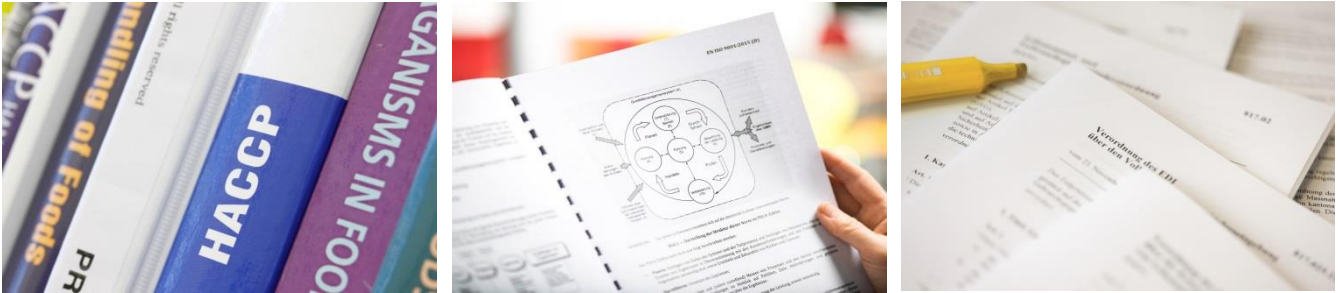


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 186, August 2019



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

Lebensmittel im Blickpunkt: Beerenobst kann auch Träger von Krankheitserregern sein

Ob frische Erdbeeren, tiefgekühlte Himbeeren in sommerlichen Getränken oder Mischungen verschiedener Beeren auf Kuchen und Desserts – gerade im Sommer wird Beerenobst besonders häufig verzehrt. Beeren schmecken nicht nur lecker, in ihnen stecken auch viele Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Beerenobst kann aber auch Träger von Krankheitserregern sein sowie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, wie Ergebnisse aus verschiedenen Untersuchungsprogrammen der Lebensmittelüberwachung zeigen.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) empfiehlt, frisches Obst stets gründlich zu waschen und Tiefkühlware vor dem Verzehr zu erhitzen.

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

Oregano – ein aromatisches, aber gehaltvolles Küchenkraut. Teil I: Pyrrolizidinalkaloide

Bereits frühere Untersuchungen des CVUA Stuttgart haben gezeigt, dass Küchenkräuter gelegentlich mit Pyrrolizidinalkaloiden (PA) belastet sein können. Deshalb hat das CVUA Stuttgart von November 2018 bis Juni 2019 nun handelsüblichen gerebelten Oregano auf

insbesondere wegen ihrer leberschädigenden Eigenschaften gesundheitlich bedenkliche PA untersucht.

Die Untersuchungsergebnisse signalisieren Handlungsbedarf – aufgrund auffällig hoher Gehalte an PA musste fast jede zweite Oreganoprobe als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden, weitere 22 % der Proben wurden sogar als gesundheitsschädlich eingestuft. Insgesamt wurden 71 % der gerebelten Oreganoproben aufgrund ihrer Gehalte an Pyrrolizidinalkaloiden als nicht sichere Lebensmittel beanstandet. Die Belastung ist dabei höchstwahrscheinlich auf eine Mitverarbeitung PA-bildender Fremdpflanzen bei der Ernte zurückzuführen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Oregano – ein aromatisches, aber gehaltvolles Küchenkraut. Teil II: von Pestiziden und Olivenblättern

In einem Schwerpunktprojekt (November 2018 bis Juni 2019) hat das CVUA Stuttgart handelsüblichen gerebelten Oregano hinsichtlich verschiedener Fragestellungen untersucht. In Teil I der Untersuchungen wurde bereits von der aussergewöhnlich hohen Belastung des Oreganos mit lebertoxischen Pyrrolizidinalkaloiden (PA) berichtet.

Der vorliegende Bericht beinhaltet die Ergebnisse der Pestiziduntersuchungen und zeigt, dass im Handel als gerebelter Oregano verkaufte Produkte nicht immer ausschliesslich Pflanzenteile des beliebten Küchenkrautes beinhalten. Wie bereits im Falle der PA (Beanstandungsquote von 71 %) liefern auch die

Untersuchungen des Oreganos auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und Verfälschungen mit Fremdpflanzenmaterial ein äusserst unbefriedigendes Ergebnis. Etwa jede dritte Oreganoprobe (29 %) wies Gehalte an Pestiziden und Kontaminanten über den gesetzlich festgesetzten Höchstmengen bzw. Referenzwerten (für Perchlorat) auf. Zudem mussten 20 % der Oreganoproben als irreführend beurteilt werden, da sie teils mit erheblichen Mengen an Blättern des Olivenbaums oder der Zistrose verfälscht wurden. Eine als «Oregano» gekennzeichnete Probe bestand sogar lediglich zu 35 % aus Oregano, während der Rest (65 %) als Olivenblätter identifiziert wurde.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Antibiotikarückstände in Garnelen – ökologische Aquakultur versus konventionelle Aquakultur

Keine Antibiotika-Rückstände in Bio-Garnelen. Bei konventionell erzeugten Garnelen - auch bei Vermarktung unter Gütesiegeln - weiterhin Antibiotika nachweisbar. Vor dem Hintergrund der immer wiederkehrenden Meldungen zu Antibiotikarückständen in Garnelen aus Aquakultur wächst die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Aufzucht. Mittlerweile sind sie in vielen Supermärkten im Sortiment zu finden. Doch sind sie tatsächlich eine Alternative?

2018 hat das CVUA Karlsruhe im Rahmen des Ökomonitorings 127 Proben aus konventioneller und ökologischer Aquakultur auf pharmakologisch wirksame Stoffe untersucht. Im Gegensatz zu konventioneller Ware waren in Bio-Garnelen keine Rückstände von Antibiotika nachweisbar.

Hinweis: Rechtliche Vorgaben zum Einsatz von Antibiotika in der Ökologischen Aquakultur:

Gemäss der > [EU-Öko-Basisverordnung \(VO \(EG\) Nr. 834/2007\)](#) und der > [VO \(EG\) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur EU-Öko-BasisVO](#) ist der Einsatz von pharmakologisch wirksamen Stoffen bei der Erzeugung von Aquakulturtieren zugelassen. Art.15 Abs.1 f) ii) VO (EG) Nr. 834/2007 besagt: «Krankheiten sind unverzüglich zu behandeln, um ein Leiden der Tiere zu vermeiden; chemisch-synthetische allopathische Tierarzneimittel einschliesslich Antibiotika dürfen erforderlichenfalls unter strengen Bedingungen verwendet werden, wenn die Behandlung mit phytotherapeutischen, homöopathischen und anderen Erzeugnissen ungeeignet ist.»

Gemäss der Durchführungsvorschriften der VO (EG) Nr. 889/2008 sind Behandlungen mit Tierarzneimitteln aus der Schulmedizin (allopathischen Tierarzneimitteln) bei der Erzeugung von Aquakulturtieren mit einem Produktionszyklus von weniger als einem Jahr auf eine

Behandlung jährlich beschränkt. Wird häufiger behandelt, dürfen die betreffenden Tiere nicht als ökologisches/biologisches Erzeugnis verkauft werden. Des Weiteren muss die Wartezeit nach Verabreichung von Tierarzneimitteln aus der Schulmedizin doppelt so lang wie die vorgeschriebene Wartezeit gemäss Artikel 11 der > [Richtlinie 2001/82/EG](#) sein. Ist keine Wartezeit festgelegt, ist eine Wartezeit von 48 Stunden einzuhalten. Darüber hinaus ist der Einsatz von Tierarzneimitteln der Kontrollstelle oder Kontrollbehörde zu melden, bevor die Tiere als ökologische/biologische Erzeugnisse vermarktet werden. Behandelte Tiere müssen eindeutig zu identifizieren sein.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Hohe Aluminiumgehalte in einzelnen Matcha-Teeproben

Anlässlich von Messungen hoher Aluminiumgehalte in Matcha-Tee bewertet das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) das gesundheitliche Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher, die regelmässig Matcha konsumieren. Matcha-Tee ist ein Trendgetränk. Alleine in Deutschland wurden in den vergangenen fünf Jahren 165 Produkte neu erfasst. Diese umfassen sowohl Tees als auch weitere Lebensmittel, wie Smoothies, Eistee, Kekse, Kuchen und Cerealien.

In Tees, so auch in Matcha, wird immer wieder Aluminium nachgewiesen. Aluminium ist das häufigste Metall in der Erdkruste und gelangt über den Boden in die Pflanze. Darüber hinaus nehmen Verbraucherinnen und Verbraucher Aluminium auch aus anderen Quellen auf, z. B. über unverarbeitete und verarbeitete Lebensmittel, Lebensmittelverpackungen und Kosmetika. Die Aufnahme hoher Mengen Aluminium kann langfristig das Nervensystem, die Fähigkeit zur Fortpflanzung und die Knochenentwicklung schädigen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine lebenslang tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (tolerable weekly intake, TWI) von 1 Milligramm (mg) Aluminium pro Kilogramm (kg) Körpergewicht abgeleitet.

> [BfR-Stellungnahme Nr. 027 vom 25. Juli 2019 \(pdf\)](#)

Sauerkirschnektar auf dem Prüfstand

Inhaltsstoffe pflanzlicher Lebensmittel und ihre Metaboliten werden häufig vom Verbraucher mit positiven Wirkungen auf die Gesundheit assoziiert. Nicht immer zu Recht. In manchen Fällen, wie bei Amygdalin in Kirschen, kann das Abbauprodukt Blausäure sogar toxisch wirken. Keltereien, die Kirschsäfte herstellen, können durch Einhaltung der guten Herstellungspraxis einen wichtigen Beitrag dazu leisten, unerwünschte Stoffe auf ein gesundheitlich unbedenkliches Mindestmass zu reduzieren.

Hinweis: Der > [AIJN Code of Practice for evaluation of Fruit and Vegetable Juices](#) des Europäischen Fruchtsaft-industrieverbandes (European Fruit Juice Association, AIJN) stellt die wichtigsten Anforderungen für Unternehmen dar und legt für Sauerkirschsäfte einen Richtwert von maximal 10 mg Blausäure pro Liter fest (AIJN-Richtwert). Einen gesetzlich festgelegten Grenzwert für Blausäure in Kirschsäften oder Kirschnektar gibt es nicht.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Cannabidiol (CBD) – ein Hype mit Gesundheitsrisiko

Hanfhaltige Lebensmittel liegen derzeit wieder voll im Trend. Immer mehr Verbraucher vertrauen auf die natürlichen Produkte und deren vermeintlich positive Wirkung auf die Gesundheit. Doch was steckt wirklich hinter den Produkten und wie steht es um die Gesundheit der Verbraucher?

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Lebensmittelrecht

Weisung 2019/1: Umgang mit dem Risiko durch Chlorothalonil-Rückstände im

Trinkwasser

Chlorothalonil ist ein Wirkstoff, der in Pflanzenschutzmitteln seit den 1970er Jahren gegen Pilzbefall als Fungizid zugelassen ist. Er wird im Kartoffel-, Getreide-, Gemüse-, Wein- und Zierpflanzenbau eingesetzt. Die Abbauprodukte (Metaboliten) können ins Grundwasser und somit ins Trinkwasser gelangen. Bei Metaboliten, welche in Konzentrationen > 0.1 µg/l auftreten können, muss eine Relevanzprüfung durchgeführt werden. Das heisst, es muss abgeklärt werden, ob sie biologisch wirksam sind oder nicht.

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

Überprüfung von Chlorothalonil: Umwelt-NGO können zu den Ergebnissen Stellung nehmen

Am 30. Juli hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ein Vernehmlassungsverfahren eröffnet und Umweltschutzorganisationen die Möglichkeit geben, Stellung zu den Ergebnissen der Überprüfung von 15 Fungiziden zu nehmen. Der Entscheid über die Bewilligung dieser Produkte wird im Herbst 2019 gefällt. Das BLW erwägt, die Bewilligung für Produkte mit diesem Wirkstoff zu widerrufen. Das BAG wird im Herbst 2019 den Entscheid zur Bewilligung der Produkte mit dem Wirkstoff Chlorothalonil fällen können.

Chlorothalonil ist ein Wirkstoff, der in der Landwirtschaft seit den 70er-Jahren als Fungizid eingesetzt wird, insbesondere zum Schutz von Getreide gegen zahlreiche Krankheiten. Im Rahmen der Überprüfung wurden gewisse Abbauprodukte im Grundwasser in zu hohen Mengen gemessen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Zu Chlorothalonil siehe auch > [Kantonales Labor Zürich, Mitteilung vom 24.07.2019](#)

EFSA flags safety concerns over novel food application for whipworm eggs

The European Food Safety Authority (EFSA) has raised safety concerns over an application to authorise viable embryonated eggs of the whipworm *Trichuris suis* under the 2015 novel foods regulation (2015/2283).

> [EFSA - European Food Safety Authority \(EFSA Journal 2019;17\(6\):5777\)](#)

OLG: Bezeichnung «Kinderwunsch-Tee» ohne wissenschaftlichen Nachweis unzulässig

Die Bezeichnung «Kinderwunsch-Tee» für einen Kräutertee ist unzulässig, wenn der Vertreiber die empfängnisfördernde Wirkung des Getränks nicht wissenschaftlich nachweisen kann.

Dies entschied das Oberlandesgericht (OLG) Köln in einem Rechtsstreit zwischen einem Wettbewerbsverband und einem Lebensmittelunternehmen, wie ein Gerichtssprecher 04.07.2019 mitteilte. Das OLG bestätigte damit eine Entscheidung des Landgerichts, das der Klage des Wettbewerbsverbandes stattgegeben hatte.

> [nau.ch](#)

> [Urteil des Oberlandesgerichts Köln vom 21.06.2019 - Az. 6 U 181/18](#)

FDA issues Rule updating tolerances for animal drug residues in food

On 10 July 2019, the U.S. Food and Drug Administration's (FDA) Center for Veterinary Medicine issued a final rule on tolerances for animal drugs in food. The regulations apply only to foods intended for human consumption.

The rule, > [New Animal Drugs: Updating Tolerances for Residues of New Animal Drugs in Food](#), standardizes and clarifies the standards for determining, codifying, and updating tolerances. The final rule also provides a definition section of key terms that FDA uses in the determination of tolerances.

> [foodsafetymagazine.com](#)

USDA may reconsider ban of biotech crops, foods under organic label

Comments made by US Department of Agriculture undersecretary Greg Ibach during recent congressional testimony indicated the possibility that the Trump administration is considering reviewing the ban on biotech crops and foods being classified as organic. Ibach added that reconsidering the ban could prove favorable to the organic market due to benefits derived from biotech crops, such as increased yield and resistance to droughts and insects.

Label identification of BE foods will be mandatory at the beginning of 2022. Presumably that will stay in place even if BE food is allowed to be classified as organic.

That will lead to a dilemma for farmers and many down the supply chain from them, including processors: Will many of the consumers who buy organic be put off by a BE label on organic products? Organic production requires a big commitment of time and resources, often years in advance, and anything that cuts into consumer acceptance would seriously upset return on investment.

> foodprocessing.com

Zu den am 2022 verpflichtenden GVO-Kennzeichnungsanforderungen, siehe > [News vom 18. Januar 2019](#)

FDA authorizes soy leghemoglobin as a color additive

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) is amending the color additive regulations to provide for the safe use of soy leghemoglobin as a color additive in ground beef analogue products (e.g., «veggie» burgers). The FDA is taking this action in response to a color additive petition submitted by Impossible Foods, Inc. requesting FDA to issue a regulation listing the use of soy leghemoglobin as a color additive in food.

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

QM

Sustainable cocoa defined: What will be the impact of the ISO standard?

The International Organization for Standardization (ISO) standard on sustainable cocoa will help mainstream ethical cocoa, says the chair of the standard, while an NGO worries uptake will be limited. After eight years of development, > [ISO 34101 on sustainable and traceable cocoa](#) was published in May this year. It's the first ISO standard for an agricultural commodity.

> foodnavigator.com

Zur ISO 34101-Serie siehe auch > [News vom 6. Juni 2019](#)

Codex adopts code of practice to reduce exposure to contaminants in refined oils

The forty-second Codex Alimentarius Commission held in Geneva, Switzerland 8-12 July 2019, adopted a Code of Practice (COP) for the reduction of 3-Monochloropropane-1,2- diol esters (3-MCPDE) and Glycidyl Esters (GE) in refined oils and food products made with refined oils.

The chemical 3-monochloropropane diol (3-MCPD) and related substances called 3-MCPD esters are food processing contaminants found in some processed foods and vegetable oils. 3-MCPD and its esters are formed unintentionally in these foods in particular during oil refining processes.

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) determined that given the potential health concerns associated with 3-MCPDE and GE, it was important to reduce exposure particularly in infant formula for infants. The COP is intended to reduce exposure to 3-MCPDE and GE by lowering the levels of these contaminants in refined oils and products made from refined oils.

> www.fao.org

> [Download the Draft Code of Practice for the reduction of 3-MCPDEs and GEs in refined oils and food products made with refined oils \(REP19/CF-Appendix IV, pdf\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Schweiz - Chile: Gegenseitige Anerkennung der Bio-Standards

Das Bundesamt für Landwirtschaft der Schweiz und der Servicio Agrícola y Ganadero Chiles haben sich auf die gegenseitige Anerkennung ihrer Standards für Bio-Produkte geeinigt. Das entsprechende Äquivalenzarrangement ist am 05.08.2019 in Kraft getreten und erleichtert den Handel mit Bio-Produkten zwischen den beiden Ländern.

Das zwischen den zuständigen Behörden der Schweiz und Chiles ausgehandelte Arrangement beinhaltet die gegenseitige Anerkennung der Gleichwertigkeit der biologischen Produktionsvorschriften und der entsprechenden Kontrollsysteme. In der Praxis bedeutet dies, dass in der Schweiz erzeugte biologische Lebensmittel ohne weitere Kontrollen in Chile vermarktet werden können. Gleiches gilt für die Vermarktung chilenischer biologischer Erzeugnisse in der Schweiz. Das Äquivalenzarrangement gilt für Bio-Produkte, welche in der Schweiz oder in den Chile erzeugt oder hergestellt, verarbeitet oder verpackt wurden. Tierische Bio-Produkte aus Chile, mit Ausnahme von Erzeugnissen der Imkerei (z.B. Honig), sind vom Arrangement ausgenommen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Unternehmen verpflichten sich zu weiterer Zuckerreduktion in Joghurts und Cerealien

Schweizer Lebensmittelproduzenten und Vertreter des Detailhandels haben mit Bundesrat Alain Berset neue Ziele zur Zuckerreduktion in ihren Produkten vereinbart. 14 Unternehmen unterzeichneten die Fortsetzung der «Erklärung von Mailand» bis 2024. Der Zuckergehalt in Joghurts soll nochmals um 10 Prozent, jener in Frühstückscerealien um 15 Prozent gesenkt werden. Neu wird die Zuckerreduktion auf weitere Produkte ausgedehnt und die Salzreduktion in die Erklärung aufgenommen.

- > [EDI - Eidgenössisches Departement des Innern](#)
- > [Medienmitteilung vom 27.08.2019 \(pdf\)](#)

EU-28: Europeans trust scientists over authorities says food safety study

The European Food Safety Authority (EFSA) and Eurobarometer conducted a study on consumer perceptions of food safety throughout the European Union (EU). Notable conclusions suggest that respondents trust scientists over EU institutions. And, even though respondents are less concerned about genetically modified organisms (GMOs) compared to the previous study from 2010, they continue to demonstrate a heightened awareness of food issues involving pesticides, antibiotic residues/resistance, and pollutants in meat and poultry.

- > [USDA Foreign Agricultural Service](#)
- > [EFSA - European Food Safety Authority: 2019 Eurobarometer on Food Safety in the EU](#)

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/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (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 schon jetzt Ihre Weiterbildungen für 2020

Lebensmittelrecht

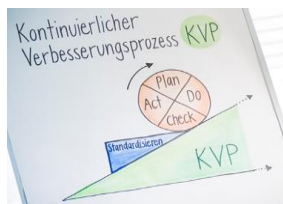
- 12. Mai 2020: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
- 24. November 2020: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 2. Dezember 2020: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 23. April und 7. Mai 2020: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- 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: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2019



Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

7. – 8. November 2019

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüche 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/lsfm/kurse/



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

4. Dezember 2019

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf.

Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

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

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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

26. November 2019

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen.

Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

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

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

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch