

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 181, März 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

Guter Käse von der Alp

Die mikrobiologische Untersuchung von 135 Käseproben fällt laut einer Mitteilung des Kantons Graubünden positiv aus. 89 Prozent der Proben entsprachen den Vorgaben, darunter alle Glarner und Bündner Alpkäse.

In 15 Proben wurden zu viele Keime gefunden, allerdings nicht in gesundheitsgefährdenden Mengen, heisst es auf Anfrage beim Bündner Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Getestet wurde in den Kantonen Appenzell Inner- und Ausserrhoden, Graubünden, Glarus, St. Gallen, Tessin, den Urkantonen und im Fürstentum Liechtenstein.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

Siehe auch > [SRF - Schweizer Radio und Fernsehen](#)

Früherkennung: Sicherheit der Lebensmittel

Um die Lebensmittelsicherheit langfristig sicherzustellen und Betrug zu verhüten, identifiziert das BLV neu auftretende Gefahren für die Gesundheit der Schweizer Bevölkerung.

Die Früherkennung Sicherheit der Lebensmittel hat zum Ziel, potenzielle Gefahren von Lebensmitteln für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu identifizieren und zu beurteilen. Das BLV unterscheidet verschiedene Arten von Gefahren:

- mikrobiologische Gefahren in Lebensmitteln sowie Lebensmittelbetrug und -täuschung;

- chemische Gefahren in Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- ernährungsbedingte Gefahren.

Dank der Früherkennung von Gefahren können rechtzeitig Gegenmassnahmen ergriffen werden. Die Früherkennung hat die nachhaltige Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in der Schweiz und die Verhütung von Betrug zum Ziel.

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

Bakterielle Krankheitserreger in Gurken und Karotten

Sind Gurken und Karotten zum Rohverzehr geeignet? Das CVUA Stuttgart untersuchte Gurken und Karotten aus konventioneller und ökologischer Erzeugung auf Lebensmittelinfektions- und intoxicationserreger.

Die wichtigsten Erreger lebensmittelbedingter Erkrankungen sind Zoonose-Erreger oder Umweltkeime. Die Erreger können durch Verunreinigungen mit Ausscheidungen landwirtschaftlicher Nutztiere, die als Dung auf Felder ausgebracht werden, in die Lebensmittel gelangen. Häufig erfolgt eine Kontamination der Lebensmittel auch durch Schmutz- oder Staubspuren, verunreinigtes Reinigungswasser oder andere tierische und menschliche Ausscheidungen. Die im Ökolandbau bevorzugte Kreislaufwirtschaft erfordert natürliche Düngung mittels Dung aus eigenem Tierbestand.

90 Proben (14 Gurken ökologisch und 32 konventionell erzeugt, 16 Proben Karotten aus ökologischem und 28

aus konventionellem Anbau) wurden mikrobiologisch auf typische, durch Lebensmittel übertragbare Krankheitserreger und Fäkalindikatoren untersucht. Davon waren 14 Gurken ökologisch und 32 konventionell erzeugt, 16 Proben Karotten aus ökologischem und 28 aus konventionellem Anbau.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Obstsalate und vorzerkleinertes Obst als Convenience-Produkte: ein Trend und sein mikrobiologisches Risiko

Frische Obstsalate und mundgerecht zubereitetes Obst in formschönen Kunststoffschälchen präsentieren sich den Verbrauchern in den Kühleinrichtungen der Filialen zahlreicher Einzelhandelsketten und Discounter ebenso wie bei Bäckereien und Konditoreien, welche ihrer Kundschaft diese Produkte als appetitlichen, gesunden und erfrischenden Snack für Zwischendurch anbieten. Doch wie steht es um die mikrobiologische Beschaffenheit dieser vorzerkleinerten, leicht verderblichen, sensiblen Lebensmittel? Kann der Verbraucher das Potpourri der leckeren, vitaminreichen Fruchtstückchen ohne Vorbehalt genießen?

In den Jahren 2016–2018 wurden am CVUA Stuttgart 63 Obstsalate und teils sortenreines, vorzerkleinertes Obst mikrobiologisch untersucht. Die Untersuchungen erfolgten üblicherweise direkt nach der Anlieferung der Proben im CVUA Stuttgart, unabhängig davon, welches Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum auf dem jeweiligen Gebinde angegeben war. Ziel der Untersuchungen war eine qualitative und quantitative Statuserhebung des Vorkommens von typischen Verderbnis- und Krankheitserregern in den entsprechenden Obstprodukten. Bei Bedarf wurden die vorgelegten Lebensmittelproben auch kennzeichnungsrechtlich bewertet.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen von als Fertigprodukt in den Kühltheken angebotenen Obstsalaten bzw. verzehrfertigen sortenreinen Fruchthäppchen zeigen, dass ein Verzehr dieser Convenienceprodukte bedenkenlos möglich ist. Pathogene Keime waren nur in Ausnahmefällen und in so geringer Menge nachweisbar, dass die Produkte dennoch als unbedenklich eingestuft wurden. Bei den Mikroorganismen, die zu den beschriebenen Beanstandungen der untersuchten Proben geführt hatten, handelte es sich ausschließlich um Verderbs- und Hygieneindikatorkeime, die in weniger als 10 % der Obstsalate in zu grosser Menge nachgewiesen worden waren.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Revidierte DIN 10508 publiziert (Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel)

Die in DIN 10508 angegebenen Tabellen mit Höchsttemperaturen für tiefgefrorene, gefrorene und gekühlte sowie Mindesttemperaturen für heiß gehaltene Lebensmittel geben einen Überblick über rechtsverbindlich festgelegte oder vom Arbeitskreis empfohlene Temperaturen für die verschiedenen Lebensmittelkategorien. Gegenüber DIN 10508:2012-03 wurden u.a. folgende Änderungen vorgenommen:

- in Abschnitt 3 wurde eine Definition für sehr leicht verderbliche Lebensmittel ergänzt;
- in Abschnitt 4 wurden die Anforderungen zur Kühlung, Abkühlung, Heißhaltung und zu zulässigen Temperaturabweichungen überarbeitet;
- in Abschnitt 5 wurden die Temperaturanforderungen für tiefgefrorene, gefrorene und kühlbedürftige Lebensmittel sowie für heiß auszugebende Speisen aktualisiert;
- in Abschnitt 6 wurden die Unterabschnitte «Kalibrierung» und «Temperaturaufnehmer (Temperaturfühler)» gestrichen.

> [DIN - Deutsches Institut für Normung e.V.](#)

Lebensmittelrecht

Jahresbericht 2018 des Kantonalen Laboratoriums Bern: Kontrolleure haben 6'200 Lebensmittelbetriebe inspiziert

Die Kontrolleure des Kantonalen Laboratoriums inspizierten im letzten Jahr 6'200 Lebensmittelbetriebe. Dabei registrierten sie insgesamt knapp 4'300 meist geringfügige Mängel. Im Weiteren untersuchten sie über 11'000 Lebensmittel- und Trinkwasserproben. Rund 1400 Proben davon mussten sie beanstanden. Bei 254 Betrieben waren die Mängel jedoch gross oder erheblich. 243 Strafanzeigen wurden eingeleitet. Die häufigsten Mängel betrafen Selbstkontrolle, mangelnde Hygiene, fehlende Kennzeichnungen und zu hohe Lagertemperaturen vorgekochter Speisen. Von den 11'000 Proben von Lebensmitteln und Trinkwasser wurden 1'400 Proben beanstandet. Dies weil sie unhygienisch behandelt, zu wenig gekühlt, zu lange oder ohne ausreichende Überwachung gelagert worden sind.

> [Kantonales Laboratorium Bern](#)

Private Kontrollbeauftragte: verstärkt gegen Betrugsfälle im Bereich der geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgehen

Stellungnahme des Bundesrates vom 20.02.2019 auf die Motion (18.4411) von SR Géraldine Savary.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, in der Gesetzgebung die Möglichkeit vorzusehen, dass Branchen- und Produzentenorganisationen mit dem Bundesamt zusammenarbeiten, das für die Überwachung und den Schutz von landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit geschützter Bezeichnung zuständig ist, um Missbrauch und unlauterem Wettbewerb aller Art entgegenzuwirken.

Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion; der Ständerat hat am 21.03.2019 die Motion angenommen.

> parlament.ch (Geschäft 18.4411)

Was sollen diese unsinnigen Plastikkleber auf jeder einzelnen Frucht?

Stellungnahme des Bundesrates vom 20.02.2019 auf die Interpellation (18.4273) von SR Werner Hösli.

Eingereichter Text:

Für viele Leute ist es ein Ärgernis, dass vermehrt Früchte und Gemüse mit Herkunfts- oder Qualitätslabels (z. B. Bioprodukt) direkt mittels plastifiziertem Kleber gekennzeichnet werden. Und das wie zum Beispiel bei Äpfeln und Orangen auf jedem einzelnen Produkt. Gerade im Falle von Orangen und anderen Schälfrüchten gelangen diese Plastikkleber oftmals in den Kompost. Letztlich dann dadurch wieder in die Pflanzgärten und andere Erdreiche.

In diesem Zusammenhang wird der Bundesrat gebeten, folgende Fragen zu beantworten:

1. Sind diese Kennzeichnungen wegen irgendwelcher Vorschriften vorgegeben?
2. Hat er im Rahmen seiner gesetzestechnischen Befugnisse die Möglichkeit, das direkte Aufkleben solcher Herkunfts- und Qualitätslabels auf unverpackte Esswaren einzuschränken oder zu verbieten?
3. Wenn ja, was hindert ihn daran, seine Kompetenz wahrzunehmen und entsprechende Bestimmungen zu erlassen?
4. Was wäre ein mögliches und sinnvolles Vorgehen, um solchem Unsinn Einhalt zu gebieten, falls er mit der momentanen Gesetzgebung keine Einflussnahme ausüben kann?

> parlament.ch (Geschäft 18.4273)

Management of food and feed crises : EU Commission updates its plan and procedures

On 19 February 2019, the Commission has adopted a Decision which updates its plan, dating from 2004, and procedures for crisis management in the field of safety of food and feed.

With a view to reinforce the protection of public health in the EU in case of a crisis linked to food or feed, this new General Plan first draws on the lessons learnt from crises in recent years, like E. coli in 2011 or > [fipronil in 2017](#),

which have shown the need for enhanced coordination between the different authorities at the Union and national levels, as regards the management of cross-border incidents but also the communication around it. It also takes into account the conclusions of the [REFIT evaluation](#) of the GFL Regulation which had flagged in particular the need for a stronger focus on crisis preparedness. The Decision will allow, when necessary, the creation of a «Crisis Unit».

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsbeschluss \(EU\) 2019/300 der Kommission vom 19. Februar 2019 zur Erstellung eines allgemeinen Plans für das Krisenmanagement im Bereich der Lebens- und Futtermittelsicherheit\)](#)

Guidance for EU insect food and feed sector in how to implement best hygiene practices

Brussels based, International Platform of Insects for Food and Feed (IPIFF), has just unveiled a guidance document on the best practices in quality and hygienic insect production.

The paper, [Draft European Union \(EU\) Guide on Good Hygiene Practices](#), was officially adopted by the IPIFF General Assembly on 21 Februar 2019; it was produced by an internal IPIFF working group of experts. It has not yet been officially recognized by the EU institutions.

> www.feednavigator.com

EuGH: Kein EU-Bio-Siegel für Halal-Fleisch

Halal-Fleisch von Tieren, die ohne vorausgehende Betäubung rituell geschlachtet wurden, darf nach einer Entscheidung der Europäischen Gerichtshofes (EuGH) nicht mit dem EU-Bio-Siegel gekennzeichnet werden.

Das Bio-Siegel solle höchste Tierschutzstandards garantieren. Eine Schlachtung ohne vorhergehende Betäubung erfülle dies nicht, urteilte der EuGH in Luxemburg ([Rechtssache C-497/17](#)).

> [Legal Tribune Online](#)

> [Pressemitteilung Nr. 15/19 vom 26.02.2019 des Gerichtshofs der Europäischen Union \(pdf\)](#)

Erstmalige EU-Zulassungen für traditionelle Angaben mit Gesundheitsbezug

Zukünftig dürfen Hustenbonbons und bestimmte weitere Lebensmittel wieder unter ihren traditionellen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, ohne dass für diese Bezeichnungen die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (HCVO) berücksichtigt werden müssen.

Mit ihrer > [Verordnung \(EU\) 2019/343](#), die ab dem 21.03.2019 gilt, hat die Europäische Kommission mehrere traditionell verwendete allgemeine Bezeich-

nungen, wie z. B. Brust-Caramellen, Hustenbonbons und «tonic», als Ausnahmen von der Regelung in Art. 1 Abs. 3 HCVO zugelassen.

Nach Art. 1 Abs. 3 > [HCVO](#) müssen auch Handelsmarken, Markennamen oder Fantasiebezeichnungen, die als Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben aufgefasst werden können, eine zulässige Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe beigefügt werden. Für die nun geregelten Ausnahmen muss die Vorgabe des Beifügens Nährwert- oder gesundheitsbezogener Angaben somit nicht mehr erfüllt werden, was die Verwendung dieser traditionellen Angaben (sog. generic descriptors) wesentlich erleichtert. Damit die Ausnahmeregelungen greifen, ist der Wortlaut der traditionellen Angabe in der Verordnung (EU) 2019/343 zu verwenden und die Zulassung muss für den jeweiligen Mitgliedstaat gelten. So wurde z. B. die Angabe «Biscotto salute» für Zwiebackartige Backwaren in Italien zugelassen, was jedoch nicht dazu führt, dass auch für die deutsche Übersetzung dieser Angabe («Gesundheitskeks») die Vorgaben der HCVO nicht mehr zu erfüllen wären.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

Oberlandesgericht Köln: Schinken aus Parma - Culatello di Parma unzulässige Anspielung auf Prosciutto di Parma

Die Vereinigung italienischer Hersteller von Parmaschinken hat vor dem 6. Zivilsenat des Oberlandesgerichts Köln einen Erfolg gegen einen Vertreiber von «Culatello di Parma» errungen.

Der für Wettbewerbssachen zuständige Senat bestätigte mit Urteil vom 18.01.2019 eine Entscheidung des Landgerichts Köln, wonach ein als «Culatello di Parma» in Deutschland vertriebener Schinken als unzulässige Anspielung auf die geschützte Produktbezeichnung «Prosciutto di Parma» so nicht weiter verkauft werden darf.

> [Justizportal Nordrhein-Westfalen](#)

Fragen und Antworten zu Nahrungsergänzungsmitteln

Angesichts des großen und weiter wachsenden Angebotes sowie des zunehmenden Vertriebs von Nahrungsergänzungsmitteln über das Internet hat das BfR ausgewählte Fragen und Antworten zu diesem Thema beantwortet.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Questions surround how FDA and USDA will label, regulate lab-grown meat

The decision to involve both the FDA and the USDA in the regulation of lab-grown meat calls into question how

these food products will be categorized. Various industry groups have been vocal about the pros and cons of referring to such products as meat, but the USDA and FDA have yet to reveal how they plan to label them.

> [The Regulatory Review](#)

FDA deletes over 47'000 food facilities for expired registrations

More than 47,600 food facilities were deleted from the FDA's database because they failed to renew registrations by the end of 2018, a requirement of the > [Food Safety Modernization Act](#). The agency now has registrations for 186,016 facilities, half of which are outside the country.

The Food Safety Modernization Act (FSMA) requires food facilities to renew their FDA registrations during the fourth quarter of each even-numbered year.

After the purge, FDA was left with 186,016 food facility registrations at the start of 2019. More than half of those facilities are outside of the United States. Foreign registrations were off slightly more than domestic at 22 percent.

> [foodsafetynews.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Neue Tests gegen unerwünschte Keime in Milch und Käse

In der Käseverarbeitung sind die Propionsäurebakterien sowie das schädliche Milchsäurebakterium *Lactobacillus parabuchneri* gefürchtet, denn bereits geringe Mengen dieser Keime bewirken gravierende Käsefehler.

Forschende von Agroscope entwickelten hochsensible Analysemethoden, um die Keime rasch und sicher nachzuweisen. Erfahrungen in der Praxis bestätigen, dass dank den Tests chronische Kontaminationen in Melkanlagen leicht entdeckt und behoben werden können.

> [Medienmitteilung Agroscope](#)

Kommunikationsmethodik ein Durchbruch für die Sozialwissenschaften bei der EFSA

Der neue Ansatz der EFSA zur Vermittlung wissenschaftlicher Unsicherheiten wurde ermöglicht durch die Verschmelzung des Fachwissens von Sozialwissenschaftlern, Naturwissenschaftlern und Kommunikationsspezialisten.

Die Leitlinien der EFSA zur Vermittlung von Unsicherheit bei der wissenschaftlichen Bewertung bieten einen strukturierten Ansatz, um Informationen zu Unsicherheiten im Rahmen von Bewertungen der Lebensmittelsicherheit auf verschiedene Zielgruppen in ganz Europa abzustimmen. Die Leitlinien sind in erster

Linie für Wissenschaftsvermittler der EFSA gedacht und ergänzen die 2018 vom Wissenschaftlichen Ausschuss der Behörde verabschiedeten technischeren [> Leitlinien zur Unsicherheitsanalyse bei der wissenschaftlichen Bewertung](#).

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

France adopts watered-down junk food bill:

«A small advance but an advance anyway»

The French National Assembly has voted unanimously to adopt a bill originally designed to take on junk food – but the law's sponsors lamented the fact that it was significantly watered-down by a series of amendments.

The biggest change the new bill will usher is to make the colour-coded nutrition label mandatory for all advertisements.

[> foodnavigator.com](#)

EU measurement of food waste: Commission launches a feedback mechanism

How much food do we waste on the farm, in manufacturing, supermarkets, restaurants and canteens and in households? In order to help Member States quantify food waste at each stage of the food supply chain, the Commission has established an EU

measurement methodology that was published on March 3rd, 2019 for open public consultation. Citizens and stakeholders have the opportunity to express their views on the proposed methodology, which will be open for feedback until 4th April.

In drafting a common methodology to measure food waste levels in the EU, the Commission worked closely with Member States' experts and also benefitted from the input and insights of actors in the food value chain participating in the [> EU Platform on Food Losses and Food Waste](#). Thanks to the [> revised waste legislation](#), adopted in May 2018, specific measures on food waste prevention have been introduced which will provide the EU with new and consistent data on food waste levels. These data are needed by Member States to implement effective food waste prevention programmes and help guide the EU's progress towards the Sustainable Development Goal Target 12.3 of halving food waste by 2030.

[> European Commission - Health and Food Safety \(e-News: Fri 8 Mar 2019\)](#)

For more information on [> EU action to fight food waste](#)
To participate, until 4th April, in [> the feedback mechanism](#)

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 \(pdf\)](#)

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Fachaustausch mit den Referierenden und anderen Tagungs-Gästen der Lebensmittelrecht-Praxis. 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 Anmeldeöglichkeit 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