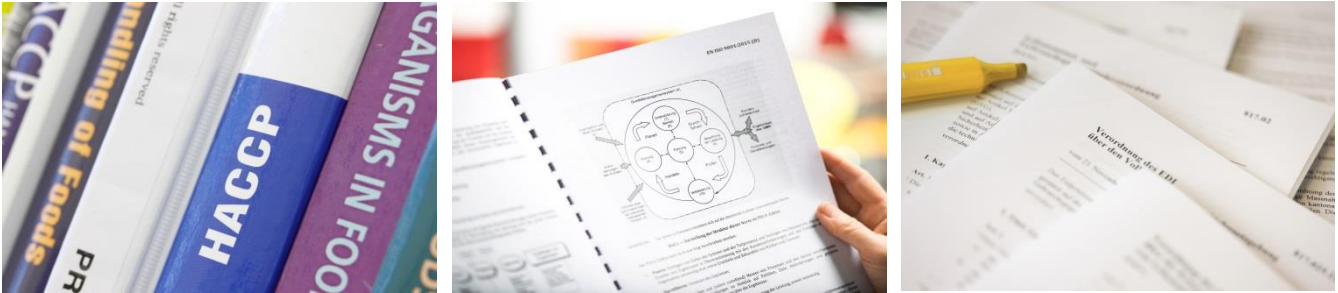


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 180, Februar 2019



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

Wasabi, Sushi & Co – viel Farbe im Spiel

Wichtige Komponenten von Sushi und Sushi-Boxen sind scharfer Wasabi bzw. dessen Imitate auf Meerrettichbasis sowie sogenanntes Surimi, ein Krebsfleischimitat auf Basis von Fischmuskeleiweiss. Diese Komponenten standen im Fokus einer besonderen Untersuchungsreihe. Geprüft wurde speziell auf Echtheit, Zusatzstoffe und Allergene.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

Gesundheitsrisiken durch begaste Container: Experten diskutieren Forschungsergebnisse

Zum Schutz gegen Schädlinge werden Produkte, die in Containern auf dem Seeweg transportiert werden, in vielen Fällen mit Bioziden begast. Darüber hinaus enthalten sie oftmals auch noch flüchtige organische Lösungsmittel, wie z. B. das potentiell krebserzeugende 1,2-Dichlorethan, die aus Reinigungs- oder Herstellungsprozessen stammen können.

Am 16. November 2018 diskutierten im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) 36 Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Überwachungsbehörden und Wirtschaft über die Auswirkungen von derartigen Stoffen auf die Gesundheit und den künftigen Handlungsbedarf.

> [Mitteilung Nr. 001/2019 des BfR \(Bundesinstitut für Risikobewertung\) vom 10. Januar 2019 \(pdf\)](#)

Nikotin in Lebensmitteln – was hat Rauchen damit zu tun?

Immer wieder findet das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart Rückstände des in der EU nicht mehr zugelassenen Pestizidwirkstoffs Nikotin in Obst und Gemüse.

Neben einer gezielten Anwendung von Nikotin als Pflanzenschutzmittel oder als [Tabaksud als vermeintlich ökologisches Mittel](#) können die Nikotingehalte auch aus natürlichen Gehalten der Pflanze selbst oder durch Kontamination mit Tabakstäuben oder Raucherhänden resultieren. Versuche des CVUA Stuttgart zeigen, welches Ausmaß Kontaminationen haben können.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Neonicotinoide sind in aller Munde, auch auf allen Tellern?

Bereits im Jahr 2003 hat das CVUA Stuttgart eine Methode zur Bestimmung von Neonicotinoiden erarbeitet und veröffentlicht. Damals gab es eine Vielzahl von Beanstandungen wegen Überschreitungen der Höchstgehalte für diese zu dieser Zeit noch relativ neue Wirkstoffklasse in Obst und Gemüse.

In der Zwischenzeit wurden die Höchstgehalte für diese Stoffe EU-weit harmonisiert und Überschreitungen sind selten. Doch in den letzten Jahren hat die Stoffgruppe erneut auf sich aufmerksam gemacht: die Stoffe sind bienentoxisch. Die EU-Kommission hat deshalb im Sommer 2018 entschieden, dass drei dieser Stoffe nur noch bei Anbau unter Glas verwendet werden dürfen.

Grund noch einmal auszuwerten, wie die Rückstandssituation in Obst und Gemüse derzeit ist.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Lebensmittelrecht

Die revidierte Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) ist genehmigt

Die Branchenleitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG» ist überarbeitet und den neuen gesetzlichen Anforderungen angepasst worden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Genehmigung am 21.09.2108 erteilt.

Die Leitlinie steht auf > www.gastrouisse.ch zur Verfügung.

Chemikalien - Gesetzesänderungen und Fristen 2019

Im Jahr 2019 werden einige neue Bestimmungen des Chemikalienrechts in Kraft treten und diverse Übergangsfristen ablaufen. In der Übersicht sind die wichtigsten dieser Änderungen zusammengestellt und Links zu weiterführenden Informationen aufgeführt.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Brexit: Folgen für den Import

Zurzeit ist unklar, welchen Status das Vereinigte Königreich nach dem Austritt aus der Europäischen Union am 29. März 2019 haben wird. Bei einem ungeordneten Austritt ohne Abkommen gelten ab 30. März 2019 die Einfuhrbedingungen für Drittstaaten.

Um zu verhindern, dass Tierseuchen eingeschleppt werden, müssen beim Import von Tieren, tierischen Produkten und Lebensmitteln je nach Herkunftsland verschiedene Bedingungen eingehalten werden. Der Handel mit Wildtieren und geschützten Pflanzen wird durch Bewilligungen reguliert.

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

Bessere Deklaration von verarbeiteten Lebensmittelprodukten in Bezug auf die Herkunft der Rohstoffe

Stellungnahme des Bundesrates vom 20.02.2019 auf die Motion (18.4381) von NR Maya Graf.

Eingereichter Text: Der Bundesrat ist aufgefordert, das Lebensmittelgesetz so anzupassen, dass die Transparenz bei verarbeitenden Lebensmittelprodukten in Bezug auf die Herkunft der Rohstoffe verbessert wird.

- Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

> Parlament.ch (Geschäft 18.4381)

Informationsschreiben 2019/1 des BLV: Auslegung des Begriffs «Separatorenfleisch» aus Rohstoffen von Geflügel

Die Definition von Separatorenfleisch führte in der Vergangenheit zu unterschiedlicher Auslegung dieses Begriffs, insbesondere im Zusammenhang mit der Herstellung von Niederdruckseparatorenfleisch aus Rohstoffen von Geflügel.

Das Informationsschreiben 2019/1 hat daher zum Ziel, die grundlegenden rechtlichen Rahmenbedingungen aufzuzeigen, um eine einheitliche Umsetzung und Überprüfung der rechtlichen Vorgaben zu erleichtern. Es reflektiert den aktuellen Stand.

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

EU: Glycaemic index labeling and related claims

The EU Commission just answered to a Member of the European Parliament a query about the chance to do glycaemic index claims on the labels in EU. The answer is interesting in the sense that opens half a door to national interpretation by competent authorities about the issue.

> foodlawlatest.com

Rücknahmepflicht salmonellenkontaminierter Dönerspieße trotz Kennzeichnung «Vor Verzehr vollständig durchgaren!»

Der 20. Senat des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs (Bay. VGH) hat mit dem am 08.02.2019 veröffentlichten Urteil anders als die Vorinstanz des Bayerischen Verwaltungsgerichts Augsburg – Urteil vom 04.07.2017, Az. Au 1 K 16.1531 – entschieden, dass tiefgefrorene und an Restaurantbetreiber ausgelieferte Dönerspieße trotz des Hinweises «Vor Verzehr vollständig durchgaren!» im Fall des Nachweises von Salmonellen (still) vom Markt zurückzunehmen sind (Bay. VGH, Urteil vom 07.02.2019, Az.: 20 B 17.1560).

Der Bay. VGH stützt seine Auffassung auf Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. Er folgt damit offensichtlich der Auffassung, wonach es sich bei Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 um einen bloßen Rechtsfolgenverweis handeln soll. Die Rücknahmepflicht gem. Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 hat danach unabhängig vom Vorliegen der Voraussetzungen des Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu erfolgen. Die Vorinstanz sowie die Literaturmeinung (Weyland in ZLR 4/2016, S. 558 ff. [561 f.]) haben die gegenteilige Auffassung vertreten, wonach es sich bei dem Verweis auf Art. 19 der Verordnung (EG)

Nr. 178/2002 in Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 um einen Rechtgrundverweis handelt.

Danach sind im Rahmen des Art. 19 der Verordnung (EG) Nr.178/2002 stets die Voraussetzungen des Art. 14 – hier des Art. 14 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002– durchzuprüfen. Der Bay. VGH hat gegen sein Urteil aufgrund der grundsätzlichen Bedeutung der Sache die Revision zum Bundesverwaltungsgericht zugelassen. Das bedeutet in der Sache nichts anderes, als dass der 20. Senat des Bay. VGH erkannt hat, dass die Gegenauffassung zumindest genauso gut vertretbar erscheint. Es bleibt abzuwarten, ob gegen das Urteil Revision eingelegt wird. Die Pressemitteilung des Bay. VGH kann [hier](#) abgerufen werden.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

Evaluation of Food Contact Materials: Commission launches a Public Consultation

On February 11th, 2019 the Commission has launched an Online Public Consultation on the evaluation of the Food Contact Materials (FCM) legislation.

Regulation (EC) No 1935/2004 provides a harmonised legal EU framework for FCM in order to achieve a high level of protection of human health and to ensure the effective functioning of the European Union market. The Regulation sets basic requirements that FCM must not release their constituents into food at levels harmful to human health and contains rules on labelling and traceability as well as powers to adopt more specific measures for certain types of materials.

The evaluation will seek the view of stakeholders, public authorities, the general public as to whether the current EU legislation for FCMs is fit for purpose and delivers as expected. The evaluation will provide a basis on which the Commission can consider which, if any, possible steps need to be taken in the future concerning the regulation of FCM in the EU.

The Public Consultation is part of the evaluation exercise and aims at gathering the views and evidence from a wide range of stakeholders on the functioning of the FCM legislation, including the impact on citizens and on the requirements that the legislation sets for businesses and public authorities.

> [Europäische Kommission - SANTE Newsroom \(11.02.2019\)](#)

Further information can be found on the > [Food Contact Materials website](#).

> [View consultation](#)

The EU General Food Law reform: Opus 1, the state of play

With ongoing European efforts to update the General Food Law and increase transparency in the risk

assessment process for food products, Katia Merten-Lentz, a legal expert with international law firm Keller and Heckman, discusses the current state of play and looks to the future of food regulation in the EU.

> [foodnavigator.com](#)

Zum Thema «Transparenz» siehe auch > [News vom 5. Februar 2019](#)

Stärkung des Vertrauens in wissenschaftliche Studien zur Lebensmittelsicherheit: Kommission begrüßt die erzielte vorläufige Einigung

Das Europäische Parlament und der Rat haben eine vorläufige Einigung über den Vorschlag der Europäischen Kommission für eine Verordnung über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette erzielt.

Mit der vorläufigen Einigung, die Europäisches Parlament und Rat über den Kommissionsvorschlag für eine Verordnung über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette erzielt haben, ist die Modernisierung der EU-Politik im Bereich der Lebensmittelsicherheit ein gutes Stück vorangekommen.

> [Europäische Kommission - Pressemitteilung vom 11. Februar 2019](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 20. Februar 2019](#)

Delegierte Verordnung (EU) 2016/128 für FSMP gilt ab dem 22.02.2019

Mit der FSG (Food for Specific Groups)-Verordnung (EU) Nr. 609/2013 hat der Gesetzgeber das europäische Diätrecht reformiert und die bis dahin geltende Diätrahmenrichtlinie 2009/39/EG mit Wirkung seit dem 20.07.2016 aufgehoben. Ab dem 22.02.2019 gilt die Delegierte Verordnung (EU) 2016/128 für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP) zur FSG-Verordnung.

Diese neue > [Verordnung \(EU\) 2016/128](#) bringt nennenswerte Neuerungen, zu diesen gehören:

- Die rechtliche Bezeichnung der Lebensmittel lautet ab heute «Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)».
- Eine weitere Änderung betrifft die erforderlichen Pflichthinweise. Der Hinweis «zur diätetischen Behandlung von ...» lautet nun «zum Diätmanagement bei ...».
- FSMP sind gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) zu kennzeichnen, sofern die Delegierte Verordnung nicht anderes bestimmt.
- Neuerungen ergeben sich in Bezug auf die Nährwertdeklaration für FSMP.

- Ausdrücklich verboten sind Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

FDA issues Final Guidance on Voluntary Food Recalls

On 8 February 2019, the U.S. Food and Drug Administration (FDA) announced new plans, via the issuing of final guidance, for how the agency will issue public warnings about voluntary recalls.

The new step FDA is taking will help to ensure appropriate public warnings and notification of recalls when FDA-regulated products are involved. The guidance shed light on how companies can determine whether or not they should issue a public warning about a voluntary recall. The guidance also describes the general timeframe for companies to issue such a warning, discusses what information should be included in a public warning, and describes situations where the FDA may take action to issue its own public warning should a company's warning be deemed insufficient.

Finally, the guidance goes into detail about FDA's policy for moving forward with posting recalls to the FDA's Enforcement Report, which is a web listing of all recalls monitored by the FDA, in some cases before a final health hazard evaluation is completed.

> foodsafetymagazine.com

> [Final Guidance \(84 FR 2876\): Public Warning and Notification of Recalls; Guidance for Industry and FDA Staff](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Export von Milchprodukten

Obwohl für verschiedene Länder Gesundheitsbescheinigungen für die Ausfuhr bestehen, ist der Export teilweise aufgrund von Registrierungsauflagen im Importland erschwert.

Die Situation hat sich weiter entspannt. Zurzeit sind Bescheinigungen für folgende Länder validiert: **Argentinien, Brasilien, Chile**, Dominikanische Republik, **Kolumbien**, Mexiko, Peru, Uruguay.

Die fett markierten Länder verlangen eine Listung der Schweizer Exportbetriebe. Bestehende Listen können im untenstehenden Link eingesehen werden:

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

EFSA stellt Daten auf frei zugänglicher Plattform zur Verfügung

Die EFSA macht einen großen Schritt in Richtung einer völlig offenen Datenorganisation, indem sie sich dazu verpflichtet, die wissenschaftlichen Daten zu veröffentlichen, die sie für EU-weite Monitoring-Programme und Erhebungen sowie viele ihrer Risikobewertungen verwendet.

In einem heute veröffentlichten Bericht legt die EFSA dar, wie sie beabsichtigt, Daten freizugeben, die in folgenden Bereichen erhoben werden: Lebensmittelverzehrsgewohnheiten; Pestizidrückstände in Lebensmitteln; chemische Kontaminanten und Zusatzstoffe in Lebensmitteln; lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche; sowie Antibiotikaresistenzen.

Die Daten sollen auf der [Knowledge Junction](#) zur Verfügung gestellt werden, dem von der EFSA gepflegten, offen zugänglichen Online-Repository, das eingerichtet wurde, um die Transparenz, Reproduzierbarkeit und Wiederverwendbarkeit von Daten zu verbessern, die im Rahmen von Risikobewertungen auf dem Gebiet der Lebens- und Futtermittelsicherheit verwendet werden. Die ersten Datensätze sollen noch in diesem Jahr veröffentlicht werden.

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

Aktuelles

14. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2019, Donnerstag, 9. Mai

Thema: Reflektierte Praxis:

Beiträge zum neuen schweizerischen Lebensmittelrecht nach 2 Jahren Inkraftsetzung



Nach mehrjährigen Vorarbeiten wurde am 1. Mai 2017 das neue schweizerische Lebensmittelrecht («**Lebensmittelrecht 2017**») in Kraft gesetzt. Ziel der Totalrevision war, das schweizerische Recht verstärkter an dasjenige der EU anzugleichen, um bestehende Handelshemmnisse abzubauen und die Errungenschaften der bilateralen Verträge aufrechtzuerhalten. Auf Basis des totalrevidierten Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG, SR 817.0), das am 20. Juni 2014 vom Parlament verabschiedet wurde, erfolgte im Rahmen des Projektes «LARGO» eine Novellierung und Neustrukturierung des darauf abgestützten Verordnungsrechts.

Die zweijährige Inkraftsetzung des «Lebensmittelrechts 2017» – und das Verstreichen einiger wichtiger Übergangsfristen – wird zum Anlass genommen, an der 14. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung 2019 über ausgewählte Aspekte des implementierten Rechts zu reflektieren und zu diskutieren. Referierende mit hoher Kompetenz und grossem Praxisbezug werden zum jeweiligen Themenbereich die rechtlichen Grundlagen erläutern sowie ihre Erfahrungen und Erkenntnisse darlegen. Am Schluss der Veranstaltung wird Adrian Kunz vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ein Fazit aus seiner Sicht ziehen, über Gelerntes reflektieren und einen Ausblick über weitere Entwicklungen geben.

Referate und Referierende:

- **«Mehr Freiheit, mehr Verantwortung»: Was sind Erfahrungswerte des Vollzugs mit dem Motto des «Lebensmittelrechts 2017»?**
Dr. Alda Breitenmoser, Kantonschemikerin Aargau, Präsidentin der Kommission Recht des Verbands der Kantonschemiker/innen der Schweiz (VKCS)
- **Die erleichterte Selbstkontrolle für Kleinstbetriebe und die Bedeutung von Branchenleitlinien**
Herbert Hartmann, Abteilungsleiter Beratung, Labor Veritas AG, Zürich
Damian Speck, QKS Mitarbeiter, Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ), Spiez
- **Neues Prozesshygienekriterium für Campylobacter – wie wird das umgesetzt?**
Dr. Anne Ceppi, Head of Quality Management, GVFI International AG, Basel
- **Neue Produkte auf dem Speisezettel: Status in der Schweiz und der EU zu Insekten als Lebensmittel**
Prof. Dr. Jürg Grunder, Dozent ZHAW, Präsident IGILS (Interessengemeinschaft für Insekten als Lebensmittel in der Schweiz)
- **Novel Food: Wann ist eine Innovation neuartig? Zur Bestimmung des Novel-Food-Status**
Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln: Wie werden «sonstige Stoffe», die nicht in der VNem aufgeführt sind, beurteilt?**
Regula Felix-Tomamichel, Head of Food, Cosmetics and Medical Device Services pharma services oehler gmbh, Wollerau
- **Herkunftskennzeichnungen – wer soll sich da noch auskennen?**
Dr. Lorenz Hirt, Co-Geschäftsführer FIAL (Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien), Bern
- **Das neue Lebensmittelrecht, «lessons learnt», Rück- und Ausblick**
Adrian Kunz, Stv. Leiter Sektion Recht, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern

Weitere Informationen finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ und im [Tagungsflyer \(pdf\)](#)

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

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Anmeldung für den Studiengang 2019

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.

Die Anmeldefrist für den Studiengang 2019 läuft bis 1. Juli 2019.

Weitere Informationen über den Studiengang 2019 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter

> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/



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 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](#)
27. August 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

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](#)
auf Anfrage: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis](#)

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

Kurse im ersten Halbjahr 2019



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/lsvm/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/lsvm/kurse/

Anlässe Dritter

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

24. Mai 2019 im Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen SZ; Beginn: 9.30 Uhr

Thema: Betrug – Lebensmittelkontrolle im Zeitalter globaler Warenströme

Die Weiterbildungsveranstaltung rund um das Thema „Betrug – Lebensmittelkontrolle im Zeitalter globaler Warenströme“ wird durch die Mitglieder des Laboratoriums der Urkantone organisiert und ist öffentlich. Sie richtet sich nicht nur an die Vollzugsorgane der amtlichen Lebensmittelkontrolle, sondern ist auch für Personen aus Industrie und Gewerbe, welche im Bereich Warenimporte, Beschaffung von Lebensmitteln und

Gebrauchsgegenstände oder allgemein für Personen, welche im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes tätig sind, interessant.

Die Tagung informiert über rechtliche Grundlagen, die Zusammenarbeit mit der EU, Grenzkontrollen, analytische Möglichkeiten, aber auch über Erkenntnisse der Lebensmittelkontrolle in Deutschland und Erfahrungen aus der Industrie.

Weitere Informationen und Anmeldung: > lebensmittelinspektorat@laburk.ch

Swiss Food Science Meeting 2019

26. and 27. June 2019, University of Neuchâtel, Aula des Jeunes Rives, Espace Louis Agassiz 1

Thema: Process and Industrial Food Contaminants

Weitere Informationen und Anmeldung: > www.foodsciencemeeting.ch

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