drug Administration (FDA) registration, a biennial requirement that is distinct from updating Registration.

The action of renewing every other year ensures that FDA Registration will remain valid für 2019.

[> foodnavigator.com](#)

QM

How to check whether a FSSC 22000 certificate is valid or not?

Sometimes certificates circulate which do have the FSSC 22000 logo, but are invalid. For example when a certificate is issued by a Certification Body which is not FSSC 22000 licensed. It's therefore always good to check the validity of the certificate.

Certificates are only valid when they are issued by a [> FSSC 22000 licensed Certification Body](#) and are registered in the [> Portal](#) or the FSSC 22000 [> version 3 certificates](#) overview.

However, in some cases certificates are valid, but haven't been registered in the Portal by their Certification Body yet. In this case, when a certificate cannot be found, please contact the FSSC 22000 secretariat through info@fssc22000.com and provide us with a copy of the certificate.

[> Food Safety System Certification - FSSC 22 000](#)

New International Standard for determining infant formula ingredients just published

Infant formula is perhaps one of the most highly regulated foodstuffs in the world, so checking the exact composition is a rigorous affair. ISO is developing a series of standards for verifying many of the ingredients, to demonstrate the product is safe for consumption and contains what it says on the tin. The latest one, ISO 21422 | IDF 242 for the determination of chloride content, has just been published.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

‘Facilitating the choice of healthy eating’: Belgium launches NutriScore labelling

Belgium has followed in France's footsteps with the announcement that it is introducing the NutriScore labelling scheme in a bid to promote healthy eating in the country.

> foodnavigator.com

Zum "Nutri-Score" in Frankreich siehe > [News vom 9. November 2017](#)

Commission to consider tougher rules on dual quality after landslide EU vote

EU politicians have overwhelmingly voted in favour of tougher measures to crack down on the practice of dual quality foods. "We condemn crooked corporate practices," said one MEP.

> foodnavigator.com

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 später bekanntgegeben.

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 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.



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](#)

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 \(Flyer.pdf\)](#)

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/



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/



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/

Planen Sie bereits Ihre Weiterbildungen für 2019

Lebensmittelrecht

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

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

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

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

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

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