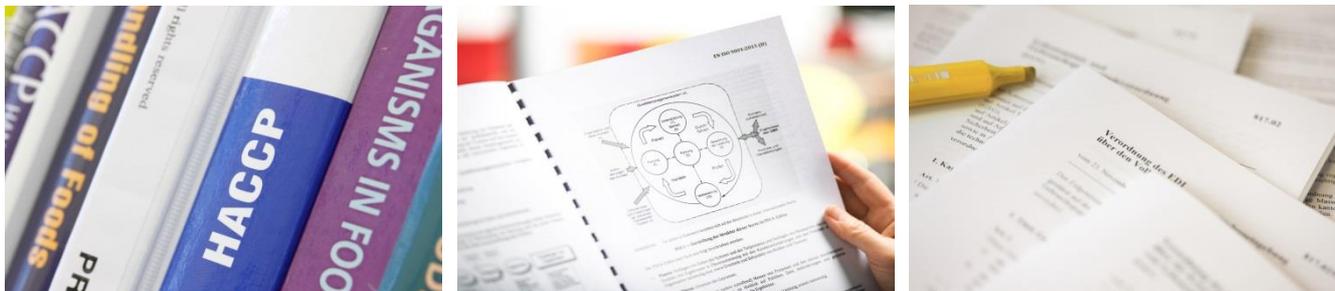


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 182, April 2019



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

Informationen zu Allergenen: Kantonschemiker bemängeln über die Hälfte der Betriebe

Die Kantonschemiker der Schweiz haben bei über tausend Inspektionen geprüft, ob bei unverpackt verkauften Lebensmitteln korrekt zu Allergenen informiert wird. Das Ergebnis ist unbefriedigend. Bei 55 Prozent der Kontrollen wurden die rechtlichen Vorgaben nicht eingehalten.

> [Verband der Kantonschemiker der Schweiz - Medienmitteilung 21.03.2019 \(pdf\)](#)

Kokosnüsse – (k)eine runde Sache

Kokosnüsse sind beliebt; wecken die exotischen Früchte doch Sommer- und Urlaubsgefühle. So manche Kokosnuss entpuppte sich allerdings bei der Untersuchung als kulinarische Grausamkeit und verdarb damit die gute Laune. Über 70 % der insgesamt 17 Proben enthielten ungenießbare Kokosnüsse.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Kochen für Viele: Hygieneregeln machen Speisen aus Großküchen sicherer

Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine hohe Verantwortung. Jedes Jahr werden in Deutschland etwa 100.000 Erkrankungen gemeldet, die wahrscheinlich auf das Vorkommen von Mikroorganismen, insbesondere

Bakterien, Viren oder Parasiten, in Lebensmitteln zurückzuführen sind. Die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Vor solchen Krankheitsfällen schützen einfache, aber sehr wirksame vorbeugende Hygienemaßnahmen. Gemeinsam haben BfR und BZfE vorbeugende Hygienemaßnahmen als Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen formuliert. Das bisher in 13 Sprachen vorliegende und vielfach nachgefragte Merkblatt erscheint nun in aktualisierter Auflage.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [BZfE - Bundeszentrum für Ernährung](#)

Resistente Keime: Rohkost und Salat gut waschen und frisch selbst zubereiten

Für den Verzehr vorgeschnittene und in Folie verpackte Salate, frische Kräuter oder Sprossen können gesundheitsgefährdende Keime enthalten. Das BfR hat aktuelle Ergebnisse aus Forschung und Lebensmittelüberwachung zur Weitergabe von Resistenzen gegen Antibiotika beim Verzehr pflanzlicher Frischeprodukte bewertet.

> [BfR Stellungnahme Nr. 013/2019 vom 12. April 2019 \(pdf\)](#)

Süßstoff Sucralose: Beim Erhitzen von Lebensmitteln können gesundheitsschädliche Verbindungen entstehen

Sucralose ist ein Süßungsmittel, das in der Europäischen Union als Lebensmittelzusatzstoff E 955 zugelassen ist. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die

aktuelle Datenlage zur Stabilität von Sucralose und zur Bildung möglicherweise gesundheitsschädlicher chlorierter Verbindungen bei hohen Temperaturen bewertet.

Das Ergebnis der vorliegenden Studien: Beim Erhitzen von Sucralose, insbesondere beim Erhitzen von Sucralose-haltigen Lebensmitteln wie beispielsweise Gemüsekonserven oder Backwaren, können Verbindungen mit gesundheitsschädlichem und krebserzeugendem Potenzial entstehen. Wird Sucralose (E 955) heißer als 120°C, führt dies zu einer schrittweisen und - mit weiter ansteigender Temperatur - fortschreitenden Zersetzung und Dechlorierung des Stoffes. Temperaturen zwischen 120°C und 150°C sind bei der industriellen Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln möglich und werden auch im Privathaushalt beim Kochen und Backen von Lebensmitteln erreicht, die Sucralose enthalten. Dabei können sich chlorierte organische Verbindungen mit gesundheitsschädlichem Potenzial bilden, wie beispielsweise polychlorierte Dibenzo-p-dioxine (PCDD) bzw. Dibenzofurane (PCDF) oder Chlorpropanole.

> [BfR-Stellungnahme Nr. 012/2019 vom 9. April 2019 \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

EU: Heumilch von Schafen und Ziegen ist jetzt «garantiert traditionelle Spezialität»

«Schaf-Heumilch» und «Ziegen-Heumilch» gelten in der EU künftig als garantierte traditionelle Spezialitäten (g.t.S.). Die Europäische Kommission hat einen entsprechenden Antrag genehmigt. Die Heumilchproduktion ist die natürlichste Form der Milchproduktion. Die Milch stammt von Tieren aus nachhaltigen traditionellen Milchviehbetrieben ohne fermentiertes Futter. Mit ihren Qualitätssiegeln schützt die EU Qualitätsprodukte vor Nachahmung oder dem Missbrauch von Namen und Bezeichnungen.

Das Qualitätssiegel «garantierte traditionelle Spezialität» bezieht sich dabei auf die traditionelle Zusammensetzung eines Erzeugnisses oder traditionelle Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren. Anders als die «geschützte geographische Angabe» (g.g.A.) oder die geschützte Ursprungsangabe (g.U.) geht es bei diesem Siegel nicht um die Herkunft eines Produkts.

Der Eintrag von Schaf-Heumilch und Ziegen-Heumilch in das Register der geschützten Produkte ergänzt eine Liste von mehr als 1.445 bereits geschützten Produkten, die über die DOOR-Datenbank auffindbar sind.

> [EU Kommission - Vertetung in Deutschland \(Pressemitteilung vom 26.03.2019\)](#)

Weitere Informationen:

> [Website der Europäischen Kommission zu Qualitätsschemen](#)
> [DOOR-Datenbank](#)

Acrylamide concerns: EU consumer organization calls for stronger consumer protection

A new European test by consumer organizations has highlighted that consumers, especially young consumers, should be better protected from cancer-causing acrylamide in their food. To do so, the European Consumer Organization, BEUC, is calling on the European Commission (EC) to lower the current indicative benchmarks for this contaminant and make these binding for food producers.

The latest EU acrylamide regulations (> [Regulation \(EU\) 2017/2158](#)) came into force in > [April 2018](#), marking the beginning of the law which limits the amount of acrylamide allowed in packaged foods and forces manufacturers to closely examine and reduce acrylamide levels in products.

The legislation describes practical measures based upon best practice guidelines developed by the food industry to mitigate acrylamide formation in a range of foods.

Since the 2018 acrylamide regulation came into force in Europe, food manufacturers, fast-food chains and restaurants must ensure acrylamide levels in their products remain below indicative benchmarks set in the law. For instance, techniques to reduce acrylamide in potato-based products include using potato varieties less likely to develop acrylamide, storing them properly and frying them at a minimum temperature.

> [foodingredientsfirst.com](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)

Die aktuellen Stellungnahmen der 112. Sitzung des ALS vom 10. - 12. September 2018 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 112. Sitzung \(pdf\)](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen)

Die aktuellen ALTS-Beschlüsse der 82. Arbeitstagung vom Dezember 2018 sind veröffentlicht..

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

> [ALTS-Beschlüsse der 82. Arbeitstagung Dezember 2018 \(pdf\)](#)

Nährwertkennzeichnungs-Modelle: Vorläufiger MRI-Bericht liegt vor

Nutri-Score, Warnhinweise, Batterie-Modell oder doch lieber ein Keyhole-System wie in Skandinavien? Ein vereinfachtes, erweitertes Nährwertkennzeichnungs-System vorne auf der Lebensmittelverpackung ist ein zentraler Baustein einer ganzheitlich ausgerichteten Politik für eine gesunde Ernährung – und auch Auftrag aus dem Koalitionsvertrag.

Bundesministerin Julia Klöckner hatte daher das Max Rubner-Institut (MRI) beauftragt, ausgewählte relevante Nährwertkennzeichnungs-Systeme zu untersuchen. Das Gutachten wurde nun vorgelegt und ist eine der Grundlagen für den weiteren Entscheidungsprozess. Vorläufig ist der Bericht, da der zu berücksichtigende Bericht der EU-Kommission noch nicht vorliegt.

Das MRI hat insgesamt elf relevante Nährwertkennzeichnungs-Modelle sowie den in Finnland vorgeschriebene Salz-Warnhinweis entlang von 18 Kriterien untersucht. Die Kriterien fußen dabei auf ernährungsphysiologischen und sozialwissenschaftlichen Gesichtspunkten (z.B. Eignung für Produktgruppen, Verbraucherfreundlichkeit, Wertung von günstigen und ungünstigen Inhaltsstoffen, Orientierung an wissenschaftlich fundierten Referenzmengen).

Der vorläufige MRI-Bericht verdeutlicht die unterschiedlichen Zielsetzungen der bestehenden Modelle und die damit verbundenen Stärken und Schwächen der untersuchten Nährwertkennzeichnungs-Systeme, die verschiedene Länder bereits eingeführt haben. Jedes vorhandene Kennzeichnungssystem habe Licht und Schatten, so die Wissenschaftler. Kein Nährwertkennzeichnungs-Modell ist damit uneingeschränkt zu empfehlen oder abzulehnen. Der Bericht schafft eine vergleichbare und wissenschaftlich fundierte Diskussionsgrundlage. Die Ergebnisse werden in den weiteren Prozess zur Entwicklung eines vereinfachten, erweiterten Nährwertkennzeichnungs-Systems für Deutschland einbezogen.

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

> [Vorläufiger MRI-Bericht: Beschreibung und Bewertung ausgewählter «Front-of-Pack»-Nährwertkennzeichnungs-Modelle \(pdf\)](#)

Zur Debatte betreffend Nährwertkennzeichnungs-Modellen in Deutschland, siehe > [foodnavigator.com](#)

FDA lifts import ban for genetically modified salmon eggs

The U.S. has long used genetically modified (GM) plant crops in its food chains, but so far has had no GM animals on sale for human consumption. That could be about to change as the Food and Drug Administration lifts an import ban on AquaBounty's GM salmon eggs.

On 8 March 2019, the FDA announced that a genetically modified type of salmon will soon be allowed to be imported and reared in the U.S. ahead of new labelling requirements coming into force which ultimately will allow the fish to be sold to consumers. The salmon have been modified with DNA from other species of fish to allow them to grow roughly twice as fast as regular salmon.

> [techspot.com](#)

Zu den US-Kennzeichnungsvorschriften betr. GVO, siehe > [News vom 18. Januar 2019](#)

FDA plans to reconsider the rules for using CBD as an ingredient

The FDA has launched a review of the rules regulating the use of CBD and could ultimately allow the use of the cannabis-derived ingredient in restaurant food and drinks. The agency will hold a public hearing in May to discuss the ingredient, which is legal in the US but technically banned for use as a food ingredient.

> [restaurantbusinessonline.com](#)

Zur Rechtslage von Cannabis und Cannabidiol als Lebensmittel in der Schweiz, siehe > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Neuer Auftritt der Webseite zur Schweizer Nährwertdatenbank

Die Schweizer Nährwertdatenbank hat einen neuen Internetauftritt. Auch inhaltlich gibt es Neuerungen: Mit der Suchfunktion kann nun nach Namen, Synonymen, Lebensmittelkategorien und Nährstoffgehalt sowie einer Kombination davon gesucht werden. Auch eine Kombination der genannten Suchkategorien ist möglich. Neu erlaubt die Datenbank zudem den Vergleich von Lebensmitteln.

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

> [naehrwertdaten.ch](#)

Wegwerfprodukte aus Plastik: Parlament stimmt für Verbot ab 2021

Am 27.03.2019 hat das EU-Parlament für ein Verkaufsverbot von Einweg-Kunststoffartikeln wie etwa Teller, Besteck, Strohhalme oder Wattestäbchen aus Plastik gestimmt.

Die Vereinbarung mit dem Rat wurde mit 560 Stimmen angenommen, bei 35 Gegenstimmen und 28 Enthaltungen.

Betroffen von dem Verbot auf EU-Gebiet ab 2021 sind die folgenden Produkte:

- Einwegbesteck aus Kunststoff (Gabeln, Messer, Löffel und Esstäbchen)
- Einweg-Plastikteller
- Strohhalme aus Plastik
- Wattestäbchen aus Kunststoff
- Haltestäbe für Luftballons
- Produkte aus oxo-abbaubaren Materialien wie Beutel oder Verpackungen und Fast-Food-Behälter aus expandiertem Polystyrol

Die Mitgliedstaaten müssen zudem 90% der Kunststoffflaschen bis 2029 getrennt sammeln. Außerdem werden für den Gehalt an Recyclingkunststoff in Flaschen verbindliche Ziele von 25% bis 2025 und 30% bis 2030 festgelegt.

Darüber hinaus wird das Verursacherprinzip, insbesondere für Tabak, durch die Einführung einer erweiterten Herstellerverantwortung (wonach die Hersteller zur Deckung der Kosten für Abfallbewirtschaftung, Reinigung und Sensibilisierung beitragen müssen) gestärkt. Auch für Fanggerät in der Fischerei soll eine solche Regelung gelten, um sicherzustellen, dass die Hersteller und nicht die Fischer die Kosten für die Sammlung von im Meer verlorenen Netzen tragen.

Die Gesetzgebung sieht schließlich eine verpflichtende Kennzeichnung über die negativen Umweltauswirkungen weggeworfener Zigarettenstummel mit Kunststofffiltern sowie anderer Produkte wie Kunststoffbecher, feuchte Reinigungstücher und Hygieneeinlagen vor.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament vom 27.03.2019](#)

Brexit: Kommission informiert über Vorbereitungen auf «No Deal»-Szenario für Verkehrswesen, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Die Europäische Union ist im Falle eines Austritts des Vereinigten Königreichs aus der EU ohne Abkommen («No Deal»-Szenario) auch in den Sektoren Verkehr, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit vorbereitet. Über die Einzelheiten haben Verkehrskommissarin Violeta Bulc und Vizepräsident Jyrki Katainen am 04.04.2019 in

Brüssel informiert. Ein ungeregelter Brexit hätte auch in diesen Bereichen erhebliche Auswirkungen auf das tägliche Leben der Bürgerinnen und Bürger und zahlreiche Unternehmen. «Deswegen haben die Kommission und die EU27 in den vergangenen beiden Jahren intensiv daran gearbeitet, sich auf die Herausforderungen eines «No Deal»-Szenarios vorzubereiten», sagte Katainen.

Die Lebensmittelstandards in der EU gehören zu den höchsten der Welt. Um diese zu sichern, wird es Grenzkontrollen beim Import von Produkten tierischen Ursprungs oder Tieren aus dem Vereinigten Königreich geben müssen, wenn Großbritannien ohne Übergangsregeln austritt. Zu diesem Zweck haben die betroffenen EU-Länder wie Frankreich und Belgien bereits zusätzliches Personal eingestellt. Mit den irischen Behörden sei die Kommission in intensivem Kontakt, um eine harte Grenze auf der Insel zu verhindern und gegebenenfalls notwendige Kontrollen abseits der Grenze durchzuführen. Niemand wolle das Karfreitagsabkommen aufs Spiel setzen, unterstrich Katainen.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland \(Pressemitteilung vom 04.04.2019\)](#)

Zu rechtlichen Auswirkungen des «Brexit» auf Lebensmittelunternehmer, siehe > [News vom 20.03.2018](#)

Bald neues Label: Standard Nachhaltige Schweizer Milch

Dass Schweizer Milch viele positive Eigenschaften hat, soll auf den Produkten in Zukunft ausgezeichnet werden. Dazu führt die Branchenorganisation Milch zusammen mit den Marktpartnern Anfang September 2019 den Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch ein.

Die Schweizer Milchbranche stehe vor einem Meilenstein, heisst es in der > [Medienmitteilung der Branchenorganisation \(BO\) Milch](#). Anfang September führt die BO Milch zusammen mit den Marktpartnern den Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch ein. Zehn Grund- sowie zwei Zusatzanforderungen bilden die Basis des neuen Standards auf Seiten der Milchproduktion. Industrielle und gewerbliche Verarbeiter werden für ihren Bereich ebenfalls Anforderungen erfüllen.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

Internationale Konferenz zum Onlinehandel mit Lebensmitteln

Der Onlinehandel mit Lebensmitteln, Kosmetika, Spielzeug, Futtermitteln oder ähnlichen Produkten ist kein Nischenmarkt mehr. Die neue Art des Einkaufens ist für große Teile der Gesellschaft Alltag geworden, stellt die Kontroll- und Aufsichtsbehörden aber auch vor neue

Herausforderungen. Um die relevanten Interessensvertreter im Bereich des Onlinehandels zusammenzubringen, veranstaltet das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zusammen mit der Europäischen Kommission die dreitägige internationale Konferenz «eCommerce of Food». Sie wird vom 24. bis 26. Juni 2019 in Berlin stattfinden.

Ziel der Fachkonferenz ist es, das gegenseitige Verständnis aller Akteure zu unterstützen und die grenzüberschreitende Zusammenarbeit bei der Kontrolle des Onlinehandels zu fördern. EU-Kommissar Vytenis Andriukaitis und die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner werden die Tagung in Berlin eröffnen. Die Veranstaltung richtet sich an Behördenvertreter aus dem In- und Ausland, Onlinesupermärkte und -händler, Marktplätze, Start-ups und die entsprechenden Verbände.

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

> [Weitere Informationen \(in Englisch\) zur Konferenz «eCommerce of Food»](#)

Bessere Rechtsetzung: Kommission zieht positive Bilanz

Die Juncker-Kommission hat aus der Vergangenheit gelernt und sich verpflichtet, nur dann tätig zu werden, wenn die EU einen Mehrwert schafft. Sie tut dies auf der Grundlage der besten verfügbaren Fakten, indem sie wirtschaftliche, soziale und ökologische Auswirkungen zusammen betrachtet und unnötige Kosten vermeidet.

Am 15. April 2019 hat die Kommission Bilanz gezogen zu ihrer Agenda für bessere Rechtsetzung. «Es wird allgemein anerkannt, dass wir mit gutem Beispiel vorangehen, und die Menschen fordern uns auf, unser Engagement für eine bessere Rechtsetzung fortzusetzen. Bessere Rechtsetzung ist nun Kernelement der europäischen Entscheidungsprozesse», so der Erste

Kommissionsvizepräsident Frans Timmermans. «Wir müssen unsere Anstrengungen ausweiten und verstärken. Dies gilt insbesondere in der ‚postfaktischen‘ Welt von heute, in der das Gefüge unserer demokratischen Debatte und der wissenschaftlichen Autorität als solches infrage gestellt wird.»

Am 29. April veranstaltet die Kommission eine Konferenz, um Bilanz der Bemühungen um eine bessere Rechtsetzung zu ziehen, einen Meinungs austausch mit Interessenträgern der Zivilgesellschaft, der Wirtschaft, der Forschung, der Behörden und der Sozialpartner zu führen und mögliche weitere Schritte zu erörtern.

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

Palmöl wird nicht von Freihandelsabkommen ausgenommen

Der Bundesrat soll Palmöl nicht aus den Verhandlungen für ein Freihandelsabkommen mit Malaysia ausklammern. Er soll aber Bestimmungen zur nachhaltigen Produktion von Palmöl vorsehen. Das fordert das Parlament.

Der Nationalrat hat am 21.03.2019 oppositionslos einen Vorstoss aus dem Ständerat angenommen, im Einverständnis mit dem Bundesrat. Verworfen hat der Nationalrat - wie bereits der Ständerat - Standesinitiativen der Kantone Thurgau und Genf, die den Ausschluss von Palmöl und seinen Nebenprodukten von den Freihandelsverhandlungen forderten.

Der Mehrheit ging diese Forderung zu weit. Carlo Sommaruga (SP/GE) machte sich vergeblich für die Genfer Initiative stark. Diese fordere kein Importverbot, sondern lediglich den Verzicht auf Zollerleichterungen für Palmöl, sagte er. Mit Blick auf die problematische Produktion - Abholzung von Regenwald und Enteignungen - sei das sinnvoll.

> www.parlament.ch

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 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 Anmelde-möglichkeit 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.



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/lsfm/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/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/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