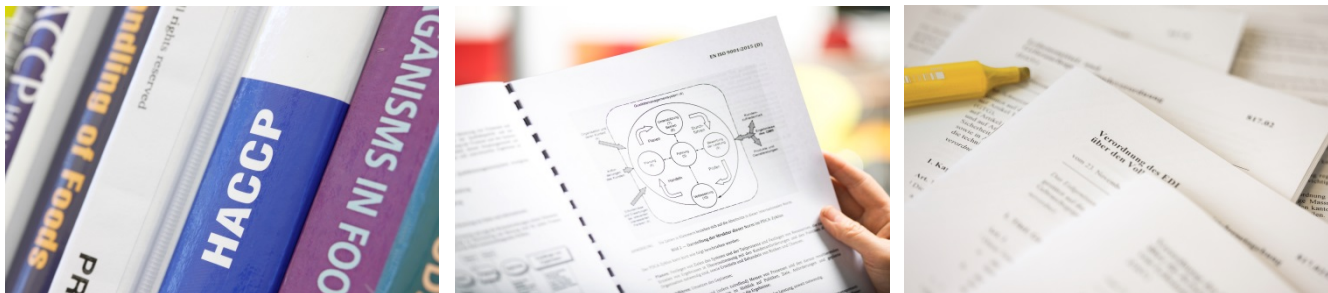


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 196, Juni 2020



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 06/2020 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](#)

#### **Kantonschemiker haben Lebensmittel- und Marktstände bei öffentlichen Veranstaltungen unter die Lupe genommen**

Die Kantonschemiker der Schweiz liessen im Rahmen einer schweizweit koordinierten Kampagne im Frühling-Sommer 2019 fast 600 Inspektionen bei Lebensmittel- und Marktständen durchführen.

54% der Stände erfüllten die gesetzlichen Anforderungen vollumfänglich. Bei 46% der Stände wurden Mängel vor allem in Bezug auf Handwascheinrichtungen, Allergenmanagement, Lagerbedingungen und Rückverfolgbarkeit festgestellt. Bei allen beanstandeten Ständen wurde die sofortige Beseitigung der Mängel angeordnet.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz](#)  
> [Medienmitteilung vom 22.06.2020 \(pdf\)](#)

#### **Hot and spicy – Chili, Pfeffer und Co. im Blickpunkt**

Wegen ihrer Herstellungsweise, Verarbeitung und Lagerung finden sich in Gewürzen wie Chilipulver, Pfeffer oder Paprikagewürz verhältnismässig häufig Schimmelpilzgifte, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Schwermetallen. Wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilt, haben die Untersuchungsämter der Bundesländer in den vergangenen Jahren immer wieder Proben getestet, bei denen gesetzliche Höchstgehalte überschritten wurden. Das BVL fordert daher Importeure und Hersteller zu verstärkten Eigenkontrollen auf. Da Gewürze nur in geringen Mengen verwendet werden, besteht im Allgemeinen keine unmittelbare Gesundheitsgefahr für die Verbraucher.

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

#### **Erkrankungsrisiken durch mikrobielle Erreger in Lebensmitteln schneller vorhersagbar**

Ein Team von Forschenden am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat ein neues offenes Datenformat entwickelt, mit dem mathematische Modelle und Simulationsdaten zur Lebensmittelsicherheit effizient ausgetauscht werden können.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 025/2020 des BfR vom 02. Juni 2020; pdf\)](#)

## **Sushi-Blätter häufig mit Schadstoffen belastet**

Algenblätter sind ein fester Bestandteil der asiatischen Küche und erfreuen sich auch in Deutschland einer wachsenden Beliebtheit, z. B. bei Sushi-Gerichten. Allerdings nehmen Meeresalgen häufig Schadstoffe aus der Umwelt auf.

Bei Untersuchungen wurden besonders hohe Gehalte an Cadmium, Blei, Arsen und Aluminium in getrockneten Algenblättern nachgewiesen, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte. Auch die gemessenen Jodgehalte waren in der Regel zu hoch und möglicherweise gesundheitsschädlich.

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

## **SARS-CoV-2 Pandemie: Einsatz von Desinfektionsmitteln im Privathaushalt, in der Lebensmittelproduktion und im Lebensmitteleinzelhandel**

Im Zuge der Massnahmen zur Eindämmung von Infektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 und der Vermeidung der COVID-19-Erkrankung werden dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) immer wieder Fragen gestellt, welche Desinfektionsmittel für die Hygiene im Privathaushalt und zur persönlichen Hygiene, aber auch für die Desinfektion in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelbetrieben einschliesslich des Handels geeignet sind. Von Interesse ist dabei auch, welche gesundheitlichen Risiken von diesen Desinfektionsmitteln und ihren Wirkstoffen für Anwenderinnen und Anwender ausgehen können.

Im Bereich der Lebensmittelproduktion und des Lebensmitteleinzelhandels ist eine Desinfektion von Werkzeugen und Oberflächen, mit denen Lebensmittel in Kontakt kommen, notwendig und Teil des Hygienemanagements. Dafür dürfen jedoch nur zugelassene Wirkstoffe und Mittel verwendet werden. Die dabei eingesetzten Mittel enthalten Wirkstoffe, die auch SARS-CoV-2 inaktivieren. Die behandelten Oberflächen, Geräte und Werkzeuge müssen anschliessend mit Trinkwasser abgespült werden.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 024/2020 vom 28. Mai 2020; pdf\)](#)

## **Pestizide: erste Berichte über kumulative Risiken veröffentlicht**

Die EFSA hat die Ergebnisse ihrer beiden Pilotbewertungen zu den Risiken für den Menschen veröffentlicht, die von den Rückständen verschiedener Pestizide in Lebensmitteln ausgehen.

Die Bewertungen – von denen sich die eine mit chronischen Wirkungen auf das Schilddrüsensystem und

die andere mit akuten Wirkungen auf das Nervensystem befasst – bilden den Abschluss einer mehrjährigen Zusammenarbeit zwischen der EFSA und dem niederländischen nationalen Institut für die öffentliche Gesundheit und die Umwelt (RIVM).

Bewertungen der Wirkungen von Pestiziden auf andere Organe und Körperfunktionen folgen in den nächsten Jahren. Die EFSA ist derzeit dabei, einen umfassenden Umsetzungsplan mit der Europäischen Kommission auszuarbeiten.

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

## **EFSA thumbs down for selenite triglycerides as novel source of selenium in supplements**

The European Food Safety Authority (EFSA) has given an application for authorization of selenite triglycerides as a novel source of selenium in supplements the scientific thumbs down in a newly published opinion.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(Scientific opinion on the safety of selenite triglycerides as a source of selenium added for nutritional purposes to food supplements, EFSA Journal, 11 June 2020\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Einfacherer Schutz für geografische Angaben bei Schweizer Produkten**

«Zuger Kirschtorte», «Bündnerfleisch» oder «Tête-de-Moine»: Geografische Angaben bei Schweizer Produkten sollen künftig einfacher weltweit geschützt werden können. Der Bundesrat beantragt, der Genfer Akte des Lissabonner Abkommens über Ursprungsbezeichnungen beizutreten. Er hat am 5. Juni die Botschaft zur Genehmigung und Umsetzung zuhanden des Parlaments verabschiedet. Tritt die Schweiz dem internationalen Abkommen bei, sollen Schweizer Produzenten künftig geografische Angaben mit einem einfachen Verfahren in zahlreichen Staaten gleichzeitig zum Schutz anmelden können. Eine Ratifizierung der Genfer Akte würde nach sich ziehen, dass das Schweizer Markenschutzgesetz um einige Punkte ergänzt wird, etwa über die Registrierung, Berechtigungen und Regelungen für Gebühren und Kompetenzen.

Heute müssen Schweizer Produzenten für den Schutz ihrer geografischen Angabe in jedem Land einen separaten Antrag stellen.

Das neue System sei unkompliziert und günstig, schreibt der Bundesrat. Vor einem Jahr hatte der Bundesrat die Vernehmlassung zur Vorlage eröffnet. Alle hätten den völkerrechtlichen Vertrag einhellig unterstützt, weshalb er keine Änderungen am Gesetzesentwurf mehr vorgenommen habe, heisst es in der Botschaft.

Zu den bedeutenden Erneuerungen gehört, dass das System auf sämtliche geografischen Angaben wie etwa «Swiss» oder «Appenzeller» beim «Appenzeller Mostbröckli» ausgeweitet wird, und nicht mehr nur auf die Ursprungsbezeichnung wie «Abricotine» – dem Obstbrand aus Walliser Aprikosen – beschränkt ist.

> [foodaktuell.ch](http://foodaktuell.ch)

### **Wurst ja, Wienerli nein**

Pflanzliche Fleischalternativen tragen oft «fleischige» Namen. Ob das zulässig ist, müssen die Kantonschemiker jeweils im Einzelfall prüfen. Denn das Lebensmittelrecht regelt diese Frage nicht abschliessend.

Pflanzliche Fleischalternativen sind stark im Kommen und bekommen im Detailhandel immer mehr Platz in den Regalen. Die neuen Produkte sehen nicht nur häufig gleich aus wie ihre fleischigen Pendanten, sondern schmecken immer öfter auch sehr ähnlich und haben eine ähnliche Textur. Auch bei der Namensgebung bedienen sich die Soja- und Erbsenprodukte der Begriffe, die man traditionell mit Fleisch in Verbindung bringt. So findet man bei den Grossverteilern etwa vegane Schnitzel, Würste oder Gehacktes.

Das Schweizer Lebensmittelrecht definiert nicht abschliessend, welche Bezeichnungen für vegane und vegetarische Fleischalternativen zulässig sind. Das müsse letztlich für jedes Produkt einzeln geklärt werden, schreibt das zuständige Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV auf Anfrage von alimenta. Dabei müsse neben der Kennzeichnung auch die Aufmachung, Bilder und andere grafische Elemente berücksichtigt werden. Zentral bei der Beurteilung ist laut BLV der Täuschungsschutz. Die Aufmachung, Kennzeichnung und Verpackung von Produkten und die Werbung für sie dürfen die Konsumenten nicht täuschen. Auf Fleischersatzprodukte bezogen heisst das: Konsumenten müssen zum Beispiel Gehacktes auf Sojabasis klar von gehacktem Fleisch unterscheiden können.

Was zulässig ist und was nicht, ist also interpretationsbedürftig. Die Beurteilung obliegt den 26 kantonalen Vollzugsbehörden, wobei jeweils die Behörde des Kantons verantwortlich ist, in der ein Lebensmittelproduzent seinen Sitz hat.

Verstösst ein Produzent gegen Vorschriften zum Täuschungsschutz, kann der Kantonschemiker das beanstanden und allenfalls mit einer Geldbusse ahnden. Produzenten müssen gemäss Gesetz selber sicherstellen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. «Bei Fragen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln können sich Produzenten an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde wenden», rät das BLV.

> [foodaktuell.ch](http://foodaktuell.ch)

### **Das Huile de noix vaudoise neu unter Schutz**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat das Huile de noix vaudoise als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) eingetragen. Gegen das Gesuch um Eintragung dieses Waadtländer Produkts ins Register der Ursprungsbezeichnungen sind keine Einsprachen eingegangen. Somit ist diese bekannte Spezialität nun in der Schweiz geschützt. Dank der Eintragung als GUB können der gute Ruf und die ausgezeichnete Qualität des Huile de noix vaudoise geschützt werden.

Das Schweizer «Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben» umfasst derzeit 40 Eintragungen: 23 geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB) und 17 geschützte geografische Angaben (GGA). Die entsprechende Dokumentation ist einsehbar unter [www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch) (Instrumente > Kennzeichnung > Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben).

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](http://www.blw.admin.ch)

> [Siehe auch News vom 19. März 2020](#)

### **Animal Welfare: evaluation roadmap of the EU legislation**

The European Commission has published a roadmap for the evaluation of the EU legislation on the welfare of farmed animals.

This Fitness Check is one of the ambitious actions on animal welfare foreseen by the [Farm to Fork strategy](#), for a more sustainable agriculture. It will allow the Commission to assess the relevance of its current legislative framework composed by five EU Directives and two EU Regulations. Citizens, experts and stakeholders are invited to give their feedback, by 29 July, on the roadmap to help defining the further details of the Fitness Check.

> [European Commission - Fitness Check roadmap](#)

### **EU Courts consider French CBD import ban a breach of EU law**

The highest European Court has for the first time expressed a legal position on the commercialisation of cannabidiol (CBD)-based products in Europe as its Advocate General said EU member states cannot ban the import of this ingredient.

> [nutraingredients.com](http://nutraingredients.com)

> [Opinion of Advocate General Tanchev, delivered on 14 Ma 2020 \(Case C-663/18\)](#)

### **Guidance on simpler but safe hygiene rules for small retailers, also when donating food**

The European Commission has published a Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donation. This initiative aims to support small businesses such as

butchers, bakeries, groceries and ice-cream shops in their implementation of EU rules to ensure the safe production of food sold to the consumer.

The guidance proposes a simple way of implementing these EU requirements. It underlines the value of good hygiene practices that could be sufficient in small retail shops, saving operators from the (quite complicated) procedures based on the hazard analysis and critical control points (HACCP) principles. Food safety remains ensured by the guidance, which is largely based on two scientific opinions of the European Food Safety Authority. Building on the > [EU food donation guidelines](#), adopted in 2017, the guidance further facilitates food donation by making recommendations on some simple additional good hygiene practices that contribute to ensuring the safe redistribution of food. Food donation can present specific food safety challenges given that food which is redistributed may be approaching the end of its shelf-life and the extension of the food supply chain to additional actors (e.g. food banks and other charities). In context of the increased demand for food donation linked to the Covid-19 pandemic, this new guidance provides timely support for all actors involved. More generally, the Notice perfectly fits with the recently adopted Commission > [Farm to Fork Strategy](#), because of the favourable effect it can have on reducing waste and promoting food security by facilitating safe food donation practices.

Further information:

- [Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations 2020/C 199/01](#)
- [EFSA - Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems](#)
- [EFSA - Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion](#)

> [European Commission - E-News \(pdf, 15/06/2020\)](#)

### **EFSA prioritizes substances for setting SMLs**

European Food Safety Authority (EFSA) panel publishes scientific opinion prioritizing 451 substances for creation of specific migration limits (SMLs) for plastic food contact materials; the 3 identified high priority substances are salicylic acid, styrene, and vinyl laurate.

On June 10, 2020, the European Food Safety Authority (EFSA) Panel on Food Contact Materials, Enzymes and Processing Aids (CEP Panel) published a > [scientific opinion](#) outlining the prioritization of substances without an assigned specific migration limit (SML) within the EU Regulation > [No 10/2011](#) on plastic materials and articles intended to come into contact with food. The set of 451 substances had previously been regulated by a generic

SML of 60 mg/kg food, however, the introduction of new EU Regulation > [No 2016/1416](#) led to the deletion of generic SMLs and therefore required the substances to be re-examined.

EFSA was requested to “identify those substances requiring an SML to ensure the authorization is sufficiently protective to health, grouping them in high, medium and low priority to serve as the basis for future re-evaluations of individual substances.” Using existing hazard assessments for the substances, a developed prioritization procedure was applied. Following the prioritization:

- 3 substances were placed in the high priority group, including salicylic acid (FCM 121, CAS 69-72-7), styrene (FCM 193, CAS 100-42-5) and lauric acid, vinyl ester (FCM 436, CAS 2146-71-6);
- 102 were placed in the medium priority group;
- 179 were placed into the low priority group;
- 89 were found to not need a migration limit since an earlier evaluation determined that an Acceptable Daily Intake (ADI) is not needed or the substances are controlled by other existing restrictions;
- 78 were eliminated as having been previously evaluated as food contact substances.

> [foodpackagingforum.org](#)

> [Review and priority setting for substances that are listed without a specific migration limit in Table 1 of Annex 1 of Regulation 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food](#)

### **GMOs 101: FDA launches GMO consumer education initiative**

The FDA, USDA and EPA have launched «Feed Your Mind», a new Agricultural Biotechnology Education and Outreach Initiative that aims to increase consumer awareness and understanding of genetically engineered foods (GMOs).

The GMO science-based consumer education initiative between the FDA, USDA, and EPA was funded by Congress in 2017.

> [foodnavigator.com](#)

> [Website: Feed Your Mind](#)

### **FDA grants temporary labeling flexibility for non-allergen minor ingredients**

With many food manufacturers experiencing difficulties in sourcing some ingredients during the pandemic, the FDA is allowing temporary flexibility in food labeling requirements enabling them to make minor formulation changes without updating labels, provided they are not introducing allergens or foods known to cause sensitivities.

The goal «is to provide regulatory flexibility, where appropriate, to help minimize the impact of supply chain disruptions on product availability associated with the current COVID-19 pandemic», said the FDA in a [guidance document \(pdf\)](#) issued on 22 May 2020.

> [foodnavigator-usa.com](#)

Zur entsprechenden temporären Flexibilisierung im schweizerischen Lebensmittelrecht, siehe > [News vom 17. April 2020](#)

### **France wants to tighten «transparency» rules: No «meaty» names for plant-based products and stricter origin labels**

The French government wants to tighten labelling requirements on food and agricultural products through the introduction of a new Act that, it says, will improve «transparency». But will this have implications for the Single Market?

In a recent communication to the European Commission, France's Ministère de l'Economie et des Finances detailed the contents of the new «Act on the transparency of information on agricultural and food products».

> [foodnavigator.com](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Zweiter Sonderbericht zu ausgewählten Schweizer Agrar- und Lebensmittelmärkten**

Der Monat April war geprägt von den getroffenen Einschränkungsmassnahmen des Bundesrates zur Eindämmung der COVID-19-Pandemie. Mit diesem zweiten Sonderbericht wirft das Bundesamt für Landwirtschaft einen Blick auf die Entwicklungen des Angebots und der Nachfrage in ausgewählten Agrarmärkten bis Ende April. Diese Betrachtung ist insofern interessant, da der gesamte April von der Schliessung der Gastronomie und der Grenzen geprägt war und sich somit die Lebensmittelnachfrage der Privathaushalte in der Schweiz im Wesentlichen auf den Detailhandel im Inland fokussierte, was dort zu einem deutlichen Anstieg der Nachfrage führte.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Ganzer Sonderbericht \(pdf\)](#)

> [Begleittabelle zum Bericht \(xls\)](#)

### **Einheitlichkeit statt Flickenteppich: Höchstgehalte für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln europäisch festlegen**

In ihrer Pressemitteilung vom 20.04.2020 fordert die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, von der EU-Kommission erneut, sichere

Höchstgehalte für den Zusatz von bestimmten Vitaminen und Mineralstoffen in Nahrungsergänzungsmitteln festzulegen.

Zudem warnt das Ministerium erneut vor irreführender Werbung im Zusammenhang mit COVID-19.

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

### **EU-Strategie zur Schaffung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems**

Eine neue EU-Strategie zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion soll die Umwelt schützen, eine gesunde Ernährung für alle gewährleisten und den Lebensunterhalt von Landwirten sichern.

Von der Erzeugung bis zum Verzehr von Lebensmitteln und dem Aufkommen von Abfällen – unser Lebensmittelsystem hat erhebliche Auswirkungen auf Umwelt, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Mit der am 20. Mai 2020 vorgestellten > [Strategie «Vom Hof auf den Tisch»](#) will die Europäische Kommission ein **nachhaltiges EU-Lebensmittelsystem** schaffen, das die Ernährungssicherheit gewährleistet, die Gesundheit und Lebensqualität verbessert und die Umwelt schützt.

> [Europäisches Parlament](#)

Siehe hierzu auch > [News vom 29. Mai 2020](#)

## 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.

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.



Bei Interesse für den Studiengang 2021 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2021 und den Anmeldeprozess informiert.

### 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 Praxistag](#)

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/lsgm/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/lsgm/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/lsgm/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, 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](http://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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)