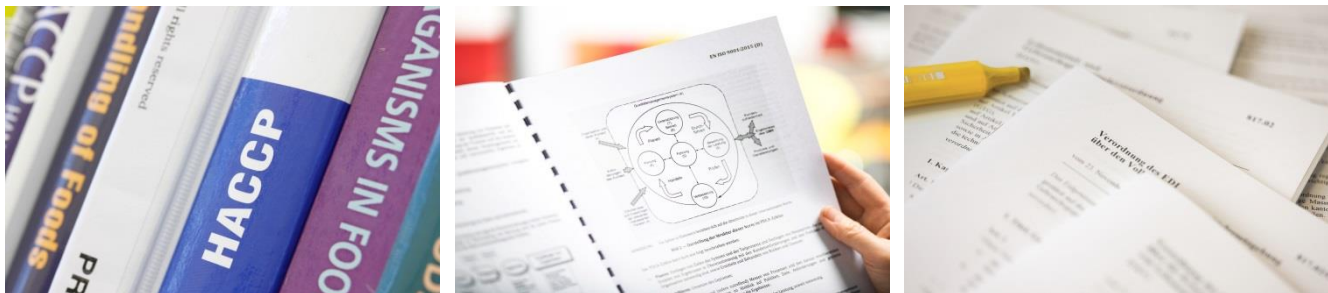


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 185, Juli 2019



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

BLV: Veröffentlichung Bericht zur Überwachung von Zoonosen

Im Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden die häufigsten Zoonosen zusammenfassend aufgeführt. Zoonosen sind Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben auch 2018 Campylobacteriose und Salmonellose. Ebenfalls Teil des Berichtes sind die lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche, da sich Menschen auch über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln tierischer Herkunft anstecken können.

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

> [Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen - Daten 2018 \(pdf\)](#)

Säuglinge, Kleinkinder und Kinder können die gesundheitlichen Richtwerte von Phosphaten überschreiten

Die EFSA empfiehlt die Einführung von Höchstgehalten zur Reduzierung des Phosphatgehalts bei der Verwendung als Zusatzstoff in Nahrungsergänzungsmitteln. Die Europäische Kommission erwägt Massnahmen zur Senkung des Phosphatgehalts in Lebensmitteln.

Das BfR teilt die wissenschaftliche Bewertung der EFSA.
> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung: Mitteilung Nr. 022/2019 vom 13. Juni 2019 \(pdf\)](#)

EU-Gericht weist Klage von Herstellerverband zu Chemikalie Bisphenol A ab

Das Gericht der Europäischen Union (EuG) hat eine Klage des Branchenverbands PlasticsEurope zu den EU-Vorgaben für die umstrittene Chemikalie Bisphenol A abgewiesen. Das Gericht bestätigte, dass die bei der Plastikherstellung verwendete chemische Verbindung wegen ihrer «reproduktionstoxischen Eigenschaften» - also ihrer Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit - als «besonders besorgniserregender Stoff» aufzuführen ist (Az. T-185/17). Es verkündete sein [Urteil](#) am 11.7.2019.

> [nau.ch](#)

Weitere Informationen:

> [Bisphenol A](#)

> [Verordnung \(EG\) Nr. 1907/2006 \(REACH Verordnung\)](#)

Perchlorat in pflanzlichen Lebensmitteln – ein Follow-up

Perchlorat ist ein in Lebensmitteln unerwünschter Stoff, der eine reversible Hemmung der Aufnahme von Jod in die Schilddrüse verursacht. Für diesen Kontaminanten sind bisher noch keine Höchstgehalte in Lebensmitteln festgelegt worden. Der Ständige Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel (SC PAFF) hat 2015 auf Vorschlag der EU-Kommission vorübergehend geltende Referenzwerte beschlossen. Erzeugnisse, die

diese Referenzwerte nicht überschreiten, sind in allen EU-Mitgliedsstaaten verkehrsfähig.

Seit das CVUAS im Jahr 2013 die Untersuchung auf Perchlorat begonnen hat, hat sich die Gesamtsituation nach den Daten nicht entscheidend verändert. 24 % aller untersuchten Proben aus 2017 und 2018 enthielten Perchlorat (Bestimmungsgrenze 0,005 mg/kg). Bei Gemüse lag dieser Anteil deutlich höher. Vor allem in Blattgemüse, insbesondere in Spinat, Rucola, frischen Kräutern und Grünkohl kam Perchlorat häufig vor und vereinzelt wurden darin auch hohe Konzentrationen bis zu 2,4 mg/kg gemessen.

Im Unterschied zur Situation bei Pestizidrückständen in Obst und Gemüse sind die Gehalte an Perchlorat in konventionell und ökologisch erzeugtem Gemüse vergleichbar. Auch ist die Herkunft offensichtlich weniger entscheidend als die Art des Erzeugnisses, Proben mit nachweisbaren Perchlorat-Gehalten kommen aus den unterschiedlichsten Ländern. Über die Festsetzung von Höchstgehalten für Perchlorat in Lebensmitteln wird seit längerem diskutiert, derzeit liegt ein Vorschlag für Höchstgehalte im Rahmen der Kontaminanten-Regulierung vor. Diese Höchstgehalte werden im vorliegenden Bericht den in den Jahren 2017 und 2018 gemessenen Gehalten gegenübergestellt.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Lebensmittelrecht

Überarbeiteter Fragen-und-Antworten-Katalog der Kommission zur Herkunftskennzeichnung der primären Zutat

Kürzlich wurde eine neu überarbeitete Fassung des Entwurfs eines Fragen-und-Antworten-Katalogs der Kommission zur neuen > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/775](#) (Stand: Mai 2019) mit den Einzelheiten zur Anwendung von Art. 26 Abs. 3 > [LMIV](#) veröffentlicht.

Das nun neun Seiten starke Dokument gibt Auslegungshilfen bezüglich der vier Artikel der neuen Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung der Primärzutat. Die "Draft Commission Notice" muss noch in die kommissionsinternen Konsultationen. Wesentliche Veränderungen werden nicht mehr erwartet. Daher wird mit einer Veröffentlichung des Fragen-und-Antworten-Katalogs im Oktober oder November dieses Jahres gerechnet.

Das Papier enthält einige Klarstellungen gegenüber dem früheren Entwurf des Fragen-und-Antworten-Katalogs:

- Auch bei g.g.A./g.U.-Erzeugnissen kann es trotz der Ausnahmenvorschrift in Art. 1 Abs. 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 erforderlich sein, die Herkunft der Primärzutat anzugeben. Werden neben der geschützten Bezeichnung weitere

unmittelbare oder mittelbare Herkunftsangaben zu der gleichen oder zu einer weiteren Herkunft des Lebensmittels angegeben, so kann dies wiederum die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung der Primärzutat auslösen.

- Wenn die Herkunft der Primärzutat nicht mit dem angegebenen Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels übereinstimmt, muss die Information über die Herkunft der Primärzutat an **jeder Stelle der Verpackung** erfolgen, an der der Herkunftsort oder das Ursprungsland des Lebensmittels – unmittelbar oder mittelbar – angegeben ist.
- Es ist nicht möglich, verschiedene geografische Ebenen zu kombinieren. Die Angabe „EU und Schweiz“ als Herkunftsinformation über die Primärzutat ist demnach nicht möglich. Stattdessen ist im Beispielsfall die Angabe "EU und Nicht-EU" zu verwenden.

Ansonsten bleibt es dabei, dass viele Fragestellungen im Zusammenhang mit der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung der Primärzutat eine Frage des Einzelfalls, also der jeweils konkreten Aufmachung des Produkts, sind.

Die neue Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung der Primärzutat gilt ab dem 01.04.2020.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Draft Commission Notice on the application of the provisions of article 26\(3\) of Regulation \(EU\) No. 1169/2011 \(pdf\)](#)

EU-Kommission genehmigt 10 gentechnisch veränderte Organismen

Die Europäische Kommission hat am 26.07.2019 nach gründlicher Prüfung zehn gentechnisch veränderte Organismen genehmigt, davon neun für die Verwendung in Lebens- und Futtermitteln und eine Nelke als Zierschnittblume. Keine dieser Genehmigungen umfasst den Anbau der betroffenen Organismen in der EU, sondern den Marktzugang importierter GVO und deren Verwendung. Die Zulassungen sind zehn Jahre lang gültig.

Alle Produkte, die aus diesen genetisch veränderten Organismen hergestellt werden, unterliegen den strengen > [Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften](#) der EU. Konkret handelt es sich um Erstzulassungen für sieben GVO für die Verwendung in Futter- und Lebensmitteln (Baumwolle GHB614xLLCotton25xMON1598, Mais 5307, Mais MON 87403, Mais 4114, Mais MON87411, Mais Bt11xMIR162x1507xGA21, Soja MON87751), zwei erneuerte Zulassungen zum selben Zweck (Ölraps Ms8xRf3 und Mais 1507xNK603) und die Zulassung einer Nelke als Zierschnittblume.

Die Liste der zugelassenen GV-Pflanzen und der genaue Geltungsbereich der betreffenden Zulassungen kann im [EU-Register der in Lebens- und Futtermitteln zugelassenen GVO](#) abgerufen werden.

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

Siehe auch > [Amtsblatt L 204 vom 2. August 2019](#)

The European insect sector publishes guidelines for edible insects

IPIFF – the International Platform of Insects for Food and Feed – the EU umbrella organisation for the European insect production sector has published (on 19 July 2019) a Guidance document on EU food labelling standards applicable to insects and insect-based products.

> [IPIFF - International Platform of Insects for Food and Feed](#)

> [Guidance document for labelling of edible insect-based products \(pdf\)](#)

Siehe dazu auch: > [foodnavigator.com](#)

Die IPIFF hat zudem einen Draft Guide on Good Hygiene Practices herausgegeben; siehe > [News vom 14. März 2019](#)

D: Konsolidierte Fassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse veröffentlicht

Ende Juni wurden die aktualisierten Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs in der konsolidierten Fassung auf der Homepage des BMEL veröffentlicht. Die Leitsätze können > [hier](#) abgerufen werden.

Im Rahmen der Aktualisierung wurden die Regelungen zu Speisegelatine (Leitsatzziffer 1.315), zu Bezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Leitsatzziffer 2.1) und zu dem hervorhebenden Hinweis «Spitzenqualität» (Leitsatzziffer 2.12) überarbeitet. Weitergehende Änderungen betreffen den Begriff des Muskelabriebs (Fussnote 30) und das Erzeugnis Corned Beef mit Gelee, Deutsches Corned Beef, Krafft fleisch vom Rind (Leitsatzziffer 2.2332.2).

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs werden nach dem gesetzlichen Auftrag des LFGB von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission beraten und beschlossen. Sie beschreiben die Herstellung und Beschaffenheit und besondere Merkmale von Lebensmitteln, die deren Verkehrsfähigkeit betreffen.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

Nährwertinformation auf Dr. Oetker Vitalis Müsli zulässig

Mit Urteil vom 13.06.2019 hat das OLG Hamm entschieden, dass die Nährwertinformation auf den Vitalis Müslipackungen von Dr. Oetker zulässig ist. Das Urteil der Vorinstanz wurde aufgehoben.

Der Bundesverband Verbraucherzentrale hatte gegen die Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG geklagt, da er der Auffassung war, in der freiwilligen wiederholenden Nährwertinformation auf der Frontseite der Verpackung fehle die Angabe des Brennwertes je 100 g bezogen auf das nicht zubereitete Produkt. Die blosse Angabe des Brennwertes je 100 g bezogen auf das zubereitete Müsli bestehend aus 40 g Müsli und 60 ml Milch reiche nicht aus.

Dabei berief sich der Verband auf Art. 33 Abs. 2 UAbs. 2 > [LMIV](#), der es zulässt, die freiwillige wiederholende Nährwertinformation lediglich je Portion anzugeben, wenn der Brennwert je 100 g angegeben wird. Die streitgegenständliche Verpackung wies die Besonderheit auf, dass die Portionsgrösse 100 g betrug und damit zugleich der Brennwert bezogen auf eine Portion und je 100 g deklariert war.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

Spanish law reform tightens bread definitions

A new law came into force in Spain on 1 July 2019 that restricts the classifications of «wholemeal», «sourdough», «artisanal» and «multicereal» bread.

> [Royal Decree 308/2019](#) - popularly known as the «bread law», which was passed in April - aims to create a framework of quality regarding the production of bread, adapting the regulations to the current demands of the market and giving greater security to the consumer by addressing the definitions of bread according to its ingredients.

> [bakeryandsnacks.com](#)

FDA clarifies rules over added sugar labeling on pure honey, maple syrup, cranberry products

Maple syrup, honey, agave syrup, and other sugars sold as single ingredients will not have to be listed as «added sugar» on the Nutrition facts panel, according to final guidance issued by the FDA.

The FDA has initially proposed that such products should be listed as grams of added sugar, prompting an almost universally negative response from stakeholders, who argued that listing the sugar in a jar of honey or pure maple syrup as «added» (even if there's a statement of clarification nearby) would incorrectly imply that table sugar or other sugars have been added.

> [foodnavigator.com](#)

> [FDA - Guidance for Industry: Declaration of Added Sugars on Honey, Maple Syrup, Other Single-Ingredient Sugars and Syrups, and Certain Cranberry Products \(Docket Number: FDA-2018-D-0075\)](#)

FDA speaks out on the future of cannabis-containing food products

On 17 June 2019, the U.S. Food and Drug Administration (FDA) released a statement regarding its current, science-based stance on the use of cannabis or cannabis-derived compounds, including cannabidiol (CBD), in various products including food.

Here is what the agency's statement says in regards to cannabis in food:

- Food, including dietary supplements, is regulated differently [vs. drugs], but with the same overarching goal of protecting consumers. Among other things, it is currently illegal to put into interstate commerce a food to which CBD has been added, or to market CBD as, or in, a dietary supplement. Essentially, the relevant statutory provisions prohibit these uses of CBD because CBD was the subject of substantial clinical investigations into its potential medical uses before it was added to foods (including dietary supplements), and, separately, because CBD is the active ingredient in Epidiolex, an FDA-approved prescription drug product to treat rare, severe forms of epilepsy.
- At the same time, the FDA recognizes that there is substantial public interest in marketing and accessing CBD in food, including dietary supplements. The statutory provisions that currently prohibit marketing CBD in these forms also allow the FDA to issue a regulation creating an exception, and some stakeholders have asked that the FDA consider issuing such a regulation to allow for the marketing of CBD in conventional foods or as a dietary supplement, or both. This raises important and challenging questions of regulatory policy and public health.

> foodsafetymagazine.com

> [FDA Statement: «FDA is Committed to Sound, Science-based Policy on CBD»](#)

Zu diesem Thema siehe auch > foodnavigator-usa.com

Zur rechtlichen Situation in der Schweiz, siehe > [News vom 21. Juni 2019](#)

Indonesia: GOI issues new implementing regulation on halal product assurance

President Joko Widodo has signed Government Regulation No. 31/2019 regarding provisions for implementing Indonesia's 2014 Halal Product Assurance Law. This regulation is the first of several expected implementing regulations related to the 2014 law.

Key provisions include the role of the Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH) in coordinating and cooperating with Government of Indonesia (GOI) Ministries, Agencies and, the Indonesian Ulama Council

(MUI), the accreditation process for domestic and international halal certifiers and guidelines for the Halal Product Process.

> [USDA - United States Department of Agriculture](#)

QM

FSSC 22000 publishes Scheme Version 5

The Foundation FSSC 22000 is proud to announce its newly developed Version 5 of the FSSC 22000 certification Scheme. This new edition incorporates all the improvements included in the new ISO 22000 standard which has been published in June 2018.

All Scheme parts are now compiled into one document to improve the readability. The mandatory Annexes are made available through a set of separate documents.

The Scheme is now available in English, but translations can be expected in Spanish, Chinese, Japanese and Portuguese in September 2019.

> fssc22000.com

Lebensmittelpolitik / Varia

Dritter und letzter Runder Tisch zum Thema Nutri-Score

Die vom BLV organisierten Treffen zu Nutri-Score haben am 2. Juli mit dem dritten Runden Tisch ihren Abschluss gefunden. Mit dabei waren jene Wirtschaftsunternehmen, die den Nutri-Score einführen werden oder dieses Ziel weiterhin verfolgen. Es nahmen auch wieder Vertreterinnen und Vertreter von Konsumenten- und Fachorganisationen aus dem Gesundheitsbereich teil, die den Nutri-Score befürworten.

Insgesamt führte das BLV drei Treffen mit interessierten und betroffenen Kreisen durch. Ziel des dritten Runden Tisches war eine Rollenklärung zwischen den anwesenden Stakeholdern, sowie die Planung und Koordination der ersten Schritte für das weitere Vorgehen.

Das BLV unterstützt die Einführung von Nutri-Score, damit die Konsumentinnen und Konsumenten eine Orientierungshilfe erhalten und eine bewusste Wahl treffen können. Die Einführung eines Kennzeichnungssystems beruht auf Freiwilligkeit und steht weiterhin allen interessierten Unternehmen offen.

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

Ampel, Torten, Waben, Schlüsselloch: Modelle für eine Front-of-Pack-Kennzeichnung in der Diskussion

Die Debatte um die Erweiterung der Nährwertkennzeichnung um eine visuell arbeitende Angabe im

Hauptsichtfeld ist in vollem Gange. Besonders im Vordergrund stehen dabei aktuell vier Modelle, die kurz vorgestellt werden.

> lebensmittelverband.de

Lebensmittel von zweierlei Qualität: Kommission veröffentlicht Studie zur Bewertung der Unterschiede bei der Zusammensetzung von Lebensmitteln aus der EU

Die Kommission hat am 24.06.2019 die Ergebnisse einer europaweiten Testreihe für Lebensmittelprodukte veröffentlicht, die zeigen, dass einige Produkte unter der gleichen oder einer ähnlichen Marke und Verpackung verkauft werden, aber nicht die gleiche Zusammensetzung aufweisen.

Seit seiner > [Rede zur Lage der Union 2017](#) hat sich Kommissionspräsident Juncker dafür eingesetzt, die Frage der Doppelstandards bei der Qualität von Produkten anzugehen. Die Europäische Kommission hat verschiedene Initiativen vorangetrieben und am 24. Juni 2019 die Ergebnisse einer Studie vorgelegt, in deren Rahmen EU-weit Produkte nach derselben Methodik getestet wurden, um Doppelstandards bei der Qualität von Lebensmitteln in der EU besser bewerten zu können. Die Studie wurde von der Gemeinsamen Forschungsstelle – dem kommissionseigenen wissenschaftlichen Dienst – durchgeführt und umfasste eine Analyse von fast 1 400 Lebensmittelprodukten in 19 EU-Ländern. Aus der Studie ging hervor, dass bei 9 % der verglichenen Produkte eine unterschiedliche Zusammensetzung vorlag, wenngleich die jeweilige Packungsvorderseite gleich aussah. Weitere 22 % der Produkte mit unterschiedlicher Zusammensetzung wurden mit einer ähnlichen Packungsvorderseite beworben. Im Rahmen der Studie liess sich kein einheitliches geografisches Muster ermitteln. Die zuständigen nationalen Behörden können nun auf der Grundlage der neu entwickelten Methodik die betreffenden Fälle einzeln prüfen, um irreführende Praktiken zu ermitteln, die nach dem EU-Verbraucherrecht untersagt sind.

> [Pressemitteilung IP/19/3332 Europäische Kommission](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [Europäische Kommission: Fragen und Antworten zu Lebensmitteln von zweierlei Qualität](#)

Europäische Union und Vereinigte Staaten einigen sich über Einfuhren von hormonfreiem Rindfleisch

Die Europäische Kommission informierte die Mitgliedstaaten am 14.06.2019 über den erfolgreichen Abschluss der Verhandlungen über die Überarbeitung

der bestehenden Kontingente für die Einfuhr von hormonfreiem Rindfleisch in die EU.

Hintergrund: 2009 schlossen die EU und die USA eine Vereinbarung (Memorandum of Understanding, MoU), die 2014 überarbeitet wurde und eine Zwischenlösung für einen seit langem bestehenden Streit innerhalb der Welthandelsorganisation (WTO) über die Verwendung bestimmter wachstumsfördernder Hormone in der Rindfleischerzeugung vorsah. Gemäss der Vereinbarung hat die EU ein Einfuhrkontingent von 45'000 Tonnen nicht hormonbehandeltem Rindfleisch für qualifizierte Anbieter eröffnet, zu denen auch die Vereinigten Staaten zählen.

> [Pressemitteilung IP/19/3012 Europäische Kommission](#)

USA: Congressional duo continues push for switch to single food safety agency

Describing the U.S. food safety system as “hopelessly fragmented and outdated,” a congresswoman is pushing for the creation of a single federal agency to secure the nation’s food supply.

Currently, the U.S. Food and Drug Administration (FDA) and the U.S. Department of Agriculture (USDA) each have jurisdiction over food, with the FDA responsible for everything except meat, poultry, and some egg products.

> foodsafetymagazine.com

Schützen Bio-Nahrungsmittel vor Krebs?

Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen Bio-Lebensmittel auch, weil sie sich gesundheitliche Vorteile versprechen. Diese sind wissenschaftlich nicht klar belegt. Weitere Studien und experimentelle Untersuchungen sind erforderlich, um die Hinweise auf einen ursächlichen Zusammenhang zu überprüfen.

Das Wichtigste in Kürze:

- Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen Bio-Lebensmittel auch, weil sie sich gesundheitliche Vorteile versprechen. Diese sind wissenschaftlich nicht klar belegt.
- Eine 2018 im Fachblatt „JAMA Internal Medicine“ veröffentlichte Studie von Julia Baudry von der Universität Paris und ihrem Team kommt zu dem Schluss, dass Personen, die reichlich Bio-Lebensmittel essen, über einen Zeitraum von knapp fünf Jahren ein um 25 Prozent geringeres Krebsrisiko haben als solche, die diese selten zu sich nehmen.
- Ausgeprägt war dieser Zusammenhang bei Brustkrebs nach den Wechseljahren und Formen von Lymphknotenkrebs, den Non-Hodgkin-Lymphomen (NHL).
- Das Forscherteam nimmt an, dass ein geringerer Gehalt an chemischen Pflanzenschutzmitteln in

Produkten aus ökologischer Landwirtschaft das seltenere Auftreten von Krebs erklären kann.

- Zu den Stärken der Studie zählt die grosse Teilnehmerzahl (fast 70 000 Personen) und das Berücksichtigen verschiedener Einflüsse auf das Krebsrisiko wie Geschlecht, Einkommen, Berufswahl und Rauchverhalten.
- Zu den Schwächen der Untersuchung zählt, dass möglicherweise weitere Einflussfaktoren bestehen, die das Krebsrisiko beeinflussen und die nicht eingerechnet wurden. Zudem wurden keine Daten zu Inhaltsstoffen und Rückständen in den verzehrten Lebensmitteln erhoben, also etwa zur Belastung mit Pflanzenschutzmittel-Rückständen.
- Ein geringer Gehalt an Rückständen von Pestiziden in Lebensmitteln gilt als gesundheitlich unbedenklich und wird gesetzlich nicht beanstandet. Die Höchstgehalte sind so festgelegt, dass ein sehr weiter Abstand zu der Dosis besteht, die im Tierversuch zu möglichen unerwünschten Wirkungen führt. Diese Tatsache steht im Widerspruch zu der These der Studienautoren vom Krebsrisiko durch Pflanzenschutzmittel.
- Die Studie weist auf einen Zusammenhang zwischen der Vorliebe für ökologisch erzeugte Lebensmittel und einem geringeren Krebsrisiko hin. Epidemiologische Untersuchungen wie die von Baudry und ihrem Team können einen Zusammenhang statistisch zeigen, jedoch nicht ursächlich beweisen.
- Weitere Studien und experimentelle Untersuchungen sind erforderlich, um die Hinweise auf einen ursächlichen Zusammenhang zu überprüfen.
- Um Krebs vorzubeugen, empfiehlt das BfR eine vielseitige, ausgewogene Ernährung mit viel frischem Obst und Gemüse. Dabei ist es nachrangig, ob die Lebensmittel aus herkömmlicher oder ökologischer Erzeugung stammen.

> [BfR-Stellungnahme Nr. 025/2019 vom 4. Juli 2019 zu der „NutriNet-Santé“-Kohortenstudie \(pdf\)](#)

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 startet am 27. August 2019.

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 Ihre Weiterbildungen für 2019

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 (wird im Jahr 2020 wieder angeboten): > [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

3. September 2019: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22000 - Mit Vertiefung HACCP](#)

7.- 8. November 2019: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#) **Neu**

auf Anfrage (wird im Jahr 2020 wieder angeboten): > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

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

auf Anfrage (wird im Jahr 2020 wieder angeboten): > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\), mit Praxistag](#)

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



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 Lebensmittelsicherheits-Standards (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/lisfm/kurse/



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

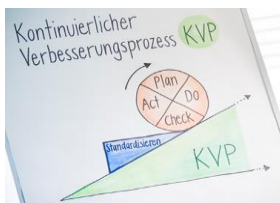
26. November 2019

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/lisfm/kurse/



Neu: 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 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/lisfm/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/lisfm/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