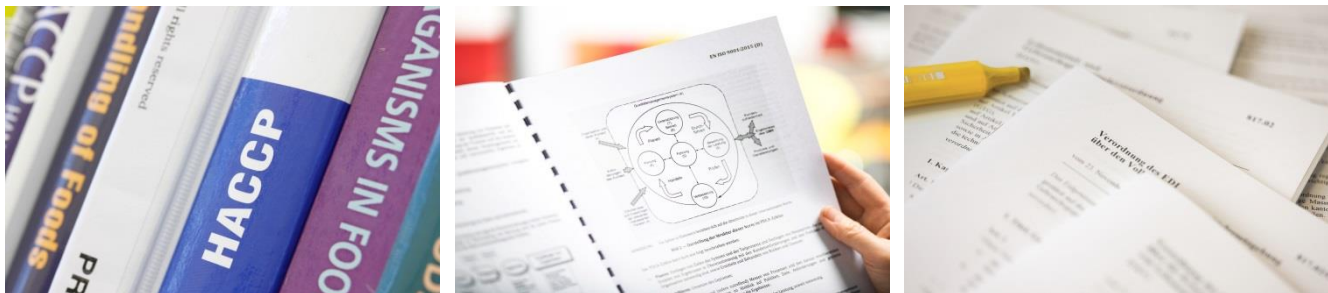


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 198, August 2020



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

BLV: Seismo Info 08/2020 erschienen

Die Früherkennung beobachtet Entwicklungen und Veränderungen im Bereich der Sicherheit von Lebensmitteln. Die wichtigsten Informationen nimmt das BLV im Seismo Info auf und bewertet sie.

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

Neue Website zum Schutz vor biologischen Gefahren bei Nutztieren

Die neue interaktive Plattform www.gesunde-nutztiere.ch ermöglicht den Tierhaltern, die Tiergesundheit zu stärken und sich vor Erkrankungen zu schützen. Durch Biosicherheitsmassnahmen werden die Gesundheit von Tier und Mensch geschützt und der Antibiotikaverbrauch verringert.

Die von der Vetsuisse Zürich zusammen mit den Tiergesundheitsdiensten erstellte Plattform bietet genaue Angaben an, wie sich ein Betrieb mit Biosicherheitsmassnahmen schützen kann. Dies betrifft nicht nur die Gesundheit der Nutztiere, sondern auch die Lebensmittelsicherheit.

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

> www.gesunde-nutztiere.ch

BMEL: Mehr Lebensmittelsicherheit durch gezieltere Kontrollen

Das Kabinett hat die von der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, vorgelegte Neuregelung zur Optimierung der Lebensmittelüberwachung beschlossen. Mit der so genannten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) setzt der Bund den rechtlichen Rahmen für eine wirksamere und bundeseinheitliche Lebensmittelüberwachung der Länder. Die Länder sind für die Durchführung von Lebensmittelkontrollen verfassungsrechtlich zuständig. Als Kernelement enthält sie Regelungen zur Ermittlung von Frequenzen für Regelkontrollen.

Die Neuregelung der AVV RÜb, die das Bundesernährungsministerium vorgelegt hat, sieht eine Aktualisierung der Regelkontrollfrequenzen für Lebensmittelbetriebe vor. Die Anwendung dieser Frequenzen soll zur weiteren Vereinheitlichung und Stärkung der Überwachungstätigkeiten zudem verbindlich werden.

Folgende Punkte sind wesentlich:

- Gleichbleibende Kontrolldichte insgesamt, mit stärkerer Ausrichtung der Kontrollen auf neuralgische Punkte.

- Erhöhung der anlassbezogenen Kontrollen in Lebensmittelbetrieben, von denen ein höheres Risiko ausgeht.
- Beibehaltung einer angemessenen Anzahl von Kontrollen in beanstandungsfreien Lebensmittelbetrieben.
- Ein Lebensmittelbetrieb kann und soll nach wie vor arbeitstäglich kontrolliert werden, wenn die zuständige Behörde dafür Anlass sieht.

Die Neuregelung bedarf noch der Zustimmung des Bundesrates.

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

Lebensmittelrecht

BLV-Informationsschreiben 2020/5: Massnahmen zur Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem beim Frittieren, Backen, Rösten und Braten von stärkehaltigen Lebensmitteln und ist für den Menschen wahrscheinlich krebserregend. Weiter gibt es mindestens bei Labortieren Hinweise, dass Acrylamid das Nervensystem und die Fortpflanzung beeinträchtigen kann. Deshalb sollte die Aufnahme von Acrylamid über Lebensmittel so gering wie möglich gehalten werden.

Lebensmittelbetriebe sind verpflichtet, die Sicherheit ihrer Produkte durch Beachtung der guten Verfahrenspraxis zu gewährleisten, (Art. 76 und 77 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV). Bezüglich Acrylamid bedeutet das, Rohstoffe und Herstellungsverfahren auf eine Minimierung des Gehalts im Endprodukt auszurichten. Lebensmittelbetriebe, einschliesslich Importeure, müssen dies im Rahmen der Selbstkontrolle sicherstellen (Art. 10 und Art. 74 LGV). In der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK) wurden zusätzliche Bestimmungen zur Minimierung des Acrylamidgehalts und dessen Überwachung eingeführt (Art. 5a und 5b sowie Anhang 11 VHK).

Die Minimierungsmassnahmen nach Art. 5a VHK sollen für die verschiedenen Lebensmittelbetriebe angemessen und realistisch umsetzbar sein. Das BLV empfiehlt diese nach den Bestimmungen der > [Verordnung \(EU\) 2017/2158](#) auszurichten, in der für Betriebe verschiedener Kategorien unterschiedliche Minimierungsmassnahmen vorgesehen sind.

Im Anhang des Informationsschreibens 2020/5 sind die Massnahmen und Verpflichtungen für die verschiedenen Betriebskategorien aufgeführt.

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

> [Informationsschreiben 2020/5 - Massnahmen zur Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln \(pdf\)](#)

BLV-Informationsschreiben 2020/6: Rohrinnensanierung von Trinkwasserleitungen in Hausinstallationen mittels Epoxidharz-Beschichtung

Bei der Rohrinnensanierung von Trinkwasserleitungen in Hausinstallationen werden stark korrodierte Rohre zunächst mit abrasivem Material gereinigt und anschliessend inwendig mit einer Epoxidharzschicht überzogen. Die Beschichtung soll die Metalloberfläche versiegeln und sie dadurch vor erneuter Korrosion schützen. Das Trinkwasser wird nachfolgend durch die innenbeschichteten Leitungen zur Bezugsarmatur geführt.

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

> [Informationsschreiben 2020/6 - Rohrinnensanierung von Trinkwasserleitungen in Hausinstallationen mittels Epoxidharz-Beschichtung \(pdf\)](#)

REFIT of the EU Nutrition and Health Claim regulation: Outcomes and perspectives

What does the EC's fitness and performance check on Nutrition and Health Claims regulation suggest?

On 20 May 2020, the European Commission completed the Regulatory Fitness and Performance program (REFIT) evaluation of the > [Regulation \(EC\) No. 1924/2006 on Nutrition and Health Claims \(the NHCR\)](#).

Even though the EU Commission concluded that the Regulation remains «fit for purpose», it is clear from the report that the NHCR needs a refresh.

An insight into the future work of the Commission can already be found in the Farm to Fork Strategy published at the same time as the report. The Commission already announced for 2022 it will set nutrient profiles to restrict promotion of food high in salt, sugars and/or fat.

> [foodnavigator.com](#)

> [European Commission: Evaluation of the Regulation on nutrition and health claims](#)

Wichtige Ergänzungen des europäischen Lebensmittelsicherheitsrechts in Planung

Die Europäischen Kommission hat einen Entwurf zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 853/2004 über allgemeine Lebensmittelhygiene mit dem Ziel der Einführung verbindlicher Vorgaben für ein Allergenmanagement-System, Massgaben für die Abgabe von Lebensmitteln an und über karitative Stellen

(«Tafeln») und einer allgemeinen «Lebensmittelsicherheits-Kultur» vorgelegt.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Europäische Kommission](#)

Abkommen zwischen der EU und China über die Zusammenarbeit im Bereich der geographischen Angaben und deren Schutz

Mit dem am 17.08.2020 im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Beschluss (EU) 2020/1111 wurde das Abkommen zwischen der EU und China zum Schutz geographischer Angaben vom 06.11.2019 nun genehmigt. Zunächst sind jeweils 100 europäische geographische Angaben in China und 100 chinesische geographische Angaben in der EU geschützt. Innerhalb von vier Jahren nach Inkrafttreten sollen weitere 175 zusätzliche geographische Angaben hinzukommen.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Beschluss \(EU\) 2020/1111 des Rates vom 20. Juli 2020 über die Unterzeichnung — im Namen der Union — des Abkommens zwischen der Europäischen Union und der Regierung der Volksrepublik China über die Zusammenarbeit im Bereich der geografischen Angaben und deren Schutz\)](#)

BVL: Leitfaden zur Einstufung ayurvedischer Produkte

Ayurveda hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einem Trend entwickelt und ayurvedische Praktiken etablieren sich zunehmend. Auch in der Medizin hat die ursprünglich aus Indien stammende Heilmethode einen gewissen Stellenwert erlangt. Die wachsende Akzeptanz wird zur Vermarktung entsprechender ayurvedischer Produkte genutzt. Diese werden über vielfältige Vertriebskanäle in den Verkehr gebracht. Insbesondere beim Verkauf über das Internet ist teilweise schwierig zu beurteilen, unter welche Regelungen sie fallen.

Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen hat nun eine Stellungnahme veröffentlicht, um den für die Überwachung zuständigen Lebensmittel- und Arzneimittelbehörden einen Leitfaden für die Einstufung entsprechender Erzeugnisse an die Hand zu geben.

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

> [Stellungnahme zur Einstufung von Produkten der ayurvedischen Tradition \(01/2020\) \(pdf\)](#)

FDA releases Final Rule for gluten-free fermented and hydrolyzed foods

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has issued a final rule to establish compliance requirements for

fermented and hydrolyzed foods, or foods that contain fermented or hydrolyzed ingredients, and that bear the «gluten-free» claim. The rule pertains to foods such as soy sauce, yogurt, sauerkraut, pickles, cheese, and green olives. Distilled foods, such as distilled vinegars, are also included in the final rule.

The final rule adds compliance requirements for hydrolyzed or fermented foods that use the «gluten-free» labeling claim, since gluten breaks down during these processes and currently available analytical methods cannot be used to determine if these products meet the «gluten-free» definition. The rule requires manufacturers of these food products to make and keep records providing adequate assurance that:

- the food meets the definition of «gluten-free» before fermentation or hydrolysis;
- the manufacturer has adequately evaluated the potential for cross-contact with gluten during the manufacturing process;
- and if necessary, measures are in place to prevent the introduction of gluten into the food during the manufacturing process.

The rule also discusses how FDA will verify compliance for distilled products.

> [foodsafetymagazine.com](#)

> [Final Rule: «Gluten-Free Labeling of Fermented or Hydrolyzed Foods» \(85 FR 49240\)](#)

FDA issues Final Guidance for industry on action level for inorganic arsenic in infant rice cereals

The U.S. Food and Drug Administration issued guidance finalizing the 2016 draft guidance for inorganic arsenic in infant rice cereals and identifying the agency's intended sampling and enforcement approach.

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

> [Guidance for Industry: Action Level for Inorganic Arsenic in Rice Cereals for Infants](#)

QM

Asparagus tipped to be pick of the crop

The asparagus market is in full bloom everywhere. As trade grows, so too does the need for clearly defined and agreed specifications for the industry to use. A new International Standard has just been published to support its healthy growth.

> [ISO 20981](#), Asparagus – Specification and test methods, outlines the requirements and test methods for fresh asparagus shoots. It applies to commercial varieties of asparagus grown from *Asparagus officinalis* L. of the

Liliaceae family, offered to consumers after preparation and packaging.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

BLW: Öffentliche Konsultation zu Anhang 12 des Agrarabkommens Schweiz-EU

Anhang 12 des Agrarabkommens zwischen der Schweiz und der EU sieht eine gegenseitige Anerkennung von geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geschützten geografischen Angaben (GGA) vor.

Die Schweiz prüft derzeit die Aufnahme von neuen EU-Bezeichnungen ins Abkommen. In diesem Zusammenhang eröffnet das BLW eine öffentliche Konsultation.

Diese Bemerkungen sind innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab Publikation dieser Mitteilung (5.8.) dem Bundesamt für Landwirtschaft zuzustellen und zwar an folgende E-Mail-Adresse: gever@blw.admin.ch. Sie werden nur dann berücksichtigt, wenn sie glaubhaft darlegen, dass die zum Schutz vorgesehene Bezeichnung insbesondere:

- mit dem Namen einer Pflanzensorte oder einer Tierrasse kollidiert und deshalb geeignet ist, den Verbraucher in Bezug auf den tatsächlichen Ursprung des Erzeugnisses irreführen;
- einer seit Langem verwendeten Marke, die ganz oder teilweise gleich lautend ist, schadet;
- einer seit Langem verwendeten Bezeichnung, die ganz oder teilweise gleich lautend ist, schadet;
- als Gattungsbezeichnung gilt (der Name des Erzeugnisses bezieht sich zwar auf den Ort, wo dieses ursprünglich hergestellt oder vermarktet wurde, ist jedoch zur allgemein üblichen Bezeichnung für das Erzeugnis geworden).

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

OPSON IX - Kampagne I Überprüfung von Fremdmilchanteilen in Käse - Schlussbericht

37 Käse aus der Schweiz und 3 aus Liechtenstein wurden auf die Beimischung von Kuhmilch zu reinen Büffel-, Schaf- oder Ziegenkäsen untersucht, die laut Deklaration zu 100 % Büffel-, Schaf- oder Ziegenmilch enthalten sollten. Dies erfolgte durch Überprüfung auf das Vorhandensein von Kuhmilch-DNA mittels quantitativer Echtzeit-Polymerase-Kettenreaktion (qPCR).

INTERPOL und Europol koordinieren seit 2011 international die OPSON-Operationen¹. Diese zielen auf die Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen

Praktiken in der Lebensmittelkette ab. Jedem Land ist es freigestellt, welches Thema es für die Operation auswählt. Die Schweiz beteiligt sich seit OPSON VI (2016/2017), Liechtenstein seit OPSON VII (2017/2018) an diesen Operationen.

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

> [OPSON IX - Kampagne I Überprüfung von Fremdmilchanteilen in Käse - Schlussbericht \(pdf\)](#)

AMS stellt Logo «ohne GVO» vor

Mit dem neuen von Agro-Marketing Suisse (AMS) kreierten Logo zur Auslobung von Produkten tierischer Herkunft ohne gentechnisch veränderte Futtermittel soll der Branche eine einheitliche Lösung geboten werden.

Seit Anfang Juli dürfen in der Schweiz Lebensmittel tierischer Herkunft mit dem Zusatz «ohne GVO» ausgelobt werden. Voraussetzung dafür ist, dass in der Fütterung keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen oder daraus gewonnene Erzeugnisse eingesetzt werden. Die Möglichkeit einer Auslobung gab es bisher bereits in der EU.

Mit dem Logo werde den Branchen und Unternehmen eine einheitliche Lösung angeboten, heisst es in einer Medienmitteilung der AMS. Dadurch soll ein Logo-Wildwuchs verhindert werden. Das Logo darf von allen Betrieben genutzt werden, welche die Anforderungen an die GVO-Freiheit gemäss Lebensmittelgesetzgebung erfüllen. Alle für die Herkunftskennzeichnung Suisse Garantie zertifizierten und kontrollierten Produkte erfüllen die Anforderungen bereits.

Auch alle pflanzlichen Suisse-Garantie-Produkte sind GVO-frei, eine Auslobung ist dort aber weiterhin untersagt.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

FiBL - Ein Kompass für den Labelwald

Die Nachfrage und die Auswahl an Bioprodukten auf dem Schweizer Markt steigen weiterhin an. Um auf eine biologische Herstellung hinzuweisen, werden verschiedene Kennzeichnungen auf den Produkten verwendet. Diese sollen den Konsument*innen dabei helfen, Bioprodukte sicher zu identifizieren und eine Kaufentscheidung zu treffen. Gleichzeitig kann aber die Vielzahl der verschiedenen Kennzeichnungen auch zu Verwirrungen führen und die Konsument*innen verunsichern. Das neue FiBL Merkblatt «Biolabel einfach erklärt» stellt die gängigsten Biolabel in der Schweiz vor und erklärt die Hintergründe und Inhalte. Es soll als Hilfestellung dienen, um sich besser im Schweizer «Labelwald» orientieren zu können.

> [FiBL - Forschungsinstitut für biologischen Landbau](#)

> [Merkblatt «Biolabel einfach erklärt» \(pdf\)](#)

Zucker in Lebensmitteln – Neue Daten für die Sicherheitsbewertung sollen 2021 vorliegen

Der Zeitplan für die Bewertung der Sicherheit von Zucker in Lebensmitteln durch die EFSA wurde wegen der Auswirkungen der COVID-19-Pandemie auf die Überprüfung der ausserordentlich großen Fülle an berücksichtigten wissenschaftlichen Informationen überarbeitet.

Für Mitte des Jahres 2021 ist eine öffentliche Konsultation über den Entwurf des wissenschaftlichen Gutachtens anberaumt; die endgültige Annahme soll noch vor Ende desselben Jahres folgen.

Die Ernährungsexperten der EFSA sind bestrebt, eine tolerierbare Höchstaufnahmemenge für den Gesamtzucker/für zugesetzten Zucker/für freien Zucker in Lebensmitteln festzulegen, sofern die verfügbaren Daten dies zulassen. Andernfalls könnten andere Werte für die Risikobeschreibung herangezogen werden. Unser wissenschaftliches Gutachten wird nationalen Behörden für die Ausarbeitung von Empfehlungen für den Verzehr von Zucker in Lebensmitteln und für die Aufstellung lebensmittelbezogener Ernährungsleitlinien dienen.

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

> [Mandate for a scientific opinion on the Tolerable Upper Intake Level of dietary sugars](#)

Behörden untersuchen möglichen Betrug bei Olivenöl und vanillehaltigen Erzeugnissen

Zahlreiche Manipulationen bei Olivenöl sowie bei der Deklaration natürlicher Vanille in Lebensmitteln sind im Rahmen der diesjährigen Operation OPSON IX von den beteiligten deutschen Behörden aufgedeckt worden. Dies teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) am 22. Juli 2020 in Berlin mit. So wurden bei Olivenöl in der höchsten ausgelobten Qualitätsstufe «nativ extra» minderwertigere Öle bis hin zu

Lampant- und Fremdlöl festgestellt. In Lebensmitteln wie Speiseeis und Desserts fanden die Untersuchungsämter statt der angegebenen natürlichen Vanille preiswerte synthetisch erzeugte Aromastoffe.

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

> [Gegen Lebensmittelbetrug: Auch 2020 ermitteln Behörden weltweit wieder gemeinsam](#)

BfR: Vitamin D: Einnahme hochdosierter Nahrungsergänzungsmittel unnötig

Eine tägliche Einnahme von Vitamin D-Präparaten mit Dosierungen von 50 µg oder 100 µg ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht nicht erforderlich. Allerdings sieht das BfR bei nur gelegentlichem Verzehr solcher hochdosierter Präparate gesundheitliche Beeinträchtigungen derzeit als unwahrscheinlich an.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 035/2020 des BfR vom 31. Juli 2020; pdf\)](#)

Zusatzstoffrechner

Mit diesem Rechner können Sie alle zugelassenen Zusatzstoffe suchen. Sie können eine E-Nummer oder die Bezeichnung des Stoffes von der Zutatenliste eingeben und erhalten Informationen darüber, wofür der Zusatzstoff eingesetzt wird. Symbole zeigen Ihnen, ob Sie oder Ihre Kinder Produkte mit einem bestimmten Zusatzstoff eher mässig essen sollten oder ob er aus tierischen Produkten gewonnen wird.

> [BZfE - Bundeszentrum für Ernährung](#)

> [BLE - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Zusatzstoffe - Memokarte für Kleinkinder und Kinder](#)

> [BLE - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: Zusatzstoffe - Memokarte für empfindliche Personen](#)

Aktuelles

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der aktuelle Beitrag von > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (<https://lnkd.in/dXqJZcz>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Sehen Sie auch den LinkedIn-Beitrag: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6703955573307645952>

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.

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 Lehrgangs 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.



Der Lehrgang 2020 ist ausgebucht und startete am 25. August 2020.

Bei Interesse für den Studiengang 2021 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 2021 und den Anmeldeprozess informiert.

Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



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/ sowie in diesem Newsletter.



Wir freuen uns, Sie im Jahr 2021 wieder an der Tagung begrüßen zu dürfen! Vielen Dank für Ihr Interesse.

Buchvorstellung

Die von Dr. 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](#)



Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2021

Lebensmittelrecht

06. Mai 2021: > [15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) (Details folgen)

01. Juni 2021: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

August 2021: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2021](#)

25. November 2021: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

01. Dezember 2021: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

09. und 23. März 2021: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

21. und 22.04.2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

28. – 30. Juni 2021: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

NEU: 31.08.2021: > [Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

08. und 09. September 2021: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

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

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

Alle Weiterbildungen 2021 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2020



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/lsvm/kurse/



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

2. Dezember 2020

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/lsvm/kurse/

Hinweis: Das **ZHAW-Schutzkonzept** in der jeweils aktuellen Fassung kommt zur Anwendung.

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, Migrations-tests 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](#)

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/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