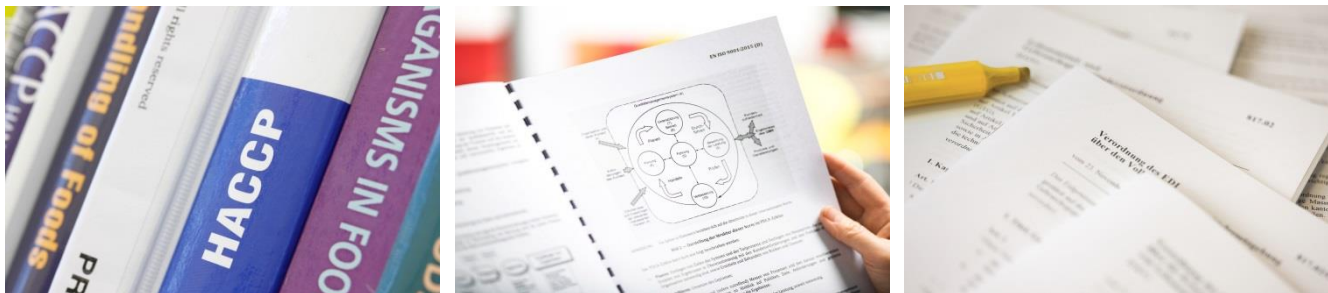


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 179, Januar 2019



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

#### Perfluorierte Verbindungen PFOS und PFOA sind in Lebensmitteln unerwünscht

Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) veröffentlicht eine Stellungnahme zu PFOS und PFOA und leitet niedrigere vorläufige Richtwerte ab - es besteht weiterer Forschungsbedarf.

Im Dezember 2018 hat die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) eine [Neubewertung zu gesundheitlichen Risiken durch PFOS \(Perfluoroctansulfonsäure\) und PFOA \(Perfluoroctansäure\) in Lebensmitteln](#) veröffentlicht.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat seit einigen Jahren empfohlen, die gesundheitlich abgeleiteten Richtwerte zu überprüfen, auch weil mittlerweile eine breitere Datenbasis aus epidemiologischen Studien in der Bevölkerung vorhanden ist. Die perfluorierten Verbindungen PFOS und PFOA sind Industriechemikalien, die aufgrund ihrer besonderen technischen Eigenschaften jahrzehntelang in zahlreichen industriellen Prozessen und Verbraucherprodukten eingesetzt wurden. Sie sind schwer abbaubar und mittlerweile überall - in der Umwelt, in der Nahrungskette und im Menschen - nachweisbar. Die Verwendung von PFOS ist bereits seit 2010 in Europa verboten. Für PFOA ist ein Verwendungsverbot ab dem Jahr 2020 beschlossen.

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

#### Erucasäure: BfR befürwortet vorgeschlagene Höchstgehalte - jedoch sollten auch Lebensmittel mit zugesetzten Fetten begrenzt werden

Erucasäure kommt in pflanzlichen Ölen und Fetten vor. Sie ist natürlicher Bestandteil von Pflanzensamen der Familie Brassicaceae (Kreuzblütler wie Raps und Senf). Chemisch ist sie eine langkettige, einfach ungesättigte Omega-9-Fettsäure. Hohe Gehalte von Erucasäure in Lebensmitteln können die Gesundheit beeinträchtigen. Die EU-Kommission hat vorgeschlagen, die bestehenden Höchstgehalte für Erucasäure in der [Verordnung \(EU\) Nr. 1881/2006](#) zu revidieren und eine Neufestsetzung von Höchstgehalten für bisher nicht geregelte Lebensmittel zu prüfen. Die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat im Jahr 2016 die gesundheitlichen Risiken durch den Verzehr von erucasäurehaltigen Lebensmitteln bewertet. Auf dieser Datengrundlage hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) den Vorschlag der EU-Kommission geprüft.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 044/2018 vom 20. Dezember 2018; pdf\)](#)

#### Jahresbericht 2017 der Gemeinsamen Zentralstelle «Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse» (G@ZIELT) erschienen

Der Onlinehandel mit Erzeugnissen nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und mit

Tabakerzeugnissen wächst stetig und stellt die amtliche Kontrolle vor neue Herausforderungen. Die zuständigen Behörden in Deutschland haben sich dieser Entwicklung gestellt und die gemeinsame Zentralstelle der Bundesländer «Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse», kurz «G@ZIELT», beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eingerichtet. Die Zentralstelle führt seit Juli 2013 für die Bundesländer vorbereitende und unterstützende Tätigkeiten zur Kontrolle des Internethandels mit Lebensmitteln, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen durch.

Im aktuell erschienenen [> Bericht](#) werden die Aktivitäten der Zentralstelle im Jahr 2017 vorgestellt. Auch in diesem Jahr bestätigen die dargestellten Ergebnisse den Bedarf der Kontrolle des Internethandels: Nahrungsergänzungsmittel mit verbotenen Inhaltsstoffen, Tattoofarben mit nicht zulässigen Azofarbstoffen, Hautcremes mit verbotenen Konservierungsstoffen, schwermetallbelastete Lebensmittel und Buntstifte mit unzulässigen Bleigehalten machen deutlich, dass Handlungsbedarf in allen Erzeugniskategorien besteht und so Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland durch die Arbeit der Lebensmittelüberwachungsbehörden geschützt werden müssen.

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

### **Risikobewertung von Chondroitinsulfat in Nahrungsergänzungsmitteln**

Chondroitinsulfat ist ein natürlicher Bestandteil des Gelenkknorpels. Die Substanz ist in zahlreichen Produkten enthalten, die als Nahrungsergänzungsmittel (NEM) angeboten werden und Marktbedeutung haben. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Jahr 2007 die Verwendung von Chondroitinsulfat als Inhaltsstoff von NEM gesundheitlich bewertet. Da zwischenzeitlich eine Reihe neuerer wissenschaftlicher Publikationen zur Anwendung der Substanz beim Menschen vorliegt, hat das BfR die Bewertung aktualisiert.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Aktualisierte Stellungnahme Nr. 040/2018 vom 07. Dezember 2018, pdf\)](#)

### **Untersuchung von Listerien in verzehrfertigen Lebensmitteln**

Die Kantonschemiker der Schweiz haben 2018 in einer gemeinsamen Kampagne eintausend Proben verzehrfertiger Fertigsalate, Früchte, Feinkostsalate, Antipasti und anderer Convenience-Produkte auf vorwiegend pflanzlicher Basis vom Schweizer Markt erhoben und auf

*Listeria monocytogenes* untersucht. Dieses Bakterium kann Listeriose verursachen.

Untersucht wurde eine breite Palette von ready-to-eat-Produkten auf vorwiegend pflanzlicher Basis. Die Kantonschemiker haben fast 1000 Proben vorgewaschener Salate, geschnittener Früchte, Feinkostsalate, Antipasti und ähnlicher Produkte auf dem Schweizer Markt erhoben und in ihren Laboratorien untersucht. In knapp 3 % der Proben wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, jedoch nie über dem Grenzwert. Dies ist mit anderen Studien ähnlicher Produkte vergleichbar. Bei allen positiven Nachweisen wurden die Hersteller umgehend informiert und es wurden durch die Kantonschemiker präventive Massnahmen eingeleitet.

[> VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Kriterien für die Abgrenzung zwischen Medikamenten, Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen**

Es ist nicht immer einfach, Produkte in die Kategorien Lebensmittel, Medikamente und Gebrauchsgegenstände einzuordnen. Abgrenzungskriterien helfen bei der Klassifizierung. Während in einigen Ländern in Europa gewisse Produkte als Lebensmittel eingestuft werden, gelten sie in anderen als Medikamente. Um solche Unterschiede zu vermeiden, haben Swissmedic und das BLV Kriterien zur Zuordnung der Produkte erarbeitet. Sie berücksichtigen sowohl das Schweizer Recht und die schweizerische Gerichtspraxis wie auch dasjenige der EU und die Gerichtspraxis in der EU.

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

[> Bericht: Abgrenzungskriterien Heilmittel - Lebensmittel bezüglich oral einzunehmender Produkte vom November 2018 \(pdf\)](#)

### **Vermarktung von Milch aus muttergebundener Kälberaufzucht**

Antwort des Bundesrates vom 14.11.2018 auf die Motion (18.3849) von Martina Munz.

Eingereichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt, die rechtlichen Rahmenbedingungen zu schaffen, damit Kuhmilch aus muttergebundener Kälberaufzucht legal vermarktet werden kann.

Milch aus muttergebundener Kälberaufzucht (MGKA) gilt als besonders tierfreundlich und entspricht einem Bedürfnis von Konsumentinnen und Konsumenten. Das begehrte Nischenprodukt wird in Deutschland bereits

erfolgreich als "Milch aus Elternzeit" vermarktet und mit hoher Wertschöpfung verkauft. Die Landwirte, welche MGKA in der Schweiz praktizieren, können die Milch aufgrund der aktuellen rechtlichen Unsicherheit nicht ausloben. Diese Unsicherheit soll beseitigt werden. Damit soll die Qualitätsstrategie der Schweizer Landwirtschaft weiter gestützt werden.

Artikel 32 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) soll in Übereinstimmung mit den aktuellen Erkenntnissen aus Wissenschaft und Praxis zeitnah angepasst werden. Die bestehende Definition von Milch als "das ganze Gemelk" ist in Analogie zur Verordnung 853/2004 der Europäischen Union durch "das unveränderte Gemelk" zu ersetzen.

> [parlament.ch](http://parlament.ch) (Geschäft 18.3849)

### **Neues Merkblatt zum Onlinehandel mit Lebensmitteln**

Seit dem 01. Mai 2018 müssen bei online angebotenen Lebensmitteln alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben zur Verfügung gestellt werden.

Im neuen Merkblatt «Kennzeichnung und Anpreisung von Online angebotenen Lebensmitteln» sind die wichtigsten Vorgaben zusammengefasst.

> [KLZH- Kantonales Labor Zürich](#)

> [Merkblatt Onlineverkauf von Lebensmitteln \(pdf\)](#)

### **EU approves commercialisation of gluten-free ancient grain that could aid food security**

Italian firm Obà Food has received the green light from the European Commission to market the West African ancient grain called Fonio on the continent. The product was authorized as traditional novel food from a third country under [Regulation \(EU\) 2015/2283](#).

> [bakeryandsnacks.com](http://bakeryandsnacks.com)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/2016 der Kommission vom 18. Dezember 2018 zur Genehmigung des Inverkehrbringens geschälter Körner von Digitaria exilis als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission](#)

### **Aktualisierung der Leitlinien für das RHG-Festsetzungsverfahren**

Die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union haben das überarbeitete Leitliniendokument zum RHG-Festsetzungsverfahren nach Artikeln 6 bis 11 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 in der Sitzung des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel vom 26. – 27. November 2018 zur Kenntnis genommen.

Gegenüber der letzten Revision enthält das angenommene Dokument eine Reihe von Neuerungen und Ergänzungen. Neu im Dokument sind unter anderem die Informationen zum beschleunigten RHG-Festsetzungsverfahren und das Vorgehen bei Importtoleranzen für Wirkstoffe, für die keine toxikologischen Referenzwerte auf der EU-Ebene abgestimmt wurden. Des Weiteren enthält das Dokument Hinweise zum Umgang mit Datenanforderungen aus dem Verfahren zur Überprüfung bestehender Rückstandshöchstgehalte gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und zur Rücknahme von RHG-Anträgen. Bestehende Kapitel des Dokuments wurden durch weitere detailliertere Informationen ergänzt.

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

### **Consultation process contributes to new 2019 EU novel food regulation**

Maqui berries, casein hydrolysate and cacao pulp juice are amongst the foods subject to a consultation process that forms part of new EU regulation designed to improve conditions when bringing new and innovative foods to the market. The [process](#) falls under article 4 of the novel food [Regulation \(EU\) 2015/2283](#), which comes into force this month. It requires food business operators to verify if the food is novel or not.

> [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/456 der Kommission vom 19. März 2018 über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel gemäss der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel](#)

### **'Consumers have been misled': BEUC insists nutrient profiles 10 years overdue**

The European Consumer Organisation (BEUC) has again called on the European Commission to stop the food industry from making misleading health claims through the introduction of nutrient profiles. According to the BEUC, the move is a decade overdue. Nutrient profiles would set maximum levels for nutrients of concern, blocking foods high in fat, salt or sugar from making health claims. "[Health Claim Regulation](#)" (EC) [No. 1924/2006](#), adopted in 2006, necessitated the publication of nutrient profiles by 2009; therefore it is 10 years since the EU Commission missed this deadline. The Commission has instead initiated an evaluation (REFIT) of the Claims Regulation, which will examine whether the profiles are still needed.

> [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com)

### Italy enforces fresh bread labeling law

Italy has enforced a new labeling law on 19 December 2018 to distinguish fresh bread from products that have been «preserved for prolonged durability».

> [bakeryandsnacks.com](http://bakeryandsnacks.com)

### USDA releases biotech labeling regulations

The USDA has released regulations for labeling items that include biotech ingredients, and all companies must adopt the rules by 2022. Agriculture Secretary Sonny Perdue said the regulations would prevent "a patchwork state-by-state system that could be confusing to consumers."

In its final GMO labeling rule - released on 21 December 2018 - the USDA says it will not mandate the labeling of highly refined ingredients from GM crops if no 'modified genetic material' is detectable, but it will allow manufacturers to make voluntary disclosures on such products in the interests of transparency.

> [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com)

> [7 CFR Part 66; NBFDS- The National Bioengineered Food Disclosure Standard \(pdf\)](#)

## Lebensmittelpolitik / Varia

### Schweizer Ernährungsbulletin gibt Antworten auf Fragen zur Ernährungssituation in der Schweiz

Zum ersten Mal werden Erkenntnisse zur Ernährungssituation in der Schweiz in Form eines Online-Bulletins publiziert. Das Schweizer Ernährungsbulletin umfasst mehrere wissenschaftliche Beiträge zu den Ernährungsgewohnheiten und der Nährstoffversorgung der Schweizer Bevölkerung. Im Bulletin wird die Entwicklung des Verbrauchs einzelner Nahrungsmittel für den Zeitraum von 2007 bis 2016 analysiert.

Das Schweizer Ernährungsbulletin erscheint 2019 zum ersten Mal und besteht jeweils aus mehreren Berichten.

Das Ernährungsbulletin löst den Schweizerischen Ernährungsbericht ab, der bislang alle sieben Jahre erschienen ist.

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

### Gemeinsamer Bericht über die Risikobewertung von gentechnisch veränderten Pflanzen

Der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen ist in der Schweiz aufgrund eines Moratoriums bis 2021 verboten. Einige gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind als Tierfutter und Lebensmittel bewilligt. Nach der letzten Bewilligung eines GMO organisierte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) zusammen mit der

Schweizer Allianz Gentechfrei (SAG) eine Reihe von Rundtisch-Gesprächen zur Risikobewertung.

Der Bericht, der diese Gespräche zusammenfasst, liegt nun vor. Darin werden Beobachtungen festgehalten und Empfehlungen abgegeben bezüglich früherer, heutiger und künftiger Bewertungsverfahren von GVO.

> [admin.ch](http://admin.ch)

### Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken kommt

Im Dezember 2018 haben sich das Europäische Parlament, der Rat und die Europäische Kommission darauf geeinigt, dass sie erstmalig eine Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken auf den Weg bringen wollen. Inhalt der „[Richtlinie über unlautere Handelspraktiken in den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen in der Lebensmittelversorgungskette](#)“ ist das Verbot von 16 verschiedenen Handelspraktiken in der Lebensmittelkette, die seitens eines Handelspartners einem anderen auferlegt werden. Bestimmte weitere Handelspraktiken sollen nur erlaubt sein, sofern sie Inhalt einer klaren und eindeutigen Vereinbarung zwischen den Vertragspartnern sind.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Pressemitteilung Europäische Kommission vom 19. Dezember 2018](#)

### Food safety: more transparency, better risk prevention

MEPs want the European Food Safety Agency to publish safety studies before a product is authorised to go on to the market. A proposal to allow the European Food Safety Agency (EFSA) to work more efficiently and transparently was adopted by Parliament on 11 December 2018 by 427 votes in favour, 172 against and 67 abstentions. The revised rules aim to make risk assessment more transparent and ensure that the studies used by EFSA to authorise a product to be put on the market are reliable, objective and independent.

A new pre-submission procedure has been introduced, to allow the application process to be speeded up, as EFSA may provide advice to the applicant on how to provide all required information.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament](#)

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

### D: Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel bringen Herausforderungen für Lebensmittelhersteller

Die Bezeichnung «Vegetarische Salami» gehört bald der Vergangenheit an, «Vegane Currywurst» hingegen nicht. Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK)

hat die «Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs» veröffentlicht, die nach Auffassung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) zu einigen Herausforderungen für die produzierende Wirtschaft aber auch für die Verbraucher führen werden.

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

> [Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs - Neufassung vom 04. Dezember 2018 \(BAnz AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018 S. 1174\) \(pdf\)](#)

## 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 Ordnungsrechts.

**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/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) und im [Tagungsflyer \(pdf\)](#)

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

## 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 2019 wird am 27. August 2019 starten.**

**Bei Interesse 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](#)

## 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](mailto:meev@zhaw.ch))

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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

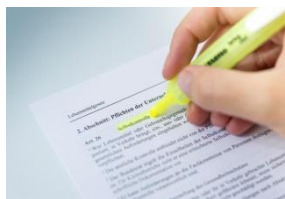
24. bis 26. Juni 2019: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\), mit Praxistag](#)

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.

## Kurse im ersten Halbjahr 2019



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

**7. und 21. März 2019**

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

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

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#)  
Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### **Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht**

**21. Mai 2019**

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer

werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).  
Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://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/](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)