

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 188, Oktober 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 - Jahresbericht 2018 Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP)

Der Jahresbericht 2018 des Nationalen Fremdstoffuntersuchungsprogramms bei Tieren und Lebensmitteln tierischer Herkunft wurde publiziert.

Das BLV führt jährlich das Nationale Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) bei Tieren und Lebensmitteln tierischer Herkunft durch. Die Proben stammen von lebenden und geschlachteten Nutztieren sowie von deren Erzeugnissen wie Milch, Honig und Eier. Im Rahmen des NFUP 2018 wurden insgesamt 2554 Proben erhoben. Total 2 Proben (0,08 %) wurden als nicht konform beurteilt. Die Beanstandungsquote ist damit nach wie vor sehr tief.

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

> [BLV - Jahresbericht 2018 Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm \(pdf\)](#)

Risiko einer Mykotoxinbelastung im Getreide im Vergleich zum Vorjahr leicht erhöht

Swiss granum überwacht in Zusammenarbeit mit Agroscope im Rahmen eines Monitorings das Risiko der Mykotoxin-Belastung des Getreides vor und nach der Ernte. Deoxynivalenol kommt im Getreide der Ernte 2019 häufiger vor als im Vorjahr. Die Belastung liegt jedoch auf einem tiefen bis leicht erhöhten Niveau. Die Arbeitsgruppe «Lebensmittelsicherheit» von swiss granum zog Bilanz

des diesjährigen Monitorings für Mahlweizen, Gerste und Triticale. Die detaillierten Analyseergebnisse sind im beigelegten Dokument ersichtlich.

> [Medienmitteilung swissgranum \(pdf\)](#)

Tierproduktion - Alarmierende Antibiotika-Resistenzen in Entwicklungsländern

Antimikrobielle Resistenzen in Tieren werden in Entwicklungsländern immer schlimmer:

Eine internationale Studie der «Science» zeigt einen alarmierenden Anstieg der Antibiotikaresistenz (AMR) bei Nutztieren in Schwellenländern auf der ganzen Welt, berichtet > [The Modern Farmer](#). Bis zu 60 Prozent der untersuchten Tiere zeigen eine Resistenz gegenüber Antibiotika, die häufig bei ihrer Aufzucht und in der Behandlung von Menschen eingesetzt werden.

Die Forscher befürchten negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit, da arzneimittelresistente Krankheitserreger vom Tier auf den Menschen übertragen werden können.

> [lid - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

> [Global trends in antimicrobial resistance in animals in low- and middle-income countries - Science 20 Sep 2019 Vol. 365 Issue 6459](#)

EFSA expresses concern over thyroid effects of Moringa leaf extract

A technical report by the European Food Safety Authority (EFSA) details safety concerns the Agency has for placing

leaf powder of *Moringa stenopetala* on the market as a traditional novel food.

Writing in its supporting publication journal, the [report](#) notes there is not enough information to assess the traditional novel food in terms of glucosinolates, isothiocyanates, phytates and tannin content.

[> foodnavigator.com](#)

Potassium bromate in bread: Outlawed in Europe, but considered safe in America

Bread has been baked for millennia using the same basic ingredients – flour, yeast, salt and water. However, what many Americans may not know is that some of their breads may also contain ingredients that are banned in many countries, including the EU and Canada.

[> bakeryandsnacks.com](#)

BfR: Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen

Bacillus (*B.*) *cereus* ist der namensgebende Vertreter der sogenannten *B. cereus*-Gruppe, zu der aktuell 18 anerkannte, eng verwandte Spezies gehören, die sich nur durch sehr aufwändige Laboruntersuchungen voneinander unterscheiden lassen. Bei Kontrolluntersuchungen von Lebensmitteln wird daher fast immer nur der sogenannte präsumtive *B. cereus* nachgewiesen, was bedeutet: Es ist ein Bakterium aus der *Bacillus cereus*-Gruppe.

Die vorliegende Stellungnahme informiert zu gesundheitlichen Risiken durch Bakterien der *B. cereus*-Gruppe in Lebensmitteln und nennt vorbeugende Massnahmen, um vor allem der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland eine Grundlage für die Beurteilung von Lebensmitteln zur Verfügung zu stellen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat dazu Studien und eigene Untersuchungsergebnisse ausgewertet und stellt fest: Bei jedem präsumtiven *B. cereus*-Stamm ist davon auszugehen, dass er Toxine bilden kann, wenngleich die gebildeten Toxinmengen stark variieren. Diese Toxine können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen. Es werden zwei Erkrankungsformen unterschieden, eine, die sich durch Erbrechen zeigt (emetische Erkrankung) und eine, die mit Durchfall einhergeht (Diarrhoetyp). Diese Magen-Darm-Erkrankungen können Menschen aller Altersklassen treffen, sie sind nicht ansteckend und dauern selten länger als 24 Stunden. Schwere Krankheitsverläufe sind sehr selten.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 035/2019 des BfR vom 16. September 2019, pdf\)](#)

BfR: Buntbedruckte Bäckertüten, Servietten & Co. können gesundheitsgefährdende Stoffe freisetzen

Materialien, die unmittelbar und bestimmungsgemäss mit Lebensmitteln in Berührung kommen, heissen auch «Lebensmittelkontaktmaterialien». Dazu zählen neben Kartonverpackungen, Bäckertüten und Servietten auch andere Utensilien wie Muffinformen und Trinkhalme. Bei ihrer Produktion werden zahlreiche Hilfs- und Veredelungsstoffe eingesetzt. Ein Beispiel sind (Azo-)Farbstoffe, mit denen manche dieser Produkte eingefärbt oder bedruckt werden.

Gelangen (Azo-)Farbstoffe in den menschlichen Körper, können sie durch den Stoffwechsel aufgespalten werden. Zu den Spaltprodukten gehören unter anderem primäre aromatische Amine (pA). Einige Vertreter dieser Substanzgruppe sind krebserzeugend. pA und weitere Stoffe können zudem als Verunreinigung in (Azo-)Farbstoffen vorkommen. In bunt bedruckten Papierservietten, Bäckertüten und anderen bedruckten Lebensmittelbedarfsgegenständen können sie ein Gesundheitsrisiko darstellen, wenn sie auf Lebensmittel übergehen und durch deren Verzehr in den menschlichen Stoffwechsel gelangen.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 037/2019 vom 26. September 2019; pdf\)](#)

Pommes frites aus der heimischen Fritteuse – Wie sieht es hier mit Acrylamid aus?

Knusprige Pommes frites sind beliebt als Beilage oder auch als Snack für zwischendurch. Neben den Fritten aus der Imbissbude steht den Verbrauchern für die Zubereitung im eigenen Haushalt ein breites Tiefkühlsortiment zur Verfügung. Nicht nur die klassischen Pommes frites aus Kartoffeln, sondern auch Pommes aus Süsskartoffeln oder anderen Gemüsesorten erfreuen sich inzwischen zunehmender Beliebtheit. Doch wie sieht es mit der unerwünschten Prozesskontaminante Acrylamid aus? Wie hoch sind die Gehalte, wenn die Tiefkühl-Pommes zuhause nach Packungsanleitung zubereitet werden?

Hintergrund: Seit April 2018 gilt die [Verordnung \(EU\) 2017/2158 \(EU-Acrylamid-VO\)](#). In dieser wurden für bestimmte Lebensmittel wie z.B. Pommes frites, Brot, Cornflakes, Lebkuchen und Kaffee Minimierungsmaßnahmen und Acrylamid-Richtwerte festgelegt. Lebensmittelunternehmer werden nach der EU-Acrylamid-VO dazu verpflichtet, konkrete Minimierungsmaßnahmen anzuwenden, um «die niedrigsten nach vernünftigen Ermessen erreichbaren Acrylamid-Gehalte unterhalb der in Anhang IV aufgeführten Richtwerte zu erreichen».

Auch 15 Jahre nach dem ersten Nachweis von Acrylamid in Lebensmitteln ist man sich über die toxikologische Bewertung dieser Kontaminationen immer noch nicht einig: Einerseits gilt Acrylamid als genotoxisch und «wahrscheinlich krebserregend beim Menschen», andererseits haben epidemiologische Untersuchungen noch keinen Zusammenhang zwischen Acrylamid in unserer Nahrung und dem Auftreten verschiedener Krebsarten nachweisen können.

Solange das Risiko durch Acrylamid in Lebensmitteln nicht abschließend geklärt ist, gilt das «ALARA»-Prinzip (as low as reasonably achievable): Lebensmittel sollten so hergestellt werden, dass der Gehalt an Acrylamid so niedrig wie möglich ist.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Radioaktive Belastung von Pilzen und Wildbret

Bestimmte Pilz- und Wildarten sind in einigen Gegenden Deutschlands durch die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl noch immer stark mit Cäsium-137 belastet.

- Die Kontamination von Pilzen ist sowohl vom Cäsium-137-Gehalt in der Umgebung des Pilzgeflechts (Myzel) als auch vom speziellen Anreicherungsvermögen der jeweiligen Pilzart abhängig.
- Wildbret ist je nach Region und Tierart sehr unterschiedlich belastet.
- Wer seine persönliche Belastung verringern möchte, sollte in den höher belasteten Gebieten Deutschlands auf den Genuss selbst erlegten Wildes und selbst gesammelter Pilze verzichten.

> [Bundesamt für Strahlenschutz \(D\)](#)

> [Jahresbericht 2018 zur radioaktiven Kontamination von Speisepilzen \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

Bewilligung für GVO-Erzeugnis Asparaginase

Das BLV erlässt eine Bewilligung für das GVO-Erzeugnis Asparaginase der Firma Novozymes. Das Enzym Asparaginase, darf somit neu als Verarbeitungshilfsstoff zur Herstellung von Lebensmitteln (Getreide, Kartoffeln und Kaffee) verwendet werden, um den Gehalt an Acrylamid in daraus hergestellten Erzeugnissen zu reduzieren.

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

Die Berner Zungenwurst ist geschützt

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat die Bezeichnung Berner Zungenwurst als geschützte geographische Angabe (GGA) in das Eidgenössische

Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geschützten geografischen Angaben (GGA) eingetragen. Damit genießt diese traditionelle Berner Spezialität neu einen umfassenden Schutz in der Schweiz und in der Europäischen Union.

Die Berner Zungenwurst ist eine heiss geräucherte Brühwurst aus Schweine- und Rindfleisch, die heiss (gekocht oder gebraten) oder kalt verzehrt wird.

Die naheliegendste Erklärung des Namens «Zungenwurst» ist, dass früher die Berner Zungenwurst tatsächlich Zunge enthielt. Das Berner Kochbuch aus dem Jahr 1835 notierte, dass «zwei bis drei Schweinszünglein» als Zutaten verwendet wurden.

Der Name ist geblieben, die Rezeptur der Berner Zungenwurst enthält jedoch heute keine Zunge mehr. Die Berner Zungenwurst wird hauptsächlich aus Schweinefleisch, Speck und Schwarte, Rindfleisch, sowie Gewürzen hergestellt.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Informationsschreiben 2019/5 des BLV: Chlorat in Badewasser und Massnahmen für eine Minimierung

Das BLV beschreibt mit dem Informationsschreiben 2019/5 die rechtlichen Anforderungen von Chlorat im Badewasser sowie die Massnahmen zur Minimierung.

> [Informationsschreiben 2019/5 \(pdf\)](#)

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

Parlament verlangt private Lebensmittelkontrolleure

Zur Durchsetzung geschützter Bezeichnungen sollen private Lebensmittelkontrolleure eingesetzt werden. Damit will das Parlament die Betrugs- und Missbrauchs-bekämpfung stärken.

Der Nationalrat hat am 23.9.2019 eine Motion (18.4411) aus dem Ständerat mit dieser Forderung angenommen. Branchen- und Produzentenorganisationen sollen dafür mit dem zuständigen Bundesamt zusammenarbeiten. Die Motion sieht verschiedene Aufgaben für die privaten Kontrolleurinnen und Kontrolleure vor.

Unter anderem sollen diese sicherstellen, dass bei Erzeugnissen mit einer geschützten Bezeichnung das Gesetz und das jeweilige Pflichtenheft eingehalten werden. Zudem sollen sie ähnliche Erzeugnisse oder Nachahmerprodukte überwachen, um die Täuschung von Konsumentinnen und Konsumenten zu vermeiden.

> [foodaktuell.ch](#)

> [parlament.ch \(Geschäft 18.4411\)](#)

Verordnung (EU) 2019/1381 über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette publiziert

Die Verordnung (EU) 2019/1381 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2019 über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette wurde am 06.09.2019 im Amtsblatt der EU publiziert.

Am 13.06.2019 wurde in der EU die Verordnung (EU) Nr. 2019/1381 über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette beschlossen. Diese Verordnung wurde nun am 06. September 2019 im Amtsblatt der EU publiziert. Die Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union in Kraft und gilt ab dem 27. März 2021. Die Verordnung ändert die Verordnung über das allgemeine Lebensmittelrecht (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) sowie weitere acht Rechtsakte.

> [Eur-Lex- Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) Nr. 2019/1381 über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette](#)
> [Europäische Kommission – Vertretung in Deutschland \(Pressemitteilung vom 13.06.2019\)](#)

FDA launches Food Defense Plan Builder 2.0

The U.S. FDA published an updated Version of the Food Defense Plan Builder.

The Food Defense Plan Builder (FDPB) version 2.0 is a user-friendly tool designed to help owners and operators of a food facility in the development of a food defense plan that is specific to their facility and may assist them with meeting the requirements of the > [Mitigation Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration regulation \(21 CFR Part 121\)](#) (IA rule).

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

FDA - Manufactured Food Regulatory Program Standards 2019 updates

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) issued revised food safety standards for state regulatory programs that oversee food facilities that manufacture, process, pack, or hold foods on 15th of October 2019. These regulatory program standards, known as the Manufactured Food Regulatory Program Standards (MFRPS), were first issued by the agency in May 2007 and are updated every three years. The 2019 changes include updates to defined terms, new appendices and job aides, as well as updates to the current standards.

The FDA established a committee comprised of officials from the FDA and state agencies responsible for the regulation and inspection of food facilities to develop and

update the MFRPS as a set of quality standards for manufactured food regulatory programs.

The regulatory program standards are comprised of ten standards designed to protect the public from foodborne illness and injury. These elements include the program's regulatory foundation, staff training, inspection, quality assurance, food defense preparedness and response, foodborne illness and incident investigation, enforcement, education and outreach, resource management, laboratory resources, and program assessment.

The MFRPS are an important component in establishing the national Integrated Food Safety System (IFSS). The goal of the MFRPS is to implement a nationally integrated, risk-based, food safety system focused on protecting public health. The MFRPS establish a uniform basis for measuring and improving the performance of prevention, intervention, and response activities of manufactured food regulatory programs in the United States. The standards are designed to help federal and state programs better direct their regulatory activities toward reducing foodborne illness.

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

For Additional Information:

> [2019 - MFRPS \(pdf\)](#)

> [Summary of Changes to 2019 MFRPS \(pdf\)](#)

FoodDrinkEurope Guidelines on Flavourings

The present Industry Guidelines on the > [Regulation \(EC\) No 1334/2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods](#) are intended to provide a common understanding of the major issues to be taken into account by food business operators, flavourings producers and other stakeholders.

The Guidelines are divided into different Chapters and Annexes. They include the original text as provided in the Regulation, interpretations and industry's common understanding as well as some illustrative examples to highlight specific cases. Several statements and positions follow consultation with the Commission Services and, where applicable and available, their interpretation is included.

> [FDE - FoodDrinkEurope](#) (inkl. kostenloser Download der Guidelines)

Lebensmittelpolitik / Varia

CO2-Etikette auf Lebensmitteln

Antwort des Bundesrates vom 04.09.2019 zur Motion (19.3918) von NR Grunder Hans.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, die gesetzlichen Bestimmungen zu schaffen, dass alle in der Schweiz verkauften Lebensmittel mit einer Deklaration des beanspruchten CO2-Verbrauchs versehen werden.

Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.
> [parlament.ch \(Geschäft 19.3918\)](https://www.parlament.ch/Geschäft/19.3918)

Erweiterte Nährwertkennzeichnung: Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland wollen Nutri-Score®

Die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, hat am 30. September 2019 in Berlin bekanntgegeben, welches Modell einer vereinfachten erweiterten Nährwertkennzeichnung sie in Deutschland einführen will. Vorausgegangen war eine umfassende, wissenschaftlich fundierte sowie unabhängige Verbraucherforschung im Auftrag des Ministeriums.

> [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](https://www.bmel.de/DE/Bundesministerium_fuer_Ernaehrung_und_Landwirtschaft)
> [Pressemitteilung Nr. 197 vom 30.09.2019 des BMEL](https://www.bmel.de/DE/Pressemitteilung/Pressemitteilung_Nr_197_vom_30_09_2019_des_BMEL)

Delegierter Beschluss (EU) 2019/1597 der Kommission im Hinblick auf eine gemeinsame Methodik und Mindestqualitätsanforderungen für die einheitliche Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen.

Im Amtsblatt L 248 vom 27.09.2019 wurde der delegierte Beschluss (EU) 2019/1597 der Kommission vom 3. Mai 2019 zur Ergänzung der Richtlinie 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine gemeinsame Methodik und Mindestqualitätsanforderungen für die einheitliche Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen publiziert. Der Beschluss tritt am 20. Tag nach seiner Publikation im Amtsblatt in Kraft.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Delegierter Beschluss \(EU\) 2019/1597 der Kommission vom 3. Mai 2019 zur Ergänzung der Richtlinie 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine gemeinsame Methodik und Mindestqualitätsanforderungen für die einheitliche Messung des Umfangs von Lebensmittelabfällen\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32019L0597)

Neue Zahlen zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland

Die Studie «Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015» berücksichtigt Verluste über die gesamte Lebensmittelkette.

In Deutschland landen jährlich fast 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, pro Einwohner sind das rund 75 Kilogramm. Das ergab die im September 2019 veröffentlichte Studie «Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015», die das Johann Heinrich von Thünen-Institut (TI) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt hat. Die sogenannte «BMEL-Baseline 2015» dient als Grundlage für die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Informationen zu den aktuellen Zahlen und zur Nationalen Strategie zur

Reduzierung der Lebensmittelverschwendung finden Sie auf > [Lebensmittelwertschaetzen.de](https://www.lebensmittelwertschaetzen.de).

Die Studie «Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015» können Sie auf den Seiten der Initiative Zu gut für die Tonne! herunterladen:

> [zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen](https://www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen)
> [Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015 \(pdf\)](#)

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 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 bereits 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](#)
- 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.

Nächste 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/



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/



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 gesetzlich 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/lisfm/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/lisfm/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, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch