

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 189, November 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

#### Ergebnisse der Grenzkontrollen von pflanzlichen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Das BLV führt in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) und den kantonalen Behörden jedes Jahr risikobasierte Kontrollprogramme an der Grenze durch. Die Zollstellen erheben über das ganze Jahr verteilt Proben von Waren, die per Lastwagen, Schiff oder Flugzeug eingeführt werden. Diese Proben werden im Rahmen von geplanten, risikobasierten Programmen oder spontan aufgrund eines Verdachts erhoben. Von den 462 im Jahr 2018 untersuchten Proben entsprachen 58 (13 %) nicht den gesetzlichen Vorschriften.

Detaillierte Angaben zu den Untersuchungsergebnissen können dem aktuellen Bericht entnommen werden:

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

> [Bericht Grenzkontrollen 2018 \(pdf\)](#)

#### FAQ Pestizide

Pflanzenschutzmittel stehen in letzter Zeit immer wieder im Fokus. Oft herrscht Unsicherheit darüber, ob sie nun gefährlich sind oder nicht. Verschiedene Länder und Organisationen kommen in Studien und Analysen teils zu unterschiedlichen Resultaten. Hier finden Sie einige Fragen und Antworten zum ganzen Themenbereich Pestizide.

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

> [FAQ - Pestizide \(pdf\)](#)

#### BfR: Fragen und Antworten zu Bakteriophagen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat ausgewählte Fragen und Antworten zum Thema Bakteriophagen zusammengestellt.

Bakteriophagen (Phagen) sind Viren, die ausschließlich Bakterien infizieren. Der Begriff Phage leitet sich aus dem Griechischen ab und bedeutet «Bakterienfresser». Dabei sind Phagen in der Regel auf wenige Bakterien spezialisiert, so dass sie oftmals nur Stämme einer Spezies (z. B. E. coli) befallen und abtöten können.

Es werden zwei Typen unterschieden: virulente (lytische) Phagen und temperente Phagen. Virulente Phagen befinden sich in einem Prozess, bei dem sie sich in der befallenen Bakterienzelle vervielfachen und diese dabei auflösen. Dabei werden die neu gebildeten Phagen freigesetzt. Temperente Phagen können dagegen ihr Erbgut in das von Bakterien einbauen. Die Bakterienzelle lebt weiter und vermehrt sich dann mit dem Erbgut des Phagen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

#### BfR: Fragen und Antworten zu perfluorierten und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS)

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat ein FAQ-Dokument zu perfluorierten und polyfluorierten Alkylsubstanzen veröffentlicht.

Perfluorierte und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind Industriechemikalien, die aufgrund ihrer besonderen technischen Eigenschaften in zahlreichen industriellen Prozessen und Verbraucherprodukten eingesetzt werden. Die Stoffgruppe umfasst mindestens 4000 verschiedene Verbindungen. Im Tierversuch wirken einige von ihnen leberschädigend, reproduktionstoxisch und vermutlich krebserzeugend.

> [Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\) - FAQ zu PFAS](#)

### **IDF publishes Listeria guidance bulletin**

The International Dairy Federation (IDF) has published new guidance outlining additional actions that can be taken in the production process to minimise risk of Listeria contamination in dairy products.

> [dairyreporter.com](#)

> [Bulletin of the IDF 502/ 2019: Ecology of Listeria spp. and Listeria monocytogenes, Significance in Dairy Production \(free download\)](#)

### **Der Bericht zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland im Jahr 2018 ist erschienen**

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 416 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche an das RKI bzw. an das BVL gemeldet. Mindestens 2.476 Erkrankungen, 324 Hospitalisierungen und 11 Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang. Wie in den Jahren zuvor waren die häufigsten Verursacher von Krankheitsausbrüchen Campylobacter spp. und Salmonellen.

Neben der Erkrankung von einzelnen Personen können mit Krankheitserregern verunreinigte Lebensmittel auch Gruppenerkrankungen verursachen. Von einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch spricht man immer dann, wenn zwei oder mehr Menschen an demselben Lebensmittel erkrankt sind.

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

> [Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2018 \(pdf\)](#)

### **D: Weiterhin hohe Campylobacter-Raten bei Masthähnchen - Prozesshygienekriterium zeigt noch nicht erhoffte Wirkung**

Die Nachweisraten von Campylobacter spp. bei Masthähnchen liegen unverändert auf einem hohem Niveau. Knapp die Hälfte der Halshautproben von Masthähnchenschlachtkörpern (46,3 %) und der Proben von frischem Hähnchenfleisch (47,8 %) wurde im Rahmen des Zoonosen-Monitoring 2018 positiv auf

Campylobacter getestet. Knapp ein Viertel der Schlachtkörper wies Campylobacter-Keimzahlen von über 1.000 KbE/g auf. Das zum vergangenen Jahr eingeführte Prozesshygienekriterium hat somit noch nicht zu einer nennenswerten Senkung der Campylobacter-Belastung bei Masthähnchen geführt, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte.

Für das Zoonosen-Monitorings 2018 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 5.974 Proben auf allen Ebenen der Lebensmittelkette genommen und auf das Vorkommen der wichtigsten über Lebensmittel übertragbaren Erreger untersucht. Dabei wurden 3.356 Bakterien-Isolate gewonnen und in den Nationalen Referenzlaboratorien am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weitergehend charakterisiert und auf ihre Resistenz gegen ausgewählte Antibiotika untersucht.

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

> [BVL - Vollständiger Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2018 \(pdf\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Informationsschreiben 2019/6 des BLV: Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft**

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat am 04.11.2019 das Informationsschreiben 2019/6 zur Bezeichnung von veganen und vegetarischen Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft veröffentlicht. Ziel des Informationsschreibens ist es, Kriterien für die Beurteilung der verwendeten Bezeichnungen bereitzustellen, um eine einheitliche Auslegung und Anwendung des Lebensmittelrechts zu gewährleisten.

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

> [Informationsschreiben 2019/6: Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft \(pdf\)](#)

### **Der Bundesrat verabschiedet das landwirtschaftliche Verordnungspaket 2019**

In seiner Sitzung vom 23. Oktober 2019 hat der Bundesrat das landwirtschaftliche Verordnungspaket 2019 verabschiedet. Insgesamt werden sechs Verordnungen geändert. Die Änderungen treten am 1. Januar 2020 in Kraft.

> [Der Bundesrat - Das Portal der Schweizer Regierung](#)

### **Verbraucherschutz in der EU wird verbessert**

Die EU unternimmt derzeit Schritte, um den Verbraucherschutz zu stärken. Nach einer Einigung mit dem Europäischen Parlament im vergangenen März hat der Rat am 08.11.2019 eine Richtlinie angenommen, mit der die EU-Rechtsvorschriften für den Verbraucherschutz modernisiert werden und die Durchsetzung der Verbraucherrechte erleichtert wird.

> [Rat der Europäischen Union](#)

> [2018/0090 \(COD\) Volltext der Richtlinie \(pdf\)](#)

### **Empfehlung (EU) 2019/1888 der Kommission vom 7. November 2019 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln**

In der Empfehlung (EU) 2019/1888 der Kommission zur Überwachung des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln wird eine nicht erschöpfende Liste von auf den Acrylamidgehalt zu überwachenden Lebensmitteln publiziert.

Mit der > [Verordnung \(EU\) 2017/2158](#) der Kommission werden Lebensmittelunternehmern, die bestimmte Lebensmittel herstellen und in Verkehr bringen, spezifische Verpflichtungen auferlegt, gemäss denen sie ein Programm für ihre eigenen Probenahmen und Analysen des Acrylamidgehalts der betreffenden Lebensmittel aufstellen und Minimierungsmassnahmen durchführen müssen, um ein Acrylamidniveau zu erreichen, das so weit wie nach vernünftigem Ermessen möglich unter den in dieser Verordnung festgelegten Richtwerten liegt.

Mit der Empfehlung (EU) 2019/1888 der Kommission zur Überwachung des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln werden die Empfehlungen 2010/307/EU und 2013/647/EU aufgehoben.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Empfehlung \(EU\) 2019/1888 der Kommission vom 7. November 2019 zur Überwachung des Acrylamidgehalts in bestimmten Lebensmitteln\)](#)

### **FDA publishes list of records required under FSVP**

The Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) final rule, established through the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), requires importers to verify that the food they are importing into the United States has been produced in a manner that meets applicable U.S. food safety standards.

To do this, importers are required to develop, implement, and maintain a Foreign Supplier Verification Program which includes verification activities and records of those activities for each imported food from each foreign supplier. During an FSVP inspection, the FDA

investigator will review the importer's records to determine their compliance with the FSVP regulation.

To help importers determine the FSVP records they should develop and maintain, the FDA has made available a > [list of records required by the FSVP regulation](#).

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

### **FDA extends nutrition label deadline**

The Food and Drug Administration is granting a six-month grace period for food and beverage manufacturers that have annual sales larger than \$10 million to comply with the new Nutrition Facts Label requirements. The deadline was originally set for Jan. 1, 2020; firms with sales less than \$10 million per year have a deadline of Jan. 1, 2021

> [foodnavigator-usa.com](#)

### **CBD in Nahrungsergänzungsmitteln wird vom VG Düsseldorf als neuartig bewertet**

Ein Beschluss des VG Düsseldorf vom 27.09.2019 bestätigt das Verbot des Inverkehrbringens von CBD und Cannabinoiden in Lebensmitteln. Es ging im Verfahren um Nahrungsergänzungsmittel, bestehend aus Hanfblüten-Extrakt mit einem CBD-Gehalt zwischen 5 und 30 % sowie mit CBD-Kristallen.

Die Produkte werden als neuartig eingeschätzt und können somit nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn eine entsprechende Zulassung existiert, was derzeit nicht der Fall ist.

> [sv-dr-doerr.de](#)

> [foodnavigator.com](#)

> [VG Düsseldorf, Beschluss vom 27.09.2019 - 16 L 2333/19](#)

### **D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)**

Die aktuellen Stellungnahmen der 113. Sitzung des ALS vom 8-10. April 2019 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 113. Sitzung 2019 \(pdf\)](#)

## **QM**

### **ISO: Keeping food safe from farm to fork**

Transport and storage are inextricable elements of food safety management. New international guidance has just been published to help ensure safety at every stop along the food chain.

A key requirement of ISO 22000, one of the world's most renowned International Standards for food chain safety,

are prerequisite programmes (PRPs). These are basic conditions and activities that are necessary within the organization and throughout the food chain to maintain food safety. The ISO portfolio has a series of technical specifications (TS) dedicated to maintaining prerequisite programmes to assist in controlling food safety hazards in the manufacturing process.

The latest to be published is > [ISO/TS 22002-5, Prerequisite programmes on food safety– Part 5: Transport and storage](#), which outlines the requirements for PRPs for transport and storage in the food chain.

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

### **Building resilience: ISO standard for business continuity just updated**

Natural disasters, fires, supply chain issues or cyber-attacks are just some of the many unexpected yet possible threats to the smooth running of any business. Consistent and robust business continuity planning for what to do when disaster strikes is the best defence.

> [ISO 22301, Security and resilience – Business continuity management systems – Requirements](#), is the world's first International Standard for implementing and maintaining an effective business continuity plan. It enables an organization to have a more effective response and a quicker recovery, thereby reducing any impact on people, products and the organization's bottom line.

The standard has recently been updated to remain current and relevant and continue to meet market needs.

> [ISO - International organisation for standardization](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **EFSA: Veröffentlichung einer Ausschreibung: Unterstützung für die Systeme der Lebensmittelsicherheit der Zukunft**

Die Europäische Kommission hat am 15.10.2019 eine Ausschreibung für die Entwicklung einer Forschungs- und Innovationsplattform für Lebensmittelsicherheit veröffentlicht. Diese wird es den im Bereich der Lebensmittelsicherheit tätigen nationalen Behörden, EU-Einrichtungen, Politikerinnen und Politikern, Wissenschaftskreisen und der Zivilgesellschaft erleichtern, die Forschungstätigkeiten zu koordinieren. Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 22. Januar 2020.

Wichtigste Ergebnisse des Projekts der Kommission werden transnationale Forschungsprogramme, die

Verknüpfung nationaler und EU-weiter Forschungsagenden sowie die Schaffung einer Agenda für strategische Forschung und Innovation im Bereich der Lebensmittelsicherheit (Food Safety Strategic Research and Innovation Agenda, SRIA) sein, mit der den Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher, neuen Technologien und politischen Prioritäten Rechnung getragen wird.

Die Plattform wird Informationen zur Forschung im Bereich der Lebensmittelsicherheit bieten und die Kohärenz zwischen nationaler und EU-Finanzausstattung für die Forschung in diesem Bereich steigern. Sie wird ausserdem neue Ansätze für die Kommunikation zur Lebensmittelsicherheit fördern.

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

> [Ausschreibung: Supporting the food safety system of the future](#)

### **Wegweisendes Abkommen zum Schutz von 100 europäischen geografischen Angaben in China**

Die EU und China haben die Verhandlungen über ein bilaterales Abkommen zum Schutz von 100 europäischen geografischen Angaben in China und 100 chinesischen geografischen Angaben in der EU vor Nachahmungen und widerrechtlicher Aneignung abgeschlossen. Durch dieses wegweisende Abkommen dürften Vorteile für den beiderseitigen Handel entstehen und die Nachfrage nach hochwertigen Erzeugnissen auf beiden Seiten gestärkt werden.

> [Europäische Kommission](#)

### **Making sustainability «more inclusive»: RSPO adopts new palm oil standard for smallholders**

Smallholders account for almost 40% of global palm oil production, yet just a fraction is certified sustainable. The RSPO is looking to change this with a new sustainable palm oil standard for low acreage farmers.

Acknowledging it is more difficult for smallholder farmers to switch to 100% sustainable palm oil production under its > [generic Principles and Criteria \(P&C\) 2018 standard](#), the RSPO has tailored a new, phased approach: the Independent Smallholder (ISH) Standard.

> [foodnavigator.com](#)

## 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 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.

Der Studiengang 2019 ist ausgebucht und hat am 27. August 2019 gestartet.

Bei Interesse für den **Studiengang 2020** 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 von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2020 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 2020

### Lebensmittelrecht

12. Mai 2020: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)  
24. November 2020: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)  
2. Dezember 2020: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)  
August 2020: [> Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2020](#)  
auf Anfrage: [> Introduction to US-Food Law](#)  
auf Anfrage: [> Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

23. April und 7. Mai 2020: [> Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)  
29.-30. April 2020: [> Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)  
16. – 18. Juni 2020: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxitag](#)  
2. und 3. September 2020: [> Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)  
auf Anfrage: [> Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)  
auf Anfrage: [> Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22 000, mit Vertiefung HACCP](#)  
auf Anfrage: [> Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen 2020 finden Sie auch [> online](#) auf unserer Website.

## Kurse im ersten Halbjahr 2020



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

**23. April und 7. Mai 2020**

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 rechtlich 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/)



### Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

**29.-30. April 2020**

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüchen der Kundinnen und Kunden, Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Fluktuation der Mitarbeitenden und vieles mehr.

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

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



### Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

**12. Mai 2020**

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

**16. bis 18. Juni 2020**

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 852/2004). 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/)

## Weitere ZHAW-Anlässe



### **Training Course EU/CH and China Food Contact Material World: Differences and Alignments**

**10-14th February 2020**

ZHAW School of Life Sciences and Facility Management  
Campus Grüental, 8820 Wädenswil

Take a step into the world of legislation regarding food contact materials in the EU/Switzerland and China. Acquire essential information, solve case studies and learn about cross-cultural competencies through participating in this new intensive program.

- Do you or your company wish to have a deeper understanding of legislation concerning food contact materials in EU/Switzerland and China?
- Will you have to manage projects or negotiate with clients from other parts of the world such as the EU or China in the future?
- Do you need in-depth information about the differences in legislation regarding food contact materials between the EU/Switzerland and China?

More informationen and registration: > [ZHAW – EU and China Food Contact Material World](#)

## 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)