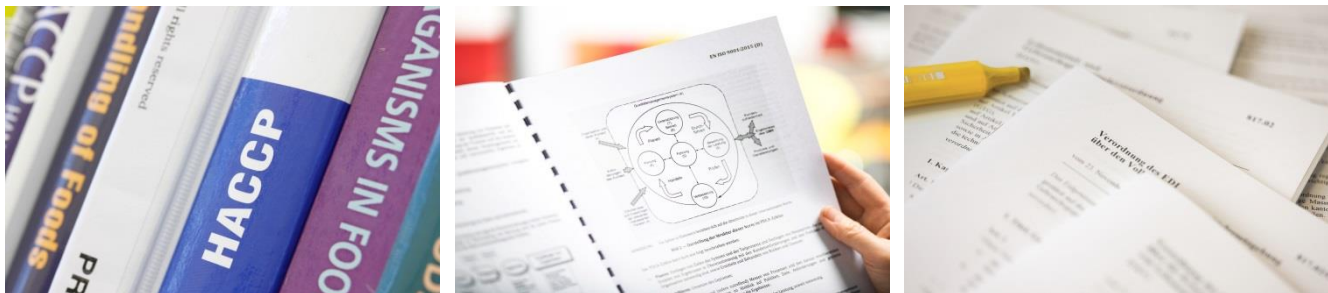


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 183, Mai 2019



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

Sicher durch die Grillsaison mit Grundregeln der Hygiene

Während der Grillsaison steigt der Konsum von grilliertem Fleisch. Leider steigt auch die Anzahl Menschen, die an einer Lebensmittelinfektion erkranken. Die vier Grundregeln der Küchenhygiene helfen, dies zu verhindern. Wer sie kennt, wird nicht krank und hat zudem die Chance einen Wochenendausflug zu gewinnen.

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

Gesundheitliche Beeinträchtigung durch Carbofuran in Rotem Chili unwahrscheinlich

Ein Landeslabor hatte bei der Untersuchung von gefrorenem «Rotem Chili ohne Stiel» auf Pflanzenschutzmittel Rückstände von Carbofuran gefunden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) daraufhin gebeten, die Analyse gesundheitlich zu bewerten. Das Ergebnis: Ein gesundheitliches Risiko der Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern ist nach dem gegenwärtigen wissenschaftlichen Stand unwahrscheinlich.

Carbofuran ist ein Pflanzenschutzmittel, das gegen bestimmte Insekten, Milben, Zecken und Fadenwürmer eingesetzt werden kann. Aufgrund der Höhe der

Carbofuranrückstände und der geschätzten Verzehrsmenge von Rotem Chili ist eine Überschreitung der akuten Referenzdosis (ARfD) für Kinder und Erwachsene nicht zu erwarten. Die ARfD beschreibt die Menge des Stoffes pro Kilogramm Körpergewicht, die Verbraucher bei einer Mahlzeit oder bei mehreren Mahlzeiten über einen Tag ohne erkennbares Gesundheitsrisiko mit der Nahrung aufnehmen können. Die ARfD stellt somit einen Grenzwert für die Risikobewertung mit Bezug auf eine Kurzzeit-Aufnahme dar.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr 015/2019 vom 24. April 2019, pdf\)](#)

Zu viel Coffein in coffeinfreiem Kaffee aus Restaurants

Untersuchungen des Kantonalen Labors Zürich zeigen: der in Restaurants bestellte «coffeinfreie Kaffee» enthält nicht selten zu viel Coffein. Zwar ist coffeinfreier oder entcoffeinierter Kaffee nicht gänzlich frei von Coffein, der Gehalt ist bei korrekter Zubereitung im Vergleich zum normalen Kaffee aber deutlich reduziert. Gastronomen, die zu «starken» Kaffee ausschenken, wurden angehalten sauberer zu arbeiten.

> [KLZH - Kantonales Labor Zürich](#)

Nicht jedes Material eignet sich zum Kochen und Backen

In Kochshows und in sozialen Medien wimmelt es von Tricks, wie das Kochen und Backen in der eigenen Küche kreativer gestaltet werden kann. Doch nicht jeder

Tipps – selbst wenn er vom Profi kommt – ist nachahmenswert. Zum Beispiel dann, wenn Materialien zum Einsatz kommen, die für das Zubereiten von Lebensmitteln ungeeignet sind. Vielfalt und Abwechslung bei der Speisenzubereitung sollten nicht auf Kosten der Gesundheit gehen. Wer auf einige Dinge achtet, geht auf Nummer sicher.

In einschlägigen Internetforen, aber auch in Service-Rubriken anderer Medien werden rund ums Jahr Vorschläge zur kreativen Zubereitung von Lebensmitteln veröffentlicht: Schokolade für essbare Dessertschalen wird auf Luftballons in Form gebracht, Brote dekorativ in Blumentöpfen gebacken, Tartar mittels billigem, zurechtgeschnittenem Abflussrohr aus dem Baumarkt angerichtet und Hähnchen auf Bierdosen gegrillt. In diesen, wie auch anderen Beispielen, sind die verwendeten Materialien keineswegs dazu geeignet, um mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen. Im Gegenteil: Es ist zu erwarten, dass während der Zubereitung auch unerwünschte und sogar gesundheitsschädliche Stoffe in die Lebensmittel übergehen können. Ein Beispiel sind Farbbestandteile vom Äußeren der Dose, welche nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

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

European Commission urged to ban food additive E171: «Prevention is better than cure»

A joint letter requesting the Commission ban the use of titanium dioxide, or food additive E171, across the bloc has been penned by nine EU-level civil society organisations. In the [letter](#) to European Commission vice-president Jyri Katainen, the organisations demand the removal of E171 from the EU list of permitted additives. The letter comes just days after France announced plans to ban the additive in food products from January 2020. According to France's health and safety agency (ANSES), a lack of evidence guaranteeing the safety of titanium dioxide informed the decision.

> [foodnavigator.com](#)

Lebensmittelrecht

Vernehmlassung: Neue Bestimmungen im Lebensmittelrecht

Im Lebensmittelrecht werden Verordnungen angepasst und mit den in der EU geltenden Bestimmungen harmonisiert. Unter anderem werden die Kennzeichnung «GVO-frei» und die Höchstgrenzen für Vitaminzusätze neu definiert. Die Anpassungen der Verordnungen wurden vom Eidgenössischen Departement des Innern

bis am 26. August 2019 in die Vernehmlassung geschickt.

Ziel der revidierten Verordnungen ist es, den Gesundheitsschutz von Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz zu gewährleisten und Handelshemmnisse gegenüber der Europäischen Union (EU) abzubauen. Zudem sollen gewisse administrative Prozesse vereinfacht werden.

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

> [Laufende Vernehmlassungen BLV - Neue Bestimmungen zum Lebensmittelrecht \(Projekt «Stretto 3»\)](#)

Trans-fats – new Commission Regulation adopted

On 24 April, the Commission adopted a new Regulation to set a maximum limit on the use of industrially produced trans-fat in foods in the EU. The measure aims at protecting consumers' health and providing Europeans with healthier food options.

The new [Regulation 2019/649](#) is amending Annex III to Regulation (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council.

Main elements of the Regulation:

- A maximum limit of trans fat, other than trans fat naturally occurring in fat of animal origin, in food which is intended for the final consumer and food intended for supply to retail, of 2 grams per 100 grams of fat
- Definitions of «fat» and of «trans fat» in line with the definitions in Annex I to Regulation (EU) No 1169/2011
- Definition of «retail» in line with Article 3(7) of Regulation (EC) No 178/2002
- An obligation for business to business transmission of information on the amount of trans fat in foods when it exceeds the limit of 2% of fat
- Food which does not comply may continue to be placed on the market until 1 April 2021

> [European Commission](#)

Siehe hierzu auch:

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

Europäische Bürgerinitiative: Kommission registriert vier neue Initiativen

Die Europäische Kommission hat am 30. April beschlossen, vier neue Europäische Bürgerinitiativen zu registrieren. Eine davon heisst «PRO-NUTRISCORE». Mit der Europäischen Bürgerinitiative «PRO-NUTRISCORE» wird die Europäische Kommission aufgefordert, «die vereinfachte Nutriscore-Kennzeichnung von Lebensmitteln vorzuschreiben, um

sicherzustellen, dass die Verbraucher qualitativ hochwertige Nährwertangaben erhalten und ihre Gesundheit geschützt ist.» Die Ziele der Initiative sind: «Erleichterung der Lesbarkeit und Verständlichkeit der Nährwertkennzeichnung [...]; Ergreifen von Massnahmen im Bereich der öffentlichen Gesundheit, indem die Angehörigen der Branche ermutigt werden, die Zusammensetzung ihrer Produkte zu verbessern; Harmonisierung der Nährwertinformationen auf europäischer Ebene durch Einführung eines einheitlichen amtlichen Kennzeichnungssystems [...]».

Gemäß den EU-Verträgen kann die Europäische Kommission rechtliche Massnahmen treffen, die die Verwirklichung und das Funktionieren des Binnenmarkts zum Ziel haben. Die Kommission stuft die Initiative daher als rechtlich zulässig ein und hat beschlossen, sie zu registrieren. Die Initiative wurde am 8. Mai 2019 registriert. Von da an haben die Organisatoren ein Jahr Zeit, Unterschriften zur Unterstützung ihres Vorschlags zu sammeln. Sofern innerhalb eines Jahres eine Million Unterstützungsbekundungen aus mindestens sieben verschiedenen Mitgliedstaaten gesammelt werden können, wird die Kommission die Initiative prüfen und binnen drei Monaten darauf reagieren. Die Kommission kann entscheiden, ob sie der Aufforderung nachkommen will oder nicht, muss ihre Entscheidung aber in jedem Fall begründen.

> [Pressemitteilung IP/19/2298 Europäische Kommission](#)

EuGH: Geschützte Ursprungsbezeichnungen sind umfassend geschützt - zum Schutz von «Queso Manchego»

Der Gerichtshof hat am 2. Mai 2019 entschieden, dass die Verwendung von Bildzeichen, die auf das geografische Gebiet anspielen, mit dem eine Ursprungsbezeichnung verbunden ist, eine Anspielung auf die geschützte Bezeichnung darstellen kann (Urteil vom 02.05.2019, Rs. C-614/17).

Das Besondere am vorliegenden Fall ist, dass die Bildzeichen von einem in dieser Gegend (Mancha) ansässigen Erzeuger verwendet werden, dessen Erzeugnisse (Käse), mit denen von dieser Ursprungsbezeichnung geschützten Erzeugnissen (Queso Manchego) ähnlich oder mit ihnen vergleichbar sind, aber nicht von der geschützten Ursprungsbezeichnung erfasst werden.

Nach Ansicht des EuGH schützt die Ursprungsbezeichnungs-VO (510/2006/EU) eingetragene Bezeichnungen vor «jeder Anspielung». Dabei spiegelt der Gebrauch des Wortes «jede» den Willen wider, jede eingetragene Bezeichnungen zu schützen, indem in Betracht gezogen werde, dass eine Anspielung durch einen Wort- oder Bildbestandteil erfolgen könne. Das

entscheidende Kriterium für die Feststellung, ob ein Element auf die eingetragene Bezeichnung anspiele, bestehe darin, ob dieses Element geeignet sei, dem Verbraucher das Erzeugnis, das diese Bezeichnung trage, gedanklich unmittelbar in Erinnerung zu rufen.

> [wettbewerbszentrale.de](#)

> [Pressemitteilung Nr. 55/19: Urteil des Gerichtshofs in der Rechtssache C-614/17 \(pdf\)](#)

Siehe hierzu auch: > [nau.ch](#)

EuGH-Urteil zur Abkühlung von Fleisch von frisch geschlachteten Tieren in einem LKW

Der EuGH hat sich mit Urteil vom 02.05.2019 (Rs. C-98/18) mit der Frage beschäftigt, ob sich aus den Regelungen in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 1 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ergibt, dass Fleisch nach der Schlachtung nur in den Räumlichkeiten eines Schlachthofes abgekühlt werden darf, bis es in allen Teilen eine Temperatur von höchstens 7 °C erreicht hat, oder ob es auch in einem Kühlwagen auf dem Gelände des Schlachthofes abgekühlt werden kann.

Der Schlachthofbetreiber machte geltend, dass das Fleisch auch nach dem Verladen in einem Kühlwagen auf die erforderliche Temperatur von 7 °C abgekühlt werde. Dafür gelte die allgemeine Faustregel, wonach die Temperatur des Fleisches um 1 °C pro Stunde sinke. Es sei in jedem Fall sichergestellt, dass der Kühlwagen das Schlachthofgelände nicht verlasse, bevor diese Temperatur nach der Faustregel als erreicht gelte.

Der EuGH stellte hierzu fest, dass das Abkühlen des Fleisches im Schlachthof selbst erfolgen muss, sodass das Verladen des Fleisches in einen Kühlwagen erst dann beginnen darf, wenn das Fleisch eine Temperatur von höchstens 7 °C erreicht hat.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [EuGH-Urteil vom 02.05.2019 in der Rechtssache C-98/18](#)

Possible EU ban on «meaty names» for plant-based products «breach fundamental human rights»: Vegan Society

European proposals to block vegetarian or vegan products from using names traditionally associated with meat-based foods are being challenged on the basis that they would breach the «fundamental human rights» of vegans.

Earlier in April, the European Parliament's agriculture committee backed a ban on vegetarian and vegan products using terminology traditionally associated with meat on their labelling and product descriptions.

> [foodnavigator.com](#)

Siehe auch: > [European Vegetarian Union, News vom 16.05.2019](#)

A more-risk-based meat inspection

Revised meat inspection rules have been published. From 14 December 2019 on, [Regulation \(EC\) 854/2004](#) will be replaced by the requirements in:

- [Regulation \(EU\) 2017/625](#),
- [Commission Delegated Regulation \(EU\) 2019/624](#),
- [Commission Delegated Regulation \(EU\) 2019/625](#),
- [Commission Implementing Regulation \(EU\) 2019/626](#),
- [Commission Implementing Regulation \(EU\) 2019/627](#) and
- [Commission Implementing Regulation \(EU\) 2019/628](#).

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#)

FDA's new era of smarter food safety

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) announced a «New Era of Smarter Food Safety», that will combine the implementation of the Food Safety Modernization Act (FSMA) with the agency's use of new and emerging technologies.

FDA's new effort will start with the development of a «Blueprint for a New Era of Smarter Food Safety» that will address the areas outlined below. These initiatives are quoted directly from > [FDA's press release](#).

> [foodsafetymagazine.com](#)

FDA releases list of potentially unsafe dietary supplement ingredients

The FDA has launched the Dietary Supplement Ingredient Advisory List, an online tool that informs the public about chemical compounds that may be unsafe and unlawful to use in dietary supplements.

The new list is part of FDA's ongoing effort to strengthen oversight of supplements and better protect consumers from unsafe products. The agency launched the initiative in February with an [announcement](#) that it is considering the most significant changes to its approach to supplements in 25 years. Because the list will be updated regularly, FDA encourages stakeholders to [submit information](#) that may support or refute preliminary assessments about various ingredients.

> [pewtrusts.org](#)

> [US FDA - Dietary Supplement Ingredient Advisory List](#)

FDA to permit «potassium chloride salt» in place of «potassium chloride» on food labels; CSPI says new term «not helpful»

The FDA says it will accept the term «potassium chloride salt» instead of «potassium chloride» on food labels in a bid to demystify the popular salt replacer for consumers, although industry stakeholders lobbying for a name change had hoped it would ditch the term «chloride» altogether and allow the term «potassium salt» (given

that sodium chloride is allowed to be labeled simply as «salt»).

> [foodnavigator.com](#)

> [Draft Guidance der FDA: «The Use of an Alternate Name for Potassium Chloride in Food Labelling» \(pdf\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Haushalte werfen jährlich Tonnen von Lebensmitteln weg

In den Schweizer Haushalten fallen jedes Jahr rund eine Million Tonnen Lebensmittelabfälle an. Rund die Hälfte davon wäre vermeidbar. Das entspricht jährlich 60 Kilogramm an vermeidbarem Lebensmittelabfall pro Person. Ein grosser Teil der Lebensmittelverluste geht allerdings auf das Konto der Landwirtschaft: Dort fallen jedes Jahr 225'000 Tonnen Lebensmittelverluste an. Davon wären rund 90 Prozent vermeidbar.

Diese Zahlen hat das Bundesamt für Umwelt (Bafu) veröffentlicht. Es hat in den vergangenen Jahren untersuchen lassen, wie viele Lebensmittel durch «Food Waste» verloren gehen. Bereits früher publiziert wurden die Ergebnisse für die Gastronomie und den Detailhandel. Dort fallen jährlich 390'000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Rund drei Viertel oder 300'000 Tonnen wären vermeidbar.

> [foodaktuell.ch](#)

Kreislaufwirtschaft: Kommission entwickelt Methodik zur Messung von Lebensmittelabfällen in der EU

Die EU-Kommission hat am 6.5.2019 eine gemeinsame Methodik zur Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen beschlossen. Damit treibt die Kommission ihre Bemühungen für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem weiter voran. Derzeit stehen keine ausreichenden Daten zur Lebensmittelverschwendung zur Verfügung. Um diese Wissenslücke zu schließen, will die Kommission die Mitgliedstaaten bei der Quantifizierung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette unterstützen. Auf der Grundlage einer gemeinsamen Definition von Lebensmittelabfällen wird die Methodik eine kohärente Überwachung des Ausmaßes der Lebensmittelverschwendung in der gesamten EU gewährleisten.

> [EU Kommission - Vertretung in Deutschland \(Pressemeldung vom 6.5.2019\)](#)

Food Safety = Culture Science + Social Science + Food Science

Food safety culture works at the intersection of food science, organizational culture, and social cognitive

science. The interactions between traditional food sciences, including food safety, and the sociocultural sciences to determine what food safety culture is need to be understood and how it can be measured and improved. Although everybody is talking about it, food safety culture is a relatively new concept for the food industry, and it is useful to look back at food safety assurance developments in recent history to understand our route into food safety culture and why it is so important today. In this article, the authors will consider how thinking in food safety culture has developed and how blending the food and sociocultural sciences together helps us improve food safety performance.

> foodsafetymagazine.com

Fairness in der Lebensmittelversorgungskette: Kommission schlägt mehr Preistransparenz vor

Nach dem Verbot unlauterer Handelspraktiken und der Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen Erzeugern legte die Kommission am 22.05.2019 ihr drittes Element zur Verbesserung der Fairness in der Lebensmittelversorgungskette vor: Die Art und Weise, wie die Preise in der gesamten Kette gemeldet werden, soll transparenter werden.

Die Europäische Kommission hat am 22. Mai einen Vorschlag vorgelegt, mit dem wichtige Informationen darüber bereitgestellt werden sollen, wie die Preise für Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse entlang der Lebensmittelversorgungskette festgelegt werden.

Es gibt zwar zahlreiche Informationen über die Entwicklungen auf den Agrarmärkten (Preise, Produktionsmengen, Lagerbestände usw.), es gibt aber fast keine Marktinformationen über andere wichtige Märkte der Lebensmittelversorgungskette, insbesondere über die Märkte zwischen den Landwirten und Verbrauchern in der Lebensmittelverarbeitung und im Einzelhandel. Die Informationsasymmetrie zwischen Landwirten und anderen Akteuren in der Lebensmittelversorgungskette benachteiligt die Landwirte auf dem Markt in hohem Maße und untergräbt das Vertrauen in einen fairen Handel. Dieser Mangel an Informationen über Marktentwicklungen seitens der Verarbeiter und Einzelhändler wurde als «black box» der Lebensmittelkette bezeichnet, und der Vorschlag trägt dazu bei, sie zu öffnen.

> [Pressemittlung IP/19/2629 Europäische Kommission](http://pressemittlung-IP/19/2629)

Food fraud: publication of DG SANTE's annual report

The 2018 report on the activities of the EU Food Fraud Network was published on 12 April 2018. It presents the voluntary exchanges related to food fraud suspicions

within the EU AAC System. In 2018, a total of 234 requests for cooperation were launched in the AAC-FF by the Member States and Norway, 58 of which originating in Germany.

Though the list of requests exchanged in the system does not represent the entirety of food fraud incidents occurring in the EU, its number has increased significantly in 2018 (compared to 167 cases in 2016). The category «fish and fish products» had the largest number of requests (45), followed by «meat and meat products» and «fats and oils».

Launched in 2013, the EU Food Fraud Network now allows the Member States to work in matters where the national authorities are confronted with possible intentional violations of the EU agri-food chain legislation with a cross-border impact. The EU Food Fraud Network links the liaison bodies designated by each Member State in accordance with the rules laid down in the Official Controls Regulation. The participants work on a voluntary basis (differently from the Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) and only for cross-border non-compliances. The responsibility for the follow-up actions in the AAC-FF lies with the Member States.

> [European Commission e-News](http://EuropeanCommission-e-News)

View the > [2018 Report \(pdf\)](#)

See the DG SANTE > [Food Fraud website](#)

Aktuelles

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 anzuwenden 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/



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.

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».

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-

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 für 2019

Lebensmittelrecht

27. August 2019: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2019](#) (siehe auch obenstehend unter «Aktuelles»)

26. November 2019: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

4. Dezember 2019: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage (wird im Jahr 2020 wieder durchgeführt): > [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

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

auf Anfrage (wird im Jahr 2020 wieder durchgeführt): > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

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



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/



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 Lebensmittelsicherheitsstandards (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/lsvm/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/lsvm/kurse/

Anlässe Dritter

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