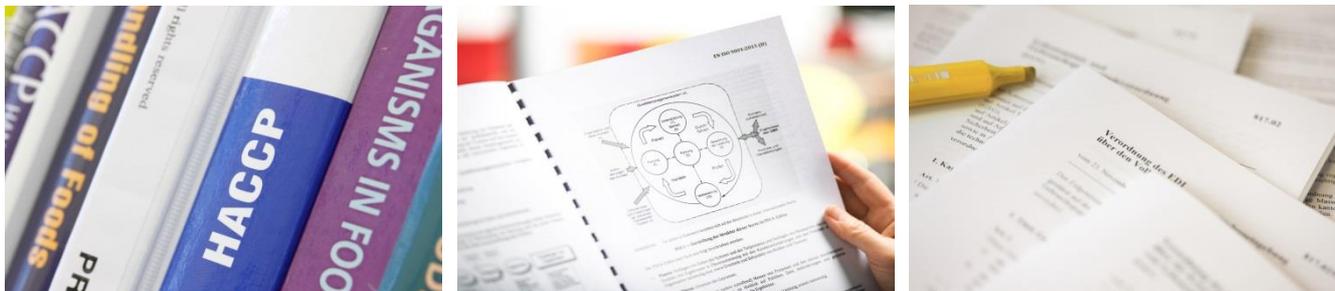


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 194, April 2020



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

#### Osterzeit ist Eierzeit - Praktische Tipps zum sicheren Umgang mit Eiern

Trotz aktueller Corona-Krise darf der hygienische Umgang mit Lebensmitteln nicht vergessen gehen. Insbesondere rohe Eier bieten ein Infektionsrisiko mit Keimen wie Salmonellen und Campylobacter.

Mit der Umsetzung der Tipps auf dem Merkblatt des Kantonalen Labors Zürich können wir uns diese unerwünschten Bakterien vom Leibe halten und die Ostern froh und gesund geniessen – auch wenn wir dieses Jahr dafür zuhause bleiben.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

#### Coronavirus: Trinkwassersysteme in öffentlichen Anlagen vor Wiederinbetriebnahme durchspülen

Ab dem 27. April 2020 können erste Einrichtungen ihren Betrieb wieder aufnehmen. Meistens sind deren Trinkwasserinstallationen über mehrere Wochen kaum genutzt worden, was die Bildung von Mikroorganismen wie Legionellen fördert. Diese können eine schwere Lungenentzündung (Legionärskrankheit) auslösen. Vor Inbetriebnahme müssen deswegen Trinkwasserinstallationen zwingend durchgespült werden. Diese einfache und wirkungsvolle Massnahme dient dem Gesundheitsschutz der Benutzerinnen und Benutzer. Der

Schweizerische Verein des Gas- und Wasserfaches (SVGW) hat hierzu eine Fachinformation erstellt.

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

> [Fachinformation: Sicherstellen der Hygiene in vorübergehend ungenutzten Trinkwasserinstallationen in Gebäuden \(pdf\)](#)

Siehe dazu auch: > [Kantonales Labor Zürich](#)

#### Questions and Answers of the European Commission: COVID-19 and food safety

What is the risk of COVID-19 infection from food products? Read all answers to this and other questions regarding COVID-19 and food safety.

> [European Commission - DG Health and Food Safety](#)

> [COVID-19 and food safety - Questions and Answers \(08/04/2020, pdf\)](#)

#### Antibiotikaresistenz in der EU: durch Bakterien verursachte lebensmittelbedingte Infektionen sind immer schwerer zu behandeln

Salmonella und Campylobacter werden immer resistenter gegen Ciprofloxacin, eines der Antibiotika erster Wahl zur Behandlung von Infektionen, die durch diese Bakterien verursacht werden.

Diese Schlussfolgerung ist Teil des jüngsten Berichts über die Antibiotikaresistenz bei Zoonosen, der am 03.03.2020

vom Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) herausgegeben wurde und in dem auch einige positive Trends im Tiersektor aufgezeigt werden.

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

### **Tierarzneimittelrückstände in Tieren und Lebensmitteln: Einhaltung der Sicherheitsniveaus nach wie vor hoch**

Laut dem jüngsten Bericht der EFSA zeigen Daten über Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten in Tieren und aus Tieren gewonnenen Lebensmitteln, dass die empfohlenen Sicherheitsniveaus in der Europäischen Union in hohem Maße eingehalten werden. Der Bericht fasst die im Jahr 2018 erhobenen Überwachungsdaten zusammen.

Der Prozentsatz der Proben, bei denen die Höchstgehalte überschritten wurden, betrug 0,3 %. Diese Zahl liegt im Bereich von 0,25 % bis 0,37 %, der in den letzten 10 Jahren gemeldet wurde.

Im Vergleich zum Jahr 2017 nahm die Nichteinhaltung der Höchstgrenzen bei Antithyroidmitteln und Steroiden leicht zu. Geringe Rückgänge wurden bei antibakteriellen Arzneimitteln, anderen Tierarzneimitteln (wie nicht-steroidalen entzündungshemmenden Arzneimitteln) sowie anderen Stoffen und Umweltkontaminanten (wie chemischen Elementen und Mykotoxinen) festgestellt.

Insgesamt wurden 657'818 Proben von 28 EU-Mitgliedstaaten kontrolliert.

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

### **Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Entwicklungen mithilfe der durchsuchbaren Tabellen der EFSA verfolgen**

Die EFSA hat ihren Jahresbericht über Pestizidrückstände in Lebensmitteln in der Europäischen Union veröffentlicht. Der Bericht stützt sich auf Daten aus den amtlichen nationalen Kontrolltätigkeiten der EU-Mitgliedstaaten, Islands und Norwegens und umfasst sowohl gezielte Stichproben als auch Zufallsstichproben.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 91'015 Proben untersucht, von denen 95,5 % innerhalb der gesetzlich zulässigen Werte lagen. Bei der Teilmenge von 11'679 Proben, die im Rahmen des EU-koordinierten Kontrollprogramms analysiert wurden (Zufallsstichproben), lagen 98,6 % der Proben innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte.

Der Bericht bietet eine Momentaufnahme des Vorhandenseins von Pestizidrückständen in Lebensmitteln in der EU und beleuchtet mögliche Risiken für die Gesundheit der Verbraucher. Darüber hinaus gibt er Risikomanagern wichtige Informationen an die Hand,

auf deren Grundlage diese Entscheidungen über künftige Kontrollmaßnahmen treffen können.

Der Abschnitt über die nach dem Zufallsprinzip erhobenen Daten ist besonders nützlich, da er dieselbe Produktkategorie jeweils über einen Zeitraum von drei Jahren abdeckt. Auf diese Weise können bei spezifischen Produkten Aufwärts- und Abwärtstrends festgestellt werden.

So stieg zwischen 2015 und 2018 der Anteil der Proben mit Überschreitungen der Rückstandsmengen bei Bananen (von 0,5 % auf 1,7 %), Paprika (von 1,2 % auf 2,4 %), Auberginen (von 0,6 % auf 1,6 %) und Tafeltrauben (von 1,8 % auf 2,6 %). Demgegenüber gingen die Überschreitungen bei Brokkoli (von 3,7 % auf 2 %), nativem Olivenöl (von 0,9 % auf 0,6 %) und Hühnereiern (von 0,2 % auf 0,1 %) im Jahr 2018 im Vergleich zu 2015 zurück.

In diesem Jahr hat die EFSA die Ergebnisse des koordinierten Programms in [> durchsuchbare Tabellen und Grafiken](#) übertragen, um die Daten für Laien leichter zugänglich zu machen.

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

### **Ergosterin in Obst - ein Hinweis auf Schimmelpilzgifte?**

Ergosterin (auch als Ergosterol oder Provitamin D2 bekannt) ist in der Zellmembran von Pilzen (auch Hefen und Schimmelpilzen) enthalten. Daher kann Ergosterin natürlicherweise (z.B. in Speisepilzen, Brot oder schimmelgereiftem Käse) oder aber aufgrund eines unerwünschten Befalls mit Schimmelpilzen in Lebensmitteln vorkommen. In diesem Zusammenhang hat sich BfR damit befasst, ob Ergosterin als zuverlässiger «Hinweisgeber» für eine Belastung von Lebensmitteln mit Schimmelpilzgiften genutzt werden kann und ob die Aufnahme von Ergosterin bzw. Vitamin D2 aus Lebensmitteln, speziell aus Obst und Obsterzeugnissen, zu gesundheitsschädigenden Wirkungen für Verbraucherinnen und Verbraucher führen kann.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 017/2020 des BfR vom 30. März 2020; pdf\)](#)

### **Burgunder oder nicht Burgunder, das ist hier die Frage – Überprüfung der Echtheit von Angaben auf Weinetiketten**

Der aktuelle Laborbericht aus dem CVUA Stuttgart zeigt auf, weshalb Wein so stark zu Manipulationen verlockt und welche Methoden angewandt werden, um Wein zu manipulieren. Darüber hinaus enthält der Bericht Informationen zu den durchgeführten Untersuchungen im Rahmen der Überprüfung der Etikettierungsangaben.

> [CVUA Stuttgart](#)

## Sind Antibiotikarückstände in Milch noch ein Thema?

Antibiotika und Milch - verträgt sich das? Einige Antibiotika in Milch sollen nicht mit Milch zusammen eingenommen werden. Eine ganz andere Frage lautet: Wie kommen Rückstände von Antibiotika in die Milch?

Im BLC-Artikel des Monats 2-2020 werden Gründe für den Einsatz von Antibiotika bei Mastitis erläutert, Ursachen für eine Höchstmengenüberschreitung in der Milch sowie Konsequenzen für die Molkereien aufgezeigt und die häufigsten Wirkstoffe mit Höchstmengenüberschreitungen aus den Untersuchungsergebnissen der letzten Jahre in Deutschland benannt.

> [BLC - Bundesverband der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst e.V. \(D\)](#)

## Chemical hazards data and modelling boost

EFSA has updated its OpenFoodTox database which now includes toxicity data on almost 5,000 chemicals drawn from over 2,000 scientific evaluations carried out by EFSA since 2002.

OpenFoodTox was > [launched](#) in 2017 to provide a single point of access for summary data on substances assessed by EFSA that previously had been available only separately in thousands of scientific publications. It describes for each substance the food/feed areas, such as additives, pesticides, contaminants, and the affected populations, such as humans, farm animals and wild animals.

The latest update adds over 150 substances, several of them included for multiple food/feed areas and populations, from an additional 200 scientific assessments.

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

## Pew Charitable Trusts releases guide for conducting a food safety root cause analysis

While foodborne illness investigation methods continue to evolve to keep pace with changing hazards, technologies, and food production, processing, and distribution systems in an increasingly globalized food supply, Pew Charitable Trusts maintains that investigation methods for identifying the root causes of food contamination have not yet been harmonized across food industries, regulatory agencies, academic institutions, and other key stakeholder groups. Pew's guide is based on research on root cause analysis in other industries as well as in-depth discussions among key stakeholders involved in food safety, including those that produce and sell food, those that have regulatory oversight over food, and those involved in the identification and resolution of foodborne illness outbreaks. The guide describes practices for effective root cause analysis that, if used routinely, would help identify lessons learned from

food safety failures and ultimately prevent foodborne illnesses. The guide provides approaches and rationales for how stakeholders can prepare for and conduct a root cause analysis, report findings and conclusions, and apply lessons learned to prevent recurrence.

> [foodsafetymagazine.com](#)

> [pewtrusts.org: A Guide for Conducting a Food Safety Root Cause Analysis \(pdf\)](#)

## Lebensmittelrecht

### Coronavirus: Bundesrat lockert Deklarationsregeln bei Lebensmitteln

Die Coronakrise führt dazu, dass gewisse Zutaten und Verpackungsmaterialien in der Lebensmittelindustrie fehlen und ersetzt werden müssen. Deshalb stimmen die Angaben auf der Verpackung bei gewissen Lebensmitteln nicht mehr mit dem Inhalt überein. Um die Verfügbarkeit dieser Produkte zu sichern und Food Waste vorzubeugen, verabschiedete der Bundesrat in seiner Sitzung vom 16. April eine Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung.

Mit der neuen Regelung sollen solche Abweichungen befristet toleriert werden. Bedingung ist aber, dass die betroffenen Lebensmittel mit einem roten Kleber versehen werden. Dieser muss auf eine Internetseite verweisen, auf welcher über die tatsächlichen Eigenschaften (Zusammensetzung, Herkunft der Zutaten, Herstellungsmethode) des Lebensmittels und über den Grund der Abweichung informiert wird. Im konkreten Fall werden diese provisorischen Ausnahmen nur erlaubt, wenn sie in keiner Weise die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten (z. B. bei Allergieproblemen) gefährden.

Die Änderung ist ab sofort und während sechs Monaten gültig.

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

> [Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung \(pdf\)](#)

### Coronavirus und Nahrungsergänzungsmittel

Das Kantonale Labor Zürich hat vermehrt Anfragen zu Nahrungsergänzungsmitteln als Vorbeugung und Therapie gegen Coronaviren erhalten. Nahrungsergänzungsmittel sind Lebensmittel und keine Heilmittel. Es gibt kein Nahrungsergänzungsmittel, das das Immunsystem stärkt oder den Körper vor einer Infektion mit Coronaviren schützen könnte. Schutz- oder Heilanzeigen für Nahrungsergänzungsmittel sind verboten.

Eine zu hohe Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen kann schädlich sein. In Internetbeiträgen wird dazu

geraten, zur Vorbeugung und Behandlung von Infektionen mit dem Coronavirus bis zu 30 Gramm Vitamin C täglich einzunehmen. Zum Vergleich: in einem Nahrungsergänzungsmittel dürfen pro Tagesdosis höchstens 300 mg Vitamin C, also 0.3 Gramm, enthalten sein (vgl. > [Anhang 1 Teil A der Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel, SR 817.022.14](#)). Die Referenzmenge beträgt rund 80 mg Vitamin C (vgl. > [Anhang 10 Teil A der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel, SR 817.022.16](#)) und kann durch eine normale, ausgewogene Ernährung gedeckt werden. Eine erhöhte Zufuhr von Vitamin C, die über den täglichen Bedarf hinausgeht, bringt keinen zusätzlichen Nutzen. Der Körper scheidet überschüssiges Vitamin C über den Darm oder die Nieren aus. Möglicherweise kann bereits ein halbes Gramm Vitamin C pro Tag das Nierensteinrisiko erhöhen, höhere Dosen können zu Durchfall führen. Daher ist von der Zufuhr von so grossen Mengen an Vitamin C abzuraten.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **EU: Teilweise entfettete Pulver aus Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittel zugelassen**

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2020/500 der Kommission vom 6. April 2020 wurde das Inverkehrbringen von teilweise entfetteten Pulvern aus Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittel gemäss der «Novel-Food-Verordnung» (Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates) zugelassen.

Die Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf, sowie die zusätzlichen spezifischen Kennzeichnungsbedingungen (vgl. Anhang der Durchführungsverordnung) sind zu beachten.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2020/500 der Kommission\)](#)

### **COVID-19: More flexibility for Member States to carry out official controls on animals, plants, food and feed**

On 31 March, the Commission has published a measure which allows Member States to carry out official controls on the agri-food chain on a more flexible basis, in order to tackle the specific challenges of the situation due to COVID-19. The measure helps to prevent the spread of the disease through movements of control staff and to facilitate the movement of animals, plants, food and feed into and within the EU, in spite of the current circumstances. At the same time, the measure does not modify substantial rules of EU law regulating public and animal health, food and feed safety and animal welfare.

Veterinary and phytosanitary controls on animals, plants, food and feed may exceptionally be carried out using specifically designated persons (e.g. where staff of competent authorities cannot reach the place where the control should be carried out, due to movement restrictions aimed at preventing the spread of the Corona virus). Specifically designated laboratories can exceptionally be used where normally used official laboratories are not available. For border checks, electronically submitted documents may exceptionally be accepted for completing checks if the person responsible commits to provide the original as soon as possible. Physical meetings with operators may be replaced by contacts using available means of communication.

The measure is initially limited to two months and will be reviewed in the light of experience with its application. Member States that wish to use the measure have to inform the Commission and the other Member States.

> [Health and Food Safety Directorate General \(eNews 31-03-2020, pdf\)](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2020/466 der Kommission vom 30. März 2020 über befristete Massnahmen zur Eindämmung von Risiken für die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie für den Tierschutz bei bestimmten schweren Störungen in den Kontrollsystemen von Mitgliedstaaten aufgrund von COVID-19\)](#)

### **Mexico: Implementation of the new Mexican regulation for front-of-package nutrition label**

The report intends to inform processed foods and non-alcoholic beverage companies interested in the Mexican market about the new mandatory interpretative front-of-package nutrition label (FOPNL) modifications that will be implemented in three stages starting on October 1, 2020. Modifications to processed product labels include warning signs regarding nutritional content that could affect certain health conditions among the population, cautionary legends, and the prohibition of characters, graphics, or pictures intended to promote consumption among children.

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

## **QM**

### **ISO: Building success through people**

It's one thing to bring people on board, but how do you keep your employees motivated, productive and happy? ISO standards have the solutions to better manage your workforce.

Two ISO standards on people management have undergone an update to include useful steps on how the

value of an employee can be enhanced, extended and nurtured. And it's not just the content that's had a facelift, the titles have been revised too.

- > [ISO 10015](#) has become Quality management – Guidelines for competence management and people development
- > [ISO 10018](#) is now Quality management – Guidelines for people engagement.

Both International Standards present practical steps for managers and leaders to follow, adopt and measure. These standards are designed to be regularly referred to and not simply handed to employees in binders and then left to gather dust on the shelf.

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

### **Welche Rolle spielen Normen beim Schutz vor dem Coronavirus?**

Das Coronavirus breitet sich weltweit immer weiter aus. Das öffentliche Leben wurde in fast allen Ländern in Europa nahezu komplett heruntergefahren. Die Angst vor der Pandemie hat viele Menschen ergriffen und sie dazu gebracht, nach Schutzmassnahmen zu suchen. Immer mehr Personen wollen sich mit Atemmasken und Mundschutz vor dem Virus schützen. Die Nachfrage ist seit dem Bekanntwerden der ersten Corona-Erkrankungen in Europa rasant gestiegen. In Apotheken und Drogeriemärkten waren die Masken schnell vergriffen. Doch helfen die einfachen Schutzmasken überhaupt?

Wie Firmen ihre Produktion umstellen und dank Normen Schutzausrüstung herstellen können.

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat die Relevanz des Grenzschutzes und die Effektivität und Effizienz von Zollkontingenten (ZK) als eines seiner Instrumente untersucht**

Die Schweiz verfügt über einen ausgeprägten Grenzschutz für Agrarprodukte und Lebensmittel. Nun wurde erstmals eine umfangreiche Evaluation des Grenzschutzes bestehend aus zwei Studien und einem kommentierenden Papier durchgeführt. Dazu wurden zum einen die Relevanz des Grenzschutzes und sein Beitrag zur Erfüllung der Ziele von Art. 104 der Bundesverfassung

untersucht und mit einer unabhängigen Einschätzung ergänzt. Zum anderen wurde die Effektivität und Effizienz der Zollkontingente evaluiert.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **Coronakrise führt zu mehr Lebensmittelbetrug**

Mit dem Ausbruch der Corona-Krise hat laut belgischen und französischen Behörden auch das Ausmass von Lebensmittelfälschungen zugenommen. So wurden in Belgien zum Beispiel Tees beschlagnahmt, die angeblich gegen Grippe und insbesondere gegen das SARS-CoV-2 Virus helfen sollen, wie Process alimentaire berichtet. Die zuständige Behörde für Lebensmittelsicherheit hat ihre Kontrollen verstärkt.

«Seit Beginn der Krise hat der Lebensmittelbetrug weltweit deutlich zugenommen», wird Ulrich Singer, Fachberater der internationalen Analytikfirma Mérieux Nutrisciences zitiert. Laut dem Überwachungssystem Head Up Display, das vor vier Jahren vom Labor geschaffen wurde, ist das Risiko einer Verfälschung zwischen Dezember 2019 und dem Beginn der Pandemie im März 2020 um 94 Prozent gestiegen. Dies entspricht 211 Fällen von Verfälschungen gegenüber 109 zwischen August und November 2019. «Die am meisten betroffenen Produkte sind nach wie vor Honig, Fleischprodukte, Gewürze, Weine und Spirituosen sowie Milchprodukte», sagt Singer.

Kriminelle Organisationen seien immer auf der Suche nach Gelegenheiten, die Corona-Krise sei eine solche Gelegenheit. Im Zweifelsfall sei es immer besser, auf kontrollierte Lieferketten zurückzugreifen, wird Bruno Séchet, Leiter der französischen Beratungsfirma Food Integralim.

> [foodaktuell.ch](#)

### **Salzkonsum in der Schweiz neu ermitteln**

Der Salzkonsum der erwachsenen Bevölkerung in der Schweiz soll wieder ermittelt werden. Zehn Jahre nach der letzten landesweiten Erfassung schreibt das BLV eine neue Studie zum Salzkonsum aus.

Die Messung erfolgt über die Salzausscheidung im 24-Stunden-Sammelurin. Im Rahmen der Schweizer Ernährungsstrategie ist eine wiederkehrende Messung des Salzkonsums wichtig.

> [TED - Tenders Electronic Daily](#)

## Aktuelles

### Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Anmeldung für den Studiengang 2020

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.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Nach Absolvierung des Lehrganges sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



**Die Anmeldefrist für den Studiengang 2020 läuft bis 06. Juli 2020. Weitere Informationen über den Studiengang 2020 und die Anmeldemöglichkeiten finden Sie unter [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/)**

### Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

Wir möchten Sie informieren, dass dieses Jahr die Tagung **ausnahmsweise pausiert**.



#### SAVE THE DATE:

Am **6. Mai 2021** findet die 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) sowie in diesem Newsletter.



Wir freuen uns, Sie dann wieder in Wädenswil begrüssen zu dürfen! Vielen Dank für Ihr Interesse.

### Buchvorstellung

Die von Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation «**Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA**» beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u.a. mit folgenden Aspekten:

- Elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer
- Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene
- Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge

[> Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)



## Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2020

### Lebensmittelrecht

25. August 2020: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2020](#)

**Neues Datum** 1. September 2020: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

19. 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

2. und 3. September 2020: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

**Neues Datum** 9. – 11. September 2020: > [Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxitag](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Food Safety System Certification \(FSSC\) 22 000, mit Vertiefung HACCP](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

## Kurse im zweiten Halbjahr 2020



### **Neues Datum** Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht 1. September 2020

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### **Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits 2. - 3. September 2020**

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm 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/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### **Neues Datum** Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag 9. - 11. September 2020

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 853/2004). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)

## Neuer Kurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTs



### **NEU** Einführung: **Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen 20. – 21. Oktober 2020**

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrationstests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrationstests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung > [Anmeldung](#)  
Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsgm/kurse](http://www.zhaw.ch/lsgm/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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)