

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 190, Dezember 2019



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

Zulassung für Chlorothalonil wird mit sofortiger Wirkung entzogen

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat entschieden, die Zulassung für das Inverkehrbringen von Produkten, die das Fungizid Chlorothalonil enthalten, mit sofortiger Wirkung zu entziehen. Dieser Zulassungsentzug erfolgt im Rahmen des Programms zur Überprüfung von alten Pflanzenschutzmitteln. Bis heute wurden nahezu 100 Wirkstoffe einer solchen Überprüfung unterzogen.

Nach der Ankündigung des Widerrufs der Bewilligung für den Wirkstoff Chlorothalonil des BLW im Sommer 2019 konnten die interessierten Kreise (Herstellerinnen und Umweltschutzorganisationen) ihre Meinung kundtun. Die Industrie legte neue Daten von anerkannten Laboratorien betreffend die Toxizität gewisser Abbauprodukte vor. Die Prüfung der zusätzlichen Informationen durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ergab, dass nicht ausgeschlossen werden kann, dass gewisse Abbauprodukte dieses Fungizids keine langfristigen negativen Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Zudem teilt das BLV die Einschätzung der EU-Kommission, dass Chlorothalonil als wahrscheinlich krebserregend eingestuft werden muss. Somit sind auch alle Grundwassermetaboliten als relevant anzusehen.

Weil zu erwarten ist, dass diese Produkte über den gesetzlichen Normen für Trinkwasser liegen, ist es

notwendig, schnell zu handeln, um ihr Vorkommen im Grundwasser zu reduzieren. Das BLW entzieht daher mit sofortiger Wirkung die Verkaufserlaubnis für die Produkte und verbietet deren Verwendung ab dem 1. Januar 2020.

[> BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Geogene Spurenelemente in Trinkwasser

Die Entstehungsgeschichte und Geologie der Alpen bringt es mit sich, dass sich in Wässern alpinen Ursprungs natürlicherweise vorkommende, aber problematische Stoffe befinden, die andernorts eher selten angetroffen werden, so z. B. Arsen und Uran, aber auch Radon. Für alle drei Stoffe hat der Gesetzgeber in der Trink-, Dusch- und Badewasserverordnung aus gesundheitlichen Gründen Höchstwerte festlegt.

Im Jahr 2019 hat das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) in den gegenüber den oben genannten Stoffen besonders exponierten Regionen Graubündens und Glarus Trinkwasser beprobt und im Labor analysieren lassen. Elf der 31 hinsichtlich Arsen untersuchten Proben überschritten denn auch den Höchstwert von 10 µg/L. Von den betroffenen Wasserversorgungen ist eine aktuell daran, die mit grossem technischen Aufwand verbundene Entfernung von Arsen voranzutreiben. Vier Wasserversorgungen haben in Zusammenarbeit mit dem ALT das Problem inzwischen pragmatisch lösen können. Fünf weitere Wasserversorgungen mussten indessen ermahnt werden, dem ALT einen Massnahmenplan zur Arsenreduktion vorzulegen.

Das ebenfalls in alpinem Gestein nachweisbare Uran liess sich in fast allen der 31 Trinkwasserproben nachweisen, allerdings stets unter dem Höchstwert von 30 µg/L.

Uran ist im Übrigen auch Ursache für die Entstehung des radioaktiven Gases Radon. Von 85 Trinkwasserproben, die hinsichtlich Radon untersucht wurden, fielen drei auf, deren Messwerte über dem Höchstwert von 100 Bq/L zu liegen kamen. Es wurde die Reduzierung des Radongehaltes verfügt, welche z. B. durch Verwirbelung des Trinkwassers mit Luft erzielt werden kann (Ausgasen). Vorwiegend menschlichen Ursprungs ist das radioaktive Gas Tritium (überschwerer Wasserstoff), für das ebenfalls ein Höchstwert von 100 Bq/L Trinkwasser festgelegt wurde. In keiner der 42 Wasserproben, die auf Tritium untersucht wurden, konnte dieses Gas nachgewiesen werden.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden](#)

Öffentliche Konsultation: Ochratoxin A

Die EFSA ersucht interessierte Kreise um Rückmeldungen zu ihrem wissenschaftlichen Gutachten über Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorkommen von Ochratoxin A (OTA) in Lebensmitteln. Ochratoxin A ist ein Mykotoxin, das von Pilzgattungen wie Penicillium und Aspergillus natürlich gebildet wird. Kommentare können bis zum 24. Januar 2020 eingereicht werden.

OTA findet sich in einer Vielzahl von Lebensmitteln, darunter Getreide und Getreideerzeugnisse, Fleischkonserven sowie frisches und getrocknetes Obst. Es findet sich auch in Muttermilch.

Die EFSA hat bereits 2006 die Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit OTA in Lebensmitteln bewertet. Die Sachverständigen kamen zu dem Schluss, dass OTA sich in der Niere anreichert und für dieses Organ besonders giftig ist. Bei Ratten führt OTA in hohen Dosen auch zu Nierentumoren. Die EFSA legte eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) von 120 ng pro Kilogramm Körpergewicht fest.

Seither sind weitere Informationen verfügbar geworden, die darauf hindeuten, dass OTA genotoxisch und karzinogen sein kann. In solchen Fällen berechnen die Sachverständigen der EFSA eine Sicherheitsmarge für die Exposition (margin of exposure, MOE) der Verbraucher.

Als Faustregel gilt: Je höher die MOE, desto geringer sind die Bedenken für die Verbraucher. Die geschätzte MOE für OTA liegt bei den meisten Verbrauchergruppen unter 10 000, was auf ein mögliches Gesundheitsproblem hindeutet.

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

BfR: Geschirr aus «Bambusware» nicht für heisse Getränke oder Speisen nutzen

Bei sogenannter «Bambusware» handelt es sich um Geschirr aus Melamin-Formaldehyd-Harz (MFH), das als Füllstoff Bambusfasern enthält. Aus MFH-Geschirr allgemein und insbesondere aus «Bambusware»-Geschirr können sich gesundheitlich bedenkliche Mengen an Formaldehyd und Melamin lösen, wenn es mit heissen Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee oder Säuglingsfolgefütterung gefüllt wird.

Das ist das Ergebnis einer BfR-Bewertung von Daten zum Übergang von Melamin und Formaldehyd aus MFH-Geschirr in heisse flüssige Lebensmittel. Aus den «Bambusware»-Gegenständen wurden im Mittel sogar wesentlich höhere Freisetzungsmengen an Formaldehyd und Melamin gemessen als aus «herkömmlichem» MFH-Geschirr.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

BfR: Reduzierung der Aluminiumaufnahme kann mögliche Gesundheitsrisiken minimieren

Das BfR hat erstmals die Gesamt-Aluminiumaufnahme abgeschätzt. Teile der Bevölkerung in Deutschland können aus verschiedenen Quellen gesundheitlich bedenkliche Aluminiummengen aufnehmen. Dies ist das Ergebnis einer neuen Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), die erstmals die gesamte orale und dermale Aluminiumaufnahme der Bevölkerung über die verschiedenen Aluminiumquellen gesundheitlich bewertet hat.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Lebensmittelrecht

Bundesrat gegen strengere Brot-Deklaration

Nationalrätin Céline Amaudruz verlangt in einer Motion (19.4263), dass Brot und Backwaren hinsichtlich der Herkunft der Hauptzutaten klar ersichtlich deklariert werden müssen, auch im Offenverkauf. Der Bundesrat lehnt den Vorstoss ab.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

> [parlament.ch \(Motion 19.4263\)](#)

Umgang mit diversen Stoffen angepasst zum besseren Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten

Das EDI und das BLV passen fünf Verordnungen an das EU-Recht an. Die Anpassungen zu diversen Stoffen dienen dem besseren Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten. Betroffen sind Stoffe, die unter anderem in Spielzeug, Sprühdosen oder Kleidern zu finden sind,

darunter Phthalate und Bisphenol A aber auch Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft.

In der > [Spielzeug-](#) und der > [Humankontaktverordnung](#) wird die Verwendung von Phthalaten in Spielzeug weiter eingeschränkt. Weitere Änderungen in der Humankontaktverordnung ermöglichen es künftig, karzinogene, keimzellmutagene oder reproduktionstoxische Stoffe in Kleidern oder Schuhen zu verbieten. Anpassungen in der > [Bedarfsgegenständeverordnung](#) beziehen sich auf die Anwendung von Bisphenol A. Es gibt auch Anpassungen in der > [Aerosolverordnung](#), die den zulässigen Höchstdruck in Sprühdosen regeln und weitere Treibmittel verbieten.

In der > [Verordnung über die Höchstgehalte für Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und von Futtermittelzusatzstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft](#) sind einzelne Wirkstoffe neu aufgenommen, beziehungsweise auf andere Tierarten oder andere Lebensmittel angepasst worden.

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

EU-Kommission genehmigt acht gentechnisch veränderte Organismen

Die Europäische Kommission hat am 28.11.2019 nach gründlicher Prüfung acht gentechnisch veränderte Organismen für die Verwendung in Lebens- und Futtermitteln genehmigt. Keine dieser Genehmigungen umfasst den Anbau der betroffenen Organismen in der EU. Die Zulassungen sind zehn Jahre lang gültig.

Alle Produkte, die aus diesen genetisch veränderten Organismen hergestellt werden, unterliegen den strengen > [Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften der EU](#).

Konkret handelt es sich um Erstzulassungen für die Maisorten MZHG0JG, MON 89034 x 1507 x NK603 x DAS-40278-9, MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122 x DAS-40278-9, Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21 und Erneuerungen der Zulassungen für die Sojabohnen MON 89788 und A2704-12, sowie für Baumwolle LLCotton25 und Ölrapis T45.

Die GVO haben ein umfassendes Zulassungsverfahren durchlaufen, einschliesslich einer positiven wissenschaftlichen Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Alle EU-Mitgliedstaaten hatten das Recht, sich im Ständigen Ausschuss und anschliessend im Beschwerdeausschuss zu äussern.

Die EU importiert erhebliche Mengen von genveränderten Futtermitteln, jedoch nur wenige genveränderte Lebensmittel. Nicht nur für den GVO-Anbau, sondern auch für das Inverkehrbringen von GVO und die Verwendung daraus gewonnener Produkte in der Lebens- und Futtermittelkette ist eine EU-Zulassung erforderlich. Diese

wird nur unter der Voraussetzung erteilt, dass im Rahmen einer gründlichen Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in Zusammenarbeit mit den wissenschaftlichen Stellen der Mitgliedstaaten nachgewiesen wird, dass kein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier und für die Umwelt besteht.

Die Liste der zugelassenen genveränderten Pflanzen und der genaue Geltungsbereich der betreffenden Zulassungen kann im > [EU-Register der in Lebens- und Futtermitteln zugelassenen GVO](#) abgerufen werden.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)
> [Amtsblatt der Europäischen Kommission L316 vom 6. Dezember 2019](#)

Does the Nutrition and Health Claim regulation cover Nutri-Score?

In 2017, France introduced Nutri-Score, a front-of-pack nutrition labelling scheme, and notified it to the European Commission. While some Member State followed suit, other argued Nutri-Score may fall within the scope of the Nutrition and Health Claim Regulation (Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on Foods).

This seems to be the position of the European Commission, which recently explained that > [«when the Nutri-Score logo attributes a positive message \(i.e. green colour — light green or dark green\), it also fulfils the legal definition of a «nutrition claim» as it provides information on the beneficial nutritional quality of a food as defined in Regulation \(EC\) No 1924/2006.»](#)

The long-awaited report on the front-of-pack labelling update may provide further insight regarding the articulation of Nutri-Score within the Nutrition and Health Claim Regulation as well as Information on the European Commission next move.

> [foodnavigator.com](#)

Referentenentwurf für Nutri-Score

Am 21.11.2019 hat das BMEL seinen Referentenentwurf für die Einführung einer freiwilligen Kennzeichnung mit dem Nutri-Score vorgelegt. Der Entwurf trägt den Titel «Erste Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung», da die neuen Regelungen in die LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) integriert werden sollen.

Der Nutri-Score ist eine beim Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) eingetragene Gemeinschaftskollektivmarke, deren Inhaberin die französische Agence nationale de la santé publique (Santé publique France) ist. Für die Verwendung des Nutri-Scores bedarf es der Einhaltung der Nutzungsbedingungen des Marken-

inhabers, was der Referentenentwurf in seinem § 3a Abs. 3 LMIDV klarstellend zum Ausdruck bringt.

Neu an dieser Vorgehensweise des Gesetzgebers ist, dass er auf ein System verweist, auf dessen Nutzungsbedingungen er geringen Einfluss hat. Genauere Informationen über den Nutri-Score finden Sie dementsprechend nicht im Referentenentwurf, sondern auf der [Seite der Santé publique France](#).

[> KWG Rechtsanwälte](#)

Deutsche Hersteller können Essigprodukte als «Balsamico» bezeichnen

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) entschied am 4.12.2019, dass die Begriffe Balsamico und Aceto nicht geschützt seien. Unter Schutz steht demnach lediglich die geografische Angabe «Aceto Balsamico di Modena». Hintergrund des Urteils ist ein Rechtsstreit um einen süddeutschen Hersteller, der seine Produkte als «Balsamico» und «Deutscher Balsamico» auf den Markt bringt. Die Bezeichnung «Aceto Balsamico di Modena» ist als geografische Angabe für Balsamessig aus dem italienischen Modena geschützt. Ein italienisches Erzeugerkonsortium aus dieser Region forderte deshalb den Essigbrauer Balema aus Kehl auf, den Begriff «balsamico» nicht zu verwenden. Das Unternehmen beantragte deshalb vor deutschen Gerichten die Feststellung, seine Produkte weiter so nennen zu können. Der Fall landete schliesslich vor dem Bundesgerichtshof (BGH) in Karlsruhe, der den EuGH zur Auslegung des EU-Rechts anrief. Der BGH möchte vom Gerichtshof wissen, ob der durch die Verordnung über den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [> Verordnung \(EU\) Nr. 1151/2012](#) gewährte Schutz der Bezeichnung «Aceto Balsamico di Modena» nur die Gesamtbezeichnung, d.h. «Aceto Balsamico di Modena», betrifft oder sich auf die Verwendung ihrer nicht geografischen Bestandteile, d.h. «aceto», «balsamico» und «aceto balsamico», erstreckt. Die Luxemburger Richter entschieden daraufhin, dass die Einzelbegriffe «aceto» und «balsamico» sowie auch Kombinationen und Übersetzungen nicht geschützt seien. Vor allem Aceto (Essig) sei ein üblicher Begriff. Das Adjektiv balsamico werde üblicherweise für einen Essig verwendet, der einen süsssauren Geschmack habe. Abschliessend muss in dem Fall nun der BGH entscheiden.

[> nau.ch](#)

[> Urteil des EuGH in der Rechtssache C-432/18 \(pdf\)](#)

CBD's GRAS status denied: FDA emits further warnings on compound's legality amid safety concerns

Amid the industry buzz around cannabidiol (CBD), the US Food and Drug Administration (FDA) has sent a firm reminder on the compound's non-legal status.

The agency warned 15 companies for illegally selling products containing CBD, ranging from marketing unapproved new human and animal drugs, selling CBD products as dietary supplements and adding CBD to foods. Based on the lack of scientific information supporting the safety of CBD in food, the FDA is also indicating today that it cannot conclude that CBD is generally recognized as safe (GRAS) among qualified experts for its use in human or animal food.

[> nutritioninsight.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

BfR: «Fingerabdruck» überführt Lebensmittelfälscher

«FoodAuthent»: Forschungsprojekt stellt Konzept für mehr Sicherheit bei der Herkunft und Echtheit von Produkten vor. Glykol in Wein, Methanol in Spirituosen oder «Gammelfleisch»: Lebensmittelskandale erschüttern das Vertrauen gegen-über Herstellern, Händlern und Behörden. Woher Waren kommen und ob sie mit ihrer Kennzeichnung übereinstimmen, ist angesichts globaler Lieferketten, zunehmender Produktvielfalt und neuer Herstellungstechnologien immer schwieriger zu bestimmen.

Vor diesem Hintergrund wurde im Forschungsprojekt «FoodAuthent» die Open-Source-Software «fAuthent» entwickelt. Das dreijährige Vorhaben konnte zeigen, dass die Software das Potential hat, «Fingerabdruck»-Analyseverfahren in der Lebensmittelüberwachung auf breiter Basis einzusetzen. Auf einer Expertenkonferenz am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) am 26. November wurden die Projektergebnisse vorgestellt.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

[> foodauthent.de](#)

Netherlands backs nutritional labelling: «Nutri-Score is best to promote healthy choices»

The Netherlands has thrown its weight behind the Nutri-Score nutritional labelling system, suggesting that of the three schemes used in Europe – Keyhole, Traffic Lights and Nutri-Score – it is the «best» at promoting healthy choices. Nutri-Score is a scientific food score system from France. Scientists and nutritionists developed the system under the instruction of the French government. Belgium,

Germany, Switzerland, and Spain have since also opted for Nutri-Score.

> [foodnavigator.com](https://www.foodnavigator.com)

New publication: Codex nutrient reference values

This publication explains how Codex and the Committee for Nutrition and Foods for Special Dietary Uses worked over several years to develop the Codex nutrient reference values for protein, 13 vitamins and 6 minerals in the Codex guidelines for nutrition labelling. Nutrient reference values (NRVs) are a set of values used in nutrition labelling; they

are derived from authoritative recommendations for daily nutrient intake. This publication documents the process and decisions involved in reviewing the Codex NRVs for protein, vitamins and minerals and provides a valuable record of many years of original and complex technical work.

> [Codex Alimentarius](#)

> [Publication «Codex nutrient reference values»](#)

Aktuelles

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 2020 wird am 25. August 2020 starten. Bei Interesse 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 von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2020 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](#)



Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2020

Lebensmittelrecht

- 12. Mai 2020: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
- 19. November 2020: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 2. Dezember 2020: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)
- 25. August 2020: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2020](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 23. April und 7. Mai 2020: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- 29.-30. April 2020: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- 16. – 18. Juni 2020: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxitag](#)
- 2. und 3. September 2020: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22 000, mit Vertiefung HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen 2020 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Kurse im ersten Halbjahr 2020



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

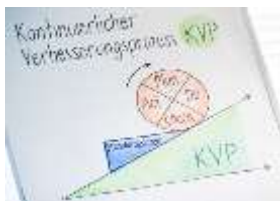
23. April und 7. Mai 2020

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 rechtlich 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/



Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

29.-30. April 2020

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüchen der Kundinnen und Kunden, Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Fluktuation der Mitarbeitenden und vieles mehr.

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

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

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

12. Mai 2020

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

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

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

16. bis 18. Juni 2020

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 852/2004). 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/

Weitere ZHAW-Anlässe



Training Course EU/CH and China Food Contact Material World: Differences and Alignments

10-14th February 2020

ZHAW School of Life Sciences and Facility Management
Campus Grüental, 8820 Wädenswil

Take a step into the world of legislation regarding food contact materials in the EU/Switzerland and China. Acquire essential information, solve case studies and learn about cross-cultural competencies through participating in this new intensive program.

- Do you or your company wish to have a deeper understanding of legislation concerning food contact materials in EU/Switzerland and China?
- Will you have to manage projects or negotiate with clients from other parts of the world such as the EU or China in the future?
- Do you need in-depth information about the differences in legislation regarding food contact materials between the EU/Switzerland and China?

More informationen and registration: > [ZHAW – EU and China Food Contact Material World](#)

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