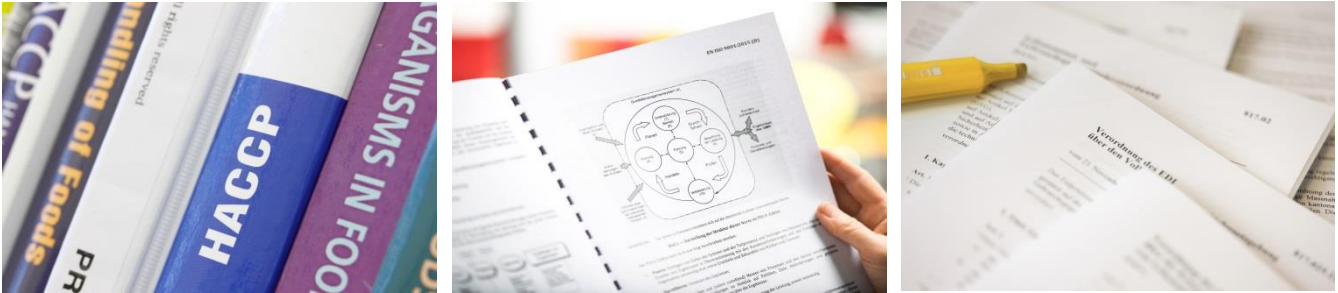


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 191, Januar 2020



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 01/2020 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](#)

Erhöhte Mykotoxin-Belastung bei Körnermais der Ernte 2019

Swiss granum überprüft in Zusammenarbeit mit Agroscope im Rahmen eines Monitorings die Mykotoxin-Belastung bei Körnermais nach der Ernte. Deoxynivalenol, Zearalenon und Fumonisine kommen im Körnermais der Ernte 2019 häufiger vor und liegen auf einem höheren Belastungsniveau als in den Vorjahren. Beim Einsatz von Körnermais der Ernte 2019 in der Futtermittelherstellung ist diesem Umstand Rechnung zu tragen.

> [swiss granum](#)

Listeria monocytogenes – in Lebensmitteln nicht zu unterschätzen

Listeria monocytogenes spielt als Krankheitserreger in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung eine wichtige Rolle. Schnelle Nachweismethoden und zuverlässige Identifizierungstechniken sind dabei unerlässlich, um den

Verbraucher vor kontaminierten Lebensmitteln zu schützen. Alltäglich werden an den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern in Baden-Württemberg die verschiedensten Lebensmittel auf das Vorkommen von Listerien, insbesondere auf krankmachende *Listeria monocytogenes* untersucht. Auch Proben aus dem Produktionsumfeld in Lebensmittelbetrieben werden überprüft, sogenannte Hygienetupfer. Dies ermöglicht eine frühzeitige Erkennung von Kontaminationsquellen für Lebensmittel.

Häufig wurde *Listeria monocytogenes* in Wurstwaren und Räucherfischen gefunden. In solchen verzehrfertigen Lebensmitteln ist der Nachweis des Krankheitserregers besonders brisant, da bei diesen i.d.R. keine weiteren keimabtötenden Verfahren wie z.B. Kochen oder Braten angewendet werden. Weitere verzehrfertige Lebensmittel mit positivem *Listeria monocytogenes* Befund waren Feinkostsalate, Kräuter, vorzerkleinertes Gemüse und Obst, Käse und Fertiggerichte, wie belegte Brötchen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Kleine Teile - grosse Wirkung? Mikroplastik in Lebensmitteln

BfR-Forschung zu gesundheitlichen Risiken von Mikroplastik in der Nahrungskette ist Schwerpunktthema im neuen BfR2GO.

Es ist überall. In der Luft, im Wasser, im Boden - auch im menschlichen Darm wurde es nachgewiesen:

Mikroplastik, kleine Kunststoffpartikel von 0,0001 bis 5 Millimeter Grösse. «Grundsätzlich kann Mikroplastik in die Nahrung gelangen», sagt der Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. «Wissenschaftliche Hinweise darauf, dass Mikroplastik in Lebensmitteln ein gesundheitliches Risiko darstellt, liegen derzeit nicht vor. Mit unserer Forschung wollen wir Wissenslücken zur Partikelgrösse, zum Gehalt in Lebensmitteln sowie zur Wirkung auf die menschliche Gesundheit schliessen». Die neueste Ausgabe des BfR-Wissenschaftsmagazins BfR2GO nimmt die kleinen Partikel genauer unter die Lupe. Ausserdem wird erklärt, warum es so schwierig ist, Mikroplastik in Lebensmitteln aufzuspüren. Weitere Themen der aktuellen Ausgabe sind Parasiten in Wildbret, Chemikalien in Textilien und ausgasende Substanzen aus Verbraucherprodukten wie Teppiche, Putzmittel oder Spielzeug.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [BfR2Go \(pdf\)](#)

Salmonella häufigste Ursache lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche in der Europäischen Union

Fast jeder dritte lebensmittelbedingte Krankheitsausbruch wurde 2018 durch Salmonella hervorgerufen. Dies ist eines der Hauptergebnisse des Jahresberichts zu Tendenzen und Ursachen von Zoonosen, den die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) am 12. Dezember 2019 veröffentlicht haben.

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

> [EFSA – The European Union One Health 2018 Zoonoses Report](#)

Zuckerersatz Allulose: Für eine gesundheitliche Bewertung als Lebensmittelzutat sind weitere Daten erforderlich

Das BfR hat anhand der aktuellen Datenlage untersucht, ob die Verwendung des Zuckerersatzes Allulose als Lebensmittelzutat ein gesundheitliches Risiko darstellen könnte.

Der Stoff D-Allulose gehört zur Gruppe der Einfachzucker (Monosaccharide). Die Süsskraft von D-Allulose entspricht in etwa 70 % der Süsskraft von Haushaltszucker (Saccharose). Mit dem Verzehr von D-Allulose ist jedoch eine deutlich geringere Kalorienaufnahme verbunden. Daher ist u. a. D-Allulose als Zuckerersatz im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten des Bundesministeriums für Ernährung

und Landwirtschaft (BMEL) vorgesehen. Zur Sicherheit von D-Allulose als neuartigem Lebensmittel wurde bisher durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) noch keine Stellungnahme verabschiedet.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat anhand der aktuellen Datenlage untersucht, ob die Verwendung von D-Allulose als Lebensmittelzutat ein gesundheitliches Risiko darstellen könnte. Hintergrund ist der Anstieg von Infektionen mit dem hochvirulenten Keim Clostridium difficile in den USA, der 2018 im Zusammenhang mit der Verwendung eines anderen kalorienarmen Zuckers als Lebensmittelzutat, dem Disaccharid Trehalose, beschrieben wurde. Anhand der derzeit vorliegenden Daten kann nicht abschliessend bewertet werden, ob ähnliche gesundheitliche Risiken bei der Verwendung von D-Allulose als Lebensmittelzutat gerechtfertigt sind.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf; Stellungnahme Nr. 001/2020 vom 8. Januar 2020\)](#)

Nur geringe Mengen an Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln festgestellt

BVL stellt Ergebnisse für 2018 vor: Höhe der Rückstände ist abhängig von der Herkunft.

Lebensmittel weisen insgesamt nur sehr geringe Mengen an Rückständen von Pflanzenschutzmitteln auf. Die Untersuchungsergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung aus dem Jahr 2018 bestätigen die Entwicklung der Vorjahre.

Der Blick auf einzelne Kulturen fällt allerdings ebenso unterschiedlich aus wie der auf die Herkunft der Produkte. Erzeugnisse aus Deutschland und anderen EU-Staaten sind deutlich geringer belastet als solche aus Nicht-EU-Staaten. Dies geht aus der am 15.01.2020 vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichten «Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2018» hervor.

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

Lebensmittelrecht

Weisung 2019/2 des BLV: Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich

Die Weisung dient als gemeinsame Grundlage für das Vorgehen der Zertifizierungsstellen und zuständigen Behörden beim Fund von Rückständen auf Erzeugnissen gemäss Art. 1 der Bio-Verordnung. Für Zertifizierungsstellen ergänzt sie die Weisung an die Zertifizierungsstellen zur jährlichen Berichterstattung und zur Meldepflicht (Weisung zur Meldepflicht).

Die Weisung zielt darauf ab, im Einzelfall die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die biologische Produktion und der lebens- und futtermittelrechtlichen Bestimmungen, sowie die Gewährleistung des lebensmittelrechtlichen Täuschungsschutzes sicherzustellen. Das Dokument regelt das Vorgehen bei Rückständen von Pflanzen- und Vorratsschutzmitteln. Bei Pestizidrückständen aus anderen Anwendungen (z.B. Biozide) und bei Rückständen oder Verunreinigungen mit anderen Kontaminanten kann es als Orientierungshilfe beigezogen werden.

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

Informationsschreiben 2020/1 des BLV: Normen für die qualitative Beurteilung von «Früchten» und «Trockenfrüchten»

Die Schweiz hatte bis anhin keine spezifischen Beurteilungskriterien für die Qualitätsbeurteilung von Früchten und Trockenfrüchten. Für viele Produkte existieren Handelsnormen der «United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)» und des «Codex Alimentarius», welche auch Kriterien für die qualitative Beurteilung enthalten. Der kantonale Vollzug verwendete solche Handelsnormen für die Beurteilung von Trockenfrüchten bereits in der Vergangenheit. Sie dienen der Konkretisierung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Ziel des Informationsschreibens ist es, die Harmonisierung des Vollzugs zu unterstützen und für die betroffenen Kreise Transparenz zu schaffen (Art. 42 des Lebensmittelgesetzes [LMG, SR 817.0]).

Die internationalen Handelsnormen der UNECE und des Codex Alimentarius ermöglichen es, Proben der ausgewählten Früchte hinsichtlich der Beachtung der guten Verfahrenspraxis und des Täuschungsverbots einer Qualitätsprüfung zu unterziehen (z.B. bzgl. Vertrocknung, Verschimmelung, Verfärbung, Insektenfrass etc.).

Die Auswahl der aufgeführten Normen orientiert sich an den Erfahrungen der kantonalen Vollzugsbehörden. Anforderungen von anerkannten Handelsnormen können aber generell für die lebensmittelrechtliche Beurteilung von weiteren Früchten, Trockenfrüchten und ähnlichen Produkten (z.B. Gemüse) verwendet werden. (vgl. u.a. > <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html#c55288>).

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

Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben: Grössere Anstrengungen sind nötig

Das BLV hat im Rahmen seiner Oberaufsicht zehn Prozent der Schlachtbetriebe der Schweiz und von Liechtenstein auf die Einhaltung des Tierwohls und die Durchführung der Fleischkontrolle überprüft.

Das Resultat: Die rechtlichen Vorschriften zum Schutz der Tiere beim Schlachten sind gut, werden aber in den meisten besuchten Betrieben ungenügend befolgt.

Die häufigsten Mängel sind unter anderem auf unzureichende Selbstkontrollen und auf ungenügende Ausbildung des Personals zurückzuführen. Das BLV wird in drei Jahren prüfen, ob die bereits eingeleiteten Massnahmen Wirkung zeigen.

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

EU: Draft Implementing Regulations proposing not to renew the approvals of chlorpyrifos and chlorpyrifos-methyl

On 6 December 2019, at the meeting of the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (PAFF Committee) the Member States voted on two draft Implementing Regulations proposing to not renew the approvals of chlorpyrifos and chlorpyrifos-methyl. For both substances, a qualified majority was reached.

This means that, once the European Commission has formally adopted the Regulations (expected in January 2020), Member States must withdraw all authorisations for plant protection products containing the active substances.

A short period of grace for final storage, disposal and use (maximum 3 months) may be granted by EU countries. After that, such plant protection products can no longer be placed on the market or used in the EU.

> [European Commission](#)

Rethinking an «arduous and onerous» process: What could Brexit mean for novel foods?

From 1 February 2020, the UK will no longer be a member of the European Union. Among the list of uncertainties facing food businesses in the UK, is how novel foods will be regulated. What does leaving the UK mean for companies with EU-approved novel foods? What about those mid-way through their novel food application process, or businesses wanting to get a novel food on the register in the future? And perhaps more importantly for businesses keen to get their novel food to market, does Brexit present an opportunity to speed up the process?

> foodnavigator.com

USDA, FDA, EPA launch joint website for agri biotech regulation

The FDA, the Department of Agriculture and the Environmental Protection Agency announced the launch of a unified biotechnology regulation website that would streamline information from the three agencies responsible for overseeing agricultural biotech products.

The [unified website for biotechnology regulation](#) describes the federal review process for certain biotechnology products and allows users to submit questions to the three agencies. The goals of the website, as stated in the announcement, are to provide enhanced customer service to innovators and developers while ensuring Americans continue to enjoy the safest and most affordable food supply in the world and can learn more about the safe use of biotechnology innovations.

[> foodsafetynews.com](#)

FDA issues final guidance on Nutrition Facts labeling rules

The FDA has issued final guidance to help manufacturers of packaged foods comply with its updated Nutrition Facts labeling regulations.

The [final guidance](#) addresses serving sizes of foods, including single-serving foods and other foods that can reasonably be consumed at one eating occasion and require dual-column labeling. It finalizes a draft guidance issued in November 2018.

The final guidance provides questions and answers on topics related to: (1) the definition of a single-serving container; (2) reference amounts customarily consumed, which are used by companies to determine serving sizes; (3) dual-column labeling, including formatting issues for products that have limited space for nutrition labeling; and (4) miscellaneous issues, such as requirements relating to the labeling of chewing gum and to multi-unit retail food packages.

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

[> foodnavigator-usa.com](#)

Glucomannan (konjac flour) added to FDA list of dietary fibers

The FDA has granted a citizen petition requesting that glucomannan (found in the root of the elephant yam, also known as the konjac plant) be added to the list of ingredients classified as dietary fiber on US food and supplement labels.

Dietary fiber that can be declared on the Nutrition and Supplement Facts labels include certain naturally occurring fibers that are «intrinsic and intact» in plants and added isolated or synthetic non-digestible soluble and insoluble

carbohydrates that the FDA has determined have physiological effects that benefit human health.

Glucomannan got the green light following an FDA review of nine relevant clinical studies, six of which demonstrated a physiological benefit to consuming glucomannan in the form of a reduction in total and/or LDL cholesterol.

[> foodnavigator-usa.com](#)

[> FDA – Questions and Answers on Dietary Fiber](#)

QM

New guidance document: ISO 22000 interpretation

The guidance document has been developed by representatives from the Foundation FSSC 22000, Précon Food Management and KTBA a Mérieux Nutrisciences Company of which the latter are consultancy companies. This document provides practical guidance on the interpretation of the two major changes in the standard: the High Level Structure (HLS) and the determination & categorization of the control measures (CCP or OPRP) including related external communication where applicable.

The document is now available on the FSSC 22000 website as a guidance document.

[> fssc22000.org](#)

[> Guidance Document: ISO 22000 Interpretation \(pdf\)](#)

Germany introduces new milk production standards

Qualitätsmanagement Milch (QM Milch), a German milk standards setting body based in Berlin, has introduced a new national standard for milk production.

The aim of the QM Milch standard is to monitor the production process, thereby assuring the quality of the raw milk at farm level.

The new standard came into effect January 1, 2020, and replaces the QM Milch standard 2.0.

[> dairyreporter.com](#)

[> QM Milch - Standarddokumente](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Veganer und Vegetarier aufgepasst – Spirulina, Afa und Chlorella sind keine zuverlässigen Vitamin B12-Quellen!

Sowohl die vegane als auch die vegetarische Ernährung wird in der westlichen Welt immer beliebter. Der Anteil der Menschen, die sich vegan ernähren, d. h. neben Fleisch und Fisch auch auf sämtliche Produkte tierischen

Ursprungs verzichten, hat in den letzten Jahren auch in Deutschland zugenommen. Die drei wichtigsten Motive für eine vegane Ernährung sind Berichte über Massentierhaltung, Klimaschutzgründe und gesundheitliche Aspekte. Nachteil einer rein pflanzlichen Ernährung ist, dass eine ausreichende Versorgung mit einigen Nährstoffen nicht oder nur schwer möglich ist. Der kritischste Nährstoff – ganz besonders für Veganer – ist das Vitamin B12.

Im Handel und insbesondere im Internet wird bei vielen – z. T. als «Nahrungsergänzungsmittel» bezeichneten – Spirulina-, Afa (Aphanizomemon flos-aquae)- und Chlorella-Erzeugnissen auf einen Gehalt an Vitamin B12 hingewiesen. Die Ergebnisse zeigen jedoch, dass meist viel höhere Gehalte angegeben werden, als die Produkte tatsächlich enthalten. Spirulina, Afa und Chlorella sind deshalb keine sicheren Quellen für die Zufuhr von Vitamin B12.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Lebensmittelbetrug: Rat der europäischen Union nimmt Schlussfolgerungen an

Der Rat hat am 16.12.2019 Schlussfolgerungen zu weiteren Schritten zur Verbesserung der Möglichkeiten der Bekämpfung und Verhinderung betrügerischer Praktiken in der Lebensmittelkette durch Abschreckung angenommen. In seinen Schlussfolgerungen weist der Rat darauf hin, dass ein hohes Schutzniveau in den Bereichen Gesundheit, Sicherheit, Umweltschutz und Verbraucherschutz ein allgemeines Ziel der Politik der EU ist, und stellt fest, dass der bestehende EU-Rechtsrahmen in diesem Bereich für die Bekämpfung von Lebensmittelbetrug angemessen ist.

Er betont jedoch, dass die sektorübergreifende Zusammenarbeit zur Bekämpfung des Lebensmittelbetrugs fortgesetzt und verbessert werden muss. Diese Zusammenarbeit sollte sich nicht nur auf die Lebens- und Futtermittelkontrollbehörden, sondern auch auf die an der Bekämpfung der Wirtschaftskriminalität beteiligten Behörden sowie die Steuer-, Zoll-, Polizei- und Strafverfolgungsbehörden erstrecken. Dementsprechend fordert der Rat die Kommission und die Mitgliedstaaten auf, angemessene Mittel bereitzustellen und eine wirksame Umsetzung der bestehenden EU-Rechtsvorschriften zu gewährleisten, indem das gemeinsame Verständnis der Kriterien zur Bestimmung des Lebensmittelbetrugs verbessert wird.

Ferner ist es nach Ansicht des Rates notwendig, die Sensibilisierung der Verbraucher zu fördern und die Schulungen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug fortzusetzen und auszuweiten.

[> Rat der Europäischen Union](#)

Neue EU-Richtlinie zum Schutz von Whistleblowern trat am 16.12.2019 in Kraft

Hinweisgeber werden künftig EU-weit einheitlich besser geschützt. Die Richtlinie, die einheitliche Standards vorschreibt, ist am 16.12.2019 in Kraft getreten. Die Mitgliedstaaten haben nun zwei Jahre Zeit, um die Vorschriften in nationales Recht umzusetzen. «Whistleblower sind in unseren Gesellschaften äusserst wichtig. Es sind mutige Menschen, die dazu bereit sind, illegale Aktivitäten ans Licht zu bringen, um die Öffentlichkeit vor Fehlverhalten zu schützen - oft unter grosser Gefahr für ihre Karriere und ihren Lebensunterhalt», sagte die Vizepräsidentin und Kommissarin für Werte und Transparenz, Věra Jourová.

Die [> neue Richtlinie zum Schutz von Whistleblowern](#) deckt viele Schlüsselbereiche des EU-Rechts ab. Das gilt z.B. sowohl für die Bekämpfung von Geldwäsche, den Datenschutz, den Schutz der finanziellen Interessen der Union, die Lebensmittel- und Produktsicherheit als auch für die Bereiche öffentliche Gesundheit, Umweltschutz und nukleare Sicherheit.

Ab dem 17. Dezember 2021 sollen sich Whistleblower auf sichere Kanäle zur Informationsweitergabe sowohl innerhalb von Unternehmen als auch gegenüber den Behörden verlassen können. Darüber hinaus sollen sie wirksam vor Entlassung, Belästigung oder anderen Formen von Vergeltungsmassnahmen geschützt sein.

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

[> Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Richtlinie \(EU\) 2019/1937 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2019 zum Schutz von Personen, die Verstösse gegen das Unionsrecht melden\)](#)

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 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.

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/



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/ 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

12. Mai 2020: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
19. November 2020: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
2. Dezember 2020: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)
25. 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](#)
Neu: 29.-30. April 2020: [> Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
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: [> Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Kurse im ersten Halbjahr 2020



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrens Praxis

23. April und 7. Mai 2020

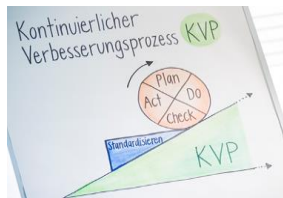
Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26

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 rechtlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrens Praxis (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/lsvm/kurse/



NEU: Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

29.-30. April 2020

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/lsvm/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/lsvm/kurse/



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

16. bis 18. Juni 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. 852/2004). 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/

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