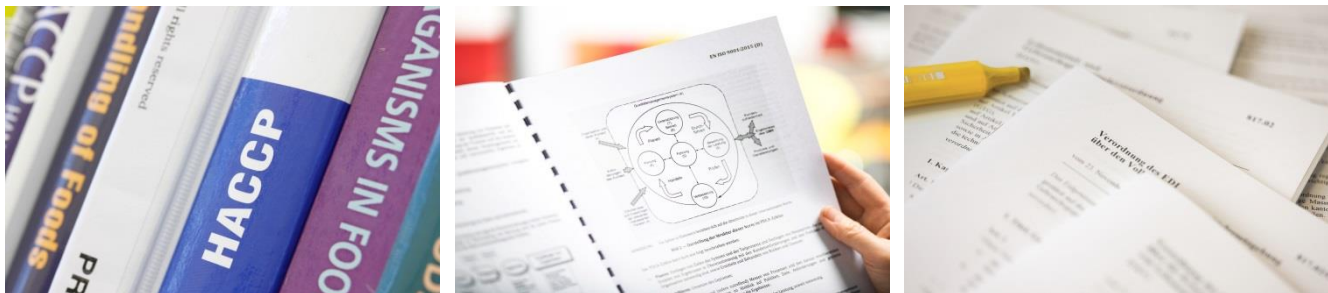


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 184, Juni 2019



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

Pyrrrolizidinalkaloidgehalt in getrockneten und tiefgefrorenen Gewürzen und Kräutern zu hoch

Das BfR hat von den Überwachungsbehörden der Bundesländer ermittelte Gehalte an 1,2-ungesättigten PA in Proben verschiedener getrockneter und tiefgefrorener Gewürze und Kräuter gesundheitlich bewertet.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 017/2019 vom 13. Mai 2019\)](#)

Titandioxid - es besteht noch Forschungsbedarf

Titandioxid (TiO₂) ist als Lebensmittelzusatzstoff E 171 zugelassen und kann als weisses Farbpigment unter anderem in Süßwaren und Überzügen, z. B. in Dragees und Kaugummi, zum Einsatz kommen. Unter der Bezeichnung CI 77891 ist der Stoff auch in Kosmetikprodukten wie z. B. Zahnpasta oder als Nanopartikel in Sonnencreme enthalten. Der Grossteil des hergestellten Titandioxids wird jedoch in technischen Anwendungsgebieten, wie bei der Herstellung von Farben, Lacken, Papier und Kunststoffen, verwendet.

Derzeit diskutieren Forschung und Öffentlichkeit über mögliche gesundheitliche Risiken, die durch die Aufnahme von Titandioxid entstehen können. Hintergrund sind mehrere neue Studien, die noch ausstehende Entscheidung zur Einstufung von Titandioxid als Gefahrstoff auf der Basis eines

Vorschlags der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) sowie die kürzlich in Frankreich bekanntgegebene Verordnung, nach der das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die den Lebensmittelzusatzstoff E 171 enthalten, in Frankreich ab 2020 für ein Jahr auszusetzen ist.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Siehe dazu auch: > [foodnavigator.com](#) und News vom > [14. Mai 2019](#)

Mikro-Ribonukleinsäure in Milch: Gesundheitliches Risiko sehr unwahrscheinlich

Ribonukleinsäure (RNA) kommt in tierischen und pflanzlichen Zellen vor. Sie hat viele biologische Aufgaben. Die RNA spielt eine zentrale Rolle beim Ablesen aus dem Erbgut und stellt so sicher, dass wichtige Stoffe für die Zellen hergestellt werden. Sie sorgt unter anderem dafür, dass die für die Zellen wichtigen Proteine gebildet werden. Entsprechend ihrer Funktion gibt es unterschiedliche RNA-Typen. Ein Typus ist die Mikro-RNA (miRNA). Ihre Aufgabe: Die Kontrolle zahlreicher Prozesse in einer Zelle. Einige dieser miRNA wurden jedoch mit der Entstehung von Tumoren und anderen Erkrankungen in Verbindung gebracht.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde gebeten, die möglichen Gesundheitsrisiken durch die in Kuhmilch und Milchprodukten enthaltenen miRNA zu bewerten. Es fehlen unter anderem Daten zur Aufnahme der miRNA, die für eine abschließende Risikobewertung

dringend notwendig sind. Die zurzeit verfügbaren Daten lassen den Schluss nicht zu, dass von miRNA in der Milch gesundheitliche Risiken ausgehen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 020/2019 des BfR vom 29. Mai 2019, pdf\)](#)

Insect sector calls for improved hygiene standards and more transparency

An industry workshop presented the IPIFF Guide on Good Hygiene Practices as a tool to support the implementation of EU food and feed safety legislation.

The International Platform of Insects for Food and Feed (IPIFF) has reaffirmed the need to establish EU food hygiene standards for the insect sector while fostering transparent communication along the food and feed chain. Gathered in Copenhagen for a Workshop on "Good Hygiene Practices in insect production" and the IPIFF General Assembly, the participants also focused on the main research gaps, which needed to be filled in order to broaden the regulatory options for using insects as food or feed at an EU level.

> [foodingredientsfirst.com](#)

Zum "IPIFF Guide on Good Hygiene Practices", > [siehe News vom 14. März 2019](#)

Lebensmittelrecht

Aktualisierte BLV-Webseite über Cannabis in Lebensmitteln

Lebensmittel mit Hanfextrakten oder Cannabinoiden (wie CBD) liegen auch in der Schweiz im Trend. Im Februar 2019 wurden im Novel Food Katalog der Europäischen Kommission die Einträge zu *Cannabis sativa L.* und Cannabinoiden aktualisiert.

Da sich die schweizerischen Bestimmungen zu Novel Food und somit auch die Einstufung von Cannabis und daraus hergestellte Erzeugnisse an die EU anlehnen, wurde die BLV-Webseite zu Cannabis, Hanfextrakte und Cannabinoide als Lebensmittel entsprechend aktualisiert. Bei Cannabinoiden und Hanfextrakten handelt es sich grundsätzlich um neuartige Lebensmittel, weshalb sie nicht nach Belieben Lebensmitteln beigegeben werden können.

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

Überprüfung von Kaffee-Kennzeichnungen: Drei falsche Deklarationen in der Schweiz

Im Rahmen der international koordinierten Aktion OPSON VIII haben 13 europäische Länder die korrekte Deklaration von Kaffee kontrolliert. In der Schweiz wurden drei falsche Deklarationen festgestellt. Dabei

wurden Arabica Kaffeebohnen trotz der Kennzeichnung 100% Arabica Kaffee durch günstigere Robusta Bohnen ersetzt.

Die durch Europol und INTERPOL koordinierte internationale Operation OPSON VIII wurde in der Schweiz durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) geleitet. Im Februar 2019 haben die Lebensmittelvollzugsbehörden in der Schweiz (53 Proben) und in Liechtenstein (5 Proben) insgesamt 58 Proben erhoben. Die Proben von Grossverteilern wie auch lokalen Kaffeeröstereien bestanden aus ganzen, gerösteten Kaffeebohnen, gemahlene Kaffeebohnen oder Kaffee kapseln. Bei drei untersuchten Kaffeeproben wurde ein erhöhter Gehalt von 16-O-Methylcafestol gefunden. Dieser Inhaltsstoff ist nur in Kaffeebohnen der Art Robusta enthalten. Die Kennzeichnung 100% Arabica Kaffee war damit nicht korrekt.

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

Hälfte der kontrollierten Weine administrativ fehlerhaft

Schweizer Weinkontrollreue haben im vergangenen Jahr 1'336 Betriebe kontrolliert. Bei einem Drittel der Kontrollen wurde nichts beanstandet, 1,4 Prozent der Betriebe wurden verzeigt.

In 19 Fällen wurden gravierende Mängel festgestellt, wie die Schweizer Weinhandelskontrolle (SWK) am Dienstag mitteilte. Sie wurden an die zuständigen Kantonsbehörden, hauptsächlich Kantonschemiker, verzeigt. Bemängelt wurden dabei täuschende Etiketten und Überschreitungen der Verschnitt- und Zusammenlegungsrechte. Insgesamt seien die Ergebnisse der Kontrolltätigkeit mit denen des Vorjahres vergleichbar, heisst es in der Medienmitteilung.

Bei 450 Kontrollen wurde nichts beanstandet. Bei 701 Betrieben wurden Unzulänglichkeiten festgestellt, die hauptsächlich administrative und sonstige Themen betrafen, die den Ablauf der Kontrolle vereinfachen sollen.

Ab 2019 ist die SWK das einzige Kontrollorgan des Weinhandels in der Schweiz und übernimmt damit die Kontrolle von 1100 Selbsteinkellern, die zuvor von kantonalen Kontrollorganen kontrolliert wurden.

> [LID.ch - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Neue Spirituosenverordnung

Am 17.05.2019 ist die neue Verordnung (EU) 2019/787 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die

Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht worden.

Die neue Spirituosenverordnung enthält u. a. zahlreiche Kennzeichnungsverschärfungen. Diese betreffen insbesondere die Verwendung von rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen, geografischen Angaben, zusammengesetzten Begriffen und Anspielungen in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung. Sie tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft und gilt ab dem 25.05.2021. Spirituosen, die die Anforderungen der neuen Spirituosenverordnung nicht erfüllen und vor dem 25.05.2021 hergestellt wurden, dürfen weiterhin in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände erschöpft sind. Für bestimmte Vorschriften, z. B. zum Schutz geografischer Angaben, gelten hiervon abweichende Regelungen.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2019/787\)](#)

Novel Food oder nicht Novel Food – immer wieder heiß diskutiert

Bei Verbrauchern, aber auch bei Herstellern, herrscht oft viel Unklarheit darüber, was unter „Novel Food“ zu verstehen ist.

Erläuterungen zu neuartigen Lebensmitteln (Novel Food) sind in aktualisierter Form auf dem Portal der Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit Baden-Württemberg zu finden.

> [untersuchungsämter-bw.de](#)

Veröffentlichte Initiative der EU-Kommission zu Schwermetallen in Tisch- und Küchengeschirr aus Keramik oder Glas und in emailliertem Geschirr

Die EU-Kommission hat eine Initiative zum Thema «Lebensmittelsicherheit - Schwermetalle in Tisch- und Küchengeschirr aus Keramik oder Glas und in emailliertem Geschirr» veröffentlicht und nimmt vom 29.5. - 26.6.2019 Rückmeldungen entgegen.

Blei und Kadmium in Keramikgeschirr können in Lebensmittel übergehen. Die einschlägigen Vorschriften enthalten Grenzwerte für diese Metalle und verlangen, dass Lebensmittelkontaktmaterialien sicher sind. Jüngste wissenschaftliche Erkenntnisse machen deutlich, dass diese Grenzwerte überarbeitet werden müssen, um einen angemessenen Gesundheitsschutz zu gewährleisten. Im Zuge dieser Überarbeitung sollen für Blei und Kadmium niedrigere Werte und möglicherweise erstmals

Grenzwerte auch für andere Metalle festgesetzt werden. Zugleich sollen die EU-Vorschriften für glasartige Materialien (Glas und emaillierte Metalle) angepasst werden.

> [Europäische Kommission - Veröffentlichte Initiativen \(Lebensmittelsicherheit - Schwermetalle in Tisch- und Küchengeschirr aus Keramik oder Glas und in emailliertem Geschirr\)](#)

> [Folgenabschätzung in der Anfangsphase - Ares\(2019\)3505623\(pdf\)](#)

> [Weitere Informationen zum EU-Rechtsrahmen und dem weiteren Vorgehen](#) bzgl. Gebrauchsgegenständen aus Keramik, Glas und Emaille (in Englisch)

EU verschärft Grenzwerte für Vitamin D und Erucasäure in der Säuglingsanfangsnahrung

Die Europäische Kommission hat eine Delegierte Verordnung angenommen, die strengere Grenzwerte für Vitamin D und die Verunreinigung durch Erucasäure in Säuglingsanfangsnahrung festlegt. Die Veröffentlichung im EU-Amtsblatt erfolgte am 23.05.2019.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Delegierte Verordnung \(EU\) 2019/828 der Kommission\)](#)

Wissenschaftliche Studien zur Lebensmittelsicherheit werden offengelegt

Wissenschaftliche Studien zur Lebensmittelsicherheit werden künftig transparenter. Die EU-Mitgliedstaaten haben am 13.06.2019 eine neue Verordnung über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette beschlossen. Die Kommission hatte die neuen Regeln im April 2018 als Antwort auf die Europäische Bürgerinitiative «Verbot von Glyphosat und giftigen Pestiziden» vorgelegt.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland \(Pressemitteilung vom 13.06.2019\)](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 27. Februar 2019](#) sowie [foodnavigator.com](#)

FDf releases updated best practice guide for gluten labeling in EU

The Food and Drink Federation (FDf) has released its updated guide to help manufacturers adhere to EU and UK labeling laws for gluten-free packaged goods.

> [bakeryandsnacks.com](#)

Free Download: > <https://www.fdf.org.uk/Gluten-Labeling.aspx>

Die Nichtkennzeichnung israelischer Lebensmittel aus den besetzten Gebieten mit dem Hinweis auf ihre Herkunft könnte den Verbraucher irreführen

EuGH-Generalanwalt Hogan: Das Unionsrecht verlangt für ein Erzeugnis mit Ursprung in einem von Israel seit 1967 besetzten Gebiet die Angabe des geografischen Namens dieses Gebiets und gegebenenfalls die Angabe, dass das Erzeugnis aus einer israelischen Siedlung stammt.

Hintergrund: Am 24. November 2016 veröffentlichte der französische Minister für Wirtschaft und Finanzen unter Bezugnahme auf die [Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel](#) einen an die Wirtschaftsbeteiligten gerichteten Erlass über die Angabe des Ursprungs von Waren aus den von Israel seit 1967 besetzten Gebieten. In diesem Erlass heisst es, dass «Lebensmittel aus den von Israel besetzten Gebieten ... (daher) auf dem Etikett ihren Ursprung widerspiegeln» müssen, und dass bei Lebensmitteln, die einen solchen Ursprung haben, der Ausdruck «israelische Siedlung» oder ein gleichwertiger Ausdruck erforderlich ist.

Mit zwei Klagen beantragen die Organisation juive européenne und Psagot (ein Unternehmen, das auf die Nutzung von Rebflächen insbesondere in den von Israel besetzten Gebieten spezialisiert ist) beim Conseil d'État (Staatsrat, Frankreich) die Aufhebung des streitigen Erlasses.

> [Pressemitteilung des EuGH zur Rechtssache C-363/18 \(pdf\)](#)

Siehe dazu auch: > [LTO - Legal Tribune Online](#)

QM

First International Standards for sustainable and traceable cocoa just published

Cocoa is a tricky business. The prime ingredient in one of the world's favourite treats, chocolate, the humble cocoa bean, is a difficult crop to cultivate. What's more, it is mostly grown on smallholder farms in regions of the world that lack adequate infrastructure and offer poor living conditions. The sustainability of cocoa production, therefore, is a concern. The publication of the ISO 34101 series of standards on sustainable and traceable cocoa provides a valuable tool to support farmers in their journey towards prosperity and sustainability.

Developed by stakeholders from all sectors of the cocoa industry, including representatives from both countries where the cocoa is grown and markets where it is consumed, the ISO 34101 series aims to encourage the professionalization of cocoa farming, thus contributing to farmer livelihoods and better working conditions. It covers

the organizational, economic, social and environmental aspects of cocoa farming as well as featuring strict requirements for traceability, offering greater clarity about the sustainability of the cocoa that is used.

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

New standard helps SMEs get ahead with ISO 14001

Implementing an environmental management system (EMS) based on ISO 14001 might seem like a big task, but that doesn't mean it is just for the bigger players in the market. Breaking it down into phases is the key. A newly revised guidance document just published helps businesses of all shapes and sizes put an EMS in place in the way that suits them – and reap the benefits every step of the way.

The environment is changing rapidly and businesses need to keep on top of what this means for them in order to survive – and thrive. An environmental management system (EMS) based on [ISO 14001](#) helps organizations effectively manage the risks and capitalize on the opportunities that our changing world brings. Implementing an EMS provides a number of benefits such as more efficient use of natural resources and energy, enhanced compliance with legal requirements and better relations with customers. Improving environmental performance is made easier with formal systems in place. However, small and medium-sized enterprises (SMEs) often find EMS implementation difficult due to fewer staff and resources.

[ISO 14005](#), Environmental management systems – Guidelines for a flexible approach to phased implementation, provides SMEs with a means to overcome this by enabling them to meet the requirements of an EMS in a phased, flexible way that is adapted to their specific needs. It allows them to start benefitting from the very beginning while ultimately meeting the requirements of ISO 14001. The standard has just been revised to ensure it is up to date and continues to meet market needs.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

Internationaler Tag der Lebensmittelsicherheit

Ab 2019 ist der 7. Juni der «Internationale Tag der Lebensmittelsicherheit». Ziel ist, stärker dafür zu sensibilisieren, welche Bedeutung der Lebensmittelsicherheit beim Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zukommt.

Die 73. Generalversammlung der Vereinten Nationen in New York hat eine Resolution verabschiedet, mit der der 7. Juni zum jährlichen «Internationalen Tag der

Lebensmittelsicherheit» ([World Food Safety Day](#)) erklärt wird. Diesem Entscheid ging eine 2015 von der damaligen Präsidentin der Codex-Alimentarius-Kommission (CAC) Awilo Ochieng Pernet lancierte Initiative voraus. Es folgten intensive Verhandlungen innerhalb der CAC, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Den Lead der Verhandlungen zu diesem Entscheid übernahm Costa Rica.

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

Illegales Färben von Thunfischfleisch

Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt hat kürzlich ein Verfahren für den Nachweis von illegal mit Nitrit gefärbtem Thunfischfleisch entwickelt und publiziert. Die betroffenen Importeure und Händler hatten bisher keine Tests, um ihre Ware selber zu testen.

Hochwertiges, teures Thunfischfleisch ist im frischen Zustand rot, verfärbt sich aber bei der Lagerung schnell zu einem unansehnlichen Braun. Um weiterhin den Anschein frischer Ware zu vermitteln, wird das Fleisch durch illegale chemische Behandlung künstlich gerötet. So waren in den Jahren 2005 bis 2006 bei Untersuchungen des Kantonalen Laboratoriums 20 Prozent der Proben wegen Behandlung mit Kohlenmonoxid zu beanstanden. Ab 2008 wurden keine mit Kohlenmonoxid behandelten Thunfische mehr nachgewiesen. Wie dann im Jahr 2016 durch Insiderinformationen bekannt wurde, wird auch mit Nitrit die gewünschte Rötung des Fleisches vorgetäuscht. Diese Täuschung scheint sich zu lohnen: In der EU wurde 2017 der Gewinn mit entsprechend behandeltem Thunfischfleisch auf 200 Mio. Euro geschätzt. Das Problem für die Lebensmittelkontrolle: Analytisch direkt nachweisen kann man das Nitrit im Fischfleisch nicht. Dafür haben die Betrüger durch den Zusatz von Vitamin C gesorgt, welches das Nitrit chemisch umwandelt und so verschwinden lässt.

Diese Kontroll-Lücke hat das Kantonale Laboratorium nun geschlossen: Mit einer neuen Methode wird nicht nach dem Nitrit, sondern nach dem Umwandlungsprodukt Lachgas gesucht. Zeigt der Test für eine Probe Lachgas an, ist dies der Beweis, dass das Thunfischfleisch zuvor mit Nitrit behandelt wurde.

> [Kantonales Laboratorium Basel-Stadt](#)

Food Waste. Stopp der Lebensmittelverschwendung

Der Bundesrat beantragte am 29.05.2019 die Annahme der Motion (19.3112) von Nationalrätin Martina Munz.

Eingereichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt das Lebensmittelgesetz (LMG), Artikel 7 Absatz 4 wie folgt zu ergänzen: Der Bundesrat kann besondere Bestimmungen erlassen für die Abgabe von Lebensmitteln an zertifizierte Organisationen oder Personen, zwecks Verhinderung von Lebensmittelverlusten. Der Schutz der Gesundheit muss jederzeit gewährleistet sein.

Stellungnahme des Bundesrates vom 29.05.2019:

Der Bundesrat ist bereit, eine rechtliche Grundlage für das erleichterte Abgeben von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu schaffen, um dadurch die Lebensmittelverschwendung weiter zu bekämpfen. Der durch diese neue Gesetzesbestimmung geschaffene Spielraum muss jedoch begrenzt bleiben, da insbesondere der Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten jederzeit gewährleistet sein muss. Mit dem Konzept des Lebensmittelgesetzes nicht vereinbar wäre dagegen eine Abgabepflicht, wie sie in der Begründung der Motion erwähnt wird.

> [Das Schweizer Parlament \(Geschäft 19.3112\)](#)

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 2019** startet am 27. August 2019.

Bei Interesse für den **Studiengang 2020** 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.



Rückblick auf die 14. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 9. Mai 2019 mit dem Thema «Reflektierte Praxis: Beiträge zum neuen schweizerischen Lebensmittelrecht nach 2 Jahren Inkraftsetzung»

Aspekte rund um das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht vom 1. Mai 2017 standen im Fokus der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung der ZHAW. Rund 180 Teilnehmende und Referentinnen und Referenten präsentierten und diskutierten die bisherigen Erfahrungen in der Praxis. Das Spektrum reichte dabei von Themen wie Selbstkontrolle bis zu Novel Food sowie einem Ausblick auf weitere Neuerungen.

Wichtige Änderungen des neuen Lebensmittelrechts traten ohne Übergangsfrist per 1. Mai 2017 in Kraft, beispielsweise die Vorgaben zur Inverkehrbringung von neuartigen Lebensmitteln oder zu den Höchstwerten, welche die Gesundheit betreffen. Für andere Neuerungen ist die Übergangsfrist inzwischen abge-

laufen, etwa zu den Vorschriften im Bereich Offenverkauf oder zum Absatz von Lebensmitteln mit Fernkommunikationstechniken, sodass die ZHAW-Tagung eine gute Plattform bot, um wichtige Bereiche des umgesetzten Rechts zu beleuchten. Sie stand unter dem Titel: «Reflektierte Praxis: Beiträge zum neuen schweizerischen Lebensmittelrecht nach zwei Jahren Inkraftsetzung».

Einen Rückblick auf die Tagung gibt die Medienmitteilung, welche wichtige Punkte der Referate rekapituliert und als fachliche Zusammenfassung der Tagung abgefasst ist.

> [ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften](#)

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

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 (wird im Jahr 2020 wieder angeboten): > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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 (wird im Jahr 2020 wieder angeboten): > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis](#)

auf Anfrage (wird im Jahr 2020 wieder angeboten): > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\), mit Praxistag](#)

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



Einführung: Food Safety System Certification (FSSC) 22000 - mit Vertiefung HACCP

3. September 2019

Die FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der Norm ISO 22000 und der ISO/TS 22002-1 für lebensmittelproduzierende Betriebe und enthält einige zusätzliche Anforderungen. Die Zertifizierung nach FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Der Kurs vermittelt die Grundlagen zu den beiden Normen ISO 22000 und ISO/TS 22002-1 und zeigt auch die wichtigsten Punkte bei einer geplanten Umstellung von anderen Lebensmittelsicherheits-Standards (wie BRC und IFS) zu FSSC 22000 auf.

Die Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems nimmt bei der ISO 22000 eine besondere Bedeutung ein. Deshalb wird im Kurs auch auf das Thema Validierung und Verifizierung vertieft eingegangen.

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

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



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

4. - 5. September 2019

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 (neu ISO 45001) fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln.

Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

Die Teilnehmenden kennen das Prinzip der risikobasierten Auditprogramme und sind in der Lage, Audits durchzuführen und einen Nutzen für das Unternehmen daraus zu erzielen. Sie verstehen sich als Verantwortliche für den kontinuierlichen, umfassenden Weiterentwicklungsprozess.

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

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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

26. November 2019

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

4. Dezember 2019

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/

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