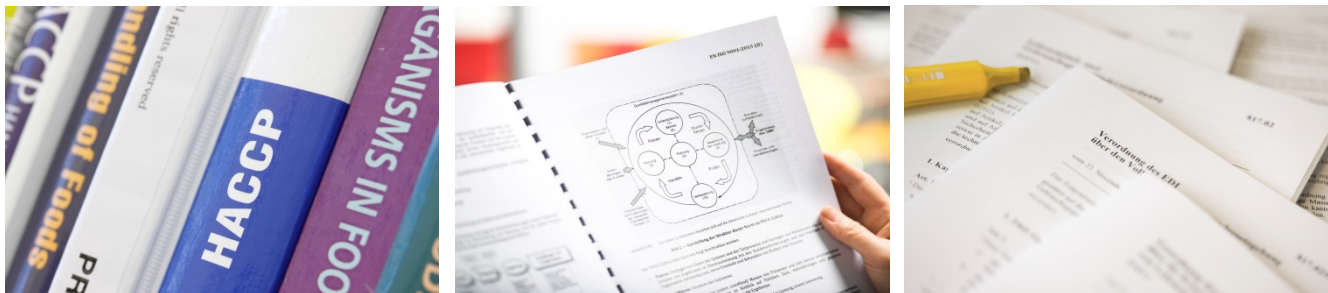


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 195, Mai 2020



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

Uranbelastung der Schweizer Bevölkerung untersucht – erfreuliche Ergebnisse

Uran ist ein Stoff, der natürlicherweise in der Umwelt vorkommt. Via Lebensmittel gelangt der Stoff auch in den menschlichen Körper. Aufgrund der toxischen Eigenschaften hat das BLV die Uranbelastung der Schweizer Bevölkerung untersucht. Die Ergebnisse sind erfreulich.

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

> [Uranium exposure of the Swiss population based on 24-hour urinary excretion](#)

Seismo Info 05/2020 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](#)

Listeria in frozen vegetables: how to reduce risks

Food business operators often blanch vegetables before freezing them because this stops enzyme actions which can cause loss of flavour, colour and texture.

EFSA's experts identified relevant control activities that food business operators can implement to lower the risks of contamination of frozen vegetables. These range from cleaning and disinfection of the food producing environment to water, time and temperature control at different processing steps, and accurate labelling.

They stress the importance of monitoring the food producing environment for *Listeria monocytogenes*. This is because *Listeria* can persist in the food processing environment from which it can contaminate food.

EFSA also makes recommendations on how to reduce risks at home. The key is to maintain good hygiene practices such as storing frozen or thawed vegetables in a clean freezer or refrigerator at the appropriate temperature and following the instructions on labelling for safe preparation. In general, risks are much lower if vegetables are cooked properly after defrosting.

This work was triggered by a [multi-country outbreak](#) that affected 53 people and caused 10 deaths between 2015 and 2018.

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

> [The public health risk posed by *Listeria monocytogenes* in frozen fruit and vegetables including herbs, blanched during processing](#)

Ochratoxin A in Lebensmitteln: Bewertung der Risiken für die öffentliche Gesundheit

Die EFSA hat ein wissenschaftliches Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorkommen von Ochratoxin A (OTA) in Lebensmitteln veröffentlicht.

Bei OTA handelt es sich um ein Mykotoxin, das auf natürliche Weise von Schimmelpilzen gebildet wird, die in verschiedenen Lebensmitteln wie Getreide, Fleischkonserven, frischem und getrocknetem Obst und Käse vorkommen.

Neue Daten, die seit der letzten Bewertung im Jahr 2006 verfügbar geworden sind, deuten darauf hin, dass OTA genotoxisch sein kann, indem es direkt die DNA angreift. Die Sachverständigen wiesen zudem nach, dass es krebserregend auf die Nieren wirken kann. Deshalb berechneten die Sachverständigen eine Sicherheitsmarge für die Exposition (margin of exposure, MOE). Die Margin of Exposure (MOE) ist ein von Risikobewertern verwendetes Instrument zur Abwägung möglicher Sicherheitsbedenken in Bezug auf in Lebens- und Futtermitteln vorkommende Substanzen, die sowohl genotoxisch als auch kanzerogen sind.

In ihrem vorherigen Gutachten legte die EFSA auf Grundlage der Toxizität und Karzinogenität für die Nieren eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge fest.

Dieses Mal haben die Sachverständigen einen konservativeren Ansatz zugrunde gelegt und die MOE berechnet. Sie gelangten zu dem Schluss, dass für die meisten Verbrauchergruppen gesundheitliche Bedenken bestehen. Die wissenschaftliche Beratung der EFSA wird der Europäischen Kommission bei der laufenden Diskussion über OTA-Höchstgehalte in Lebensmitteln als Informationsgrundlage dienen.

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

> [Gutachten: «Risk assessment of ochratoxin A in food»](#)

Aufbereitete Abwässer: Bakterielle Krankheitserreger auf frischem Obst und Gemüse vermeiden

Es ist zu erwarten, dass klimatische Veränderungen in Deutschland und Europa dazu führen, dass auch Pflanzen zum Rohverzehr zunehmend mit aufbereitetem Abwasser bewässert werden. Daher werden auf europäischer Ebene angemessene Anforderungen an das Bewässerungswasser abgestimmt.

Vor diesem Hintergrund hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammen mit dem Julius Kühn-Institut (JKI) und dem Max Rubner-Institut (MRI) aktuelle Forschungsergebnisse zum Vorkommen von bestimmten bakteriellen Krankheitserregern in aufbereiteten Abwässern sowie Obst und Gemüse ausgewertet. Denn Obst und Gemüse werden wegen ihrer gesunden

Inhaltstoffe von den meisten Menschen gern roh gegessen oder zuvor nur geringfügig verarbeitet - auch von Personen, die für Lebensmittelinfektionen besonders empfänglich sind.

Die wichtigsten bakteriellen Krankheitserreger, die im Abwasser vorkommen und die Menschen durch das Essen von Obst oder Gemüse aufnehmen können, sind Salmonellen, Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC) und Listeria monocytogenes. STEC sind krankmachende E. coli-Typen, deren gebildetes Shigatoxin im menschlichen Darm wirkt. Wenn sie bei Menschen zu Erkrankungen führen, werden sie als enterohämorrhagische E. coli (EHEC) bezeichnet. Listeria monocytogenes können bei Schwangeren und Menschen mit geschwächter Immunabwehr schwere Erkrankungen verursachen.

Trotz vergleichsweise seltener Nachweise auf pflanzlichen Lebensmitteln gibt es immer wieder große lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche durch mit Krankheitserregern verunreinigtes Obst und Gemüse. Da die Lebensmittel oft weiträumig vertrieben werden und vergleichsweise schnell verderben, sind sie oft schon verzehrt, bevor die Ausbrüche erkannt und verdächtige Lebensmittel untersucht werden können.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 021/2020 des BfR vom 21. April 2020, pdf\)](#)

Verbrauchertipps Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion

In seinem aktualisierten Merkblatt gibt das BfR Tipps für Verbraucherinnen und Verbraucher zum Thema Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

Forscherteam entwickelt neues Verfahren zur Abwehr von Noroviren auf Obst und Gemüse

Ob und inwieweit Noroviren auf kontaminiertem Obst und Gemüse durch kaltvernebeltes Wasserstoffperoxid (H₂O₂) inaktiviert werden können, untersuchte ein Lemgoer Forschungsteam im Rahmen eines Projektes der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF).

Noroviren trotzen vielen Widerständen: Sie überstehen Tiefkühltemperaturen von bis zu -150 °C und auch längere Backprozesse bei 200 °C. Auch ausserhalb ihres Wirtes können sie länger als eine Woche überdauern. Die weltweit vorkommenden Erreger sind für die Mehrzahl der nicht bakteriell verursachten Magen-Darm-Infekte beim Menschen verantwortlich.

Viele Fragen bezüglich der Kontaminationsquellen, der Nachweisverfahren und der Präventionsmassnahmen sind noch offen; eine vordringliche darunter ist: Wie können Unternehmen, die Obst und Gemüse produzieren

und verarbeiten, gezielt Noroviren auf ihren Produkten inaktivieren?

«Um herauszufinden, ob wir Noroviren auf Obst und Gemüse zuverlässig mit kaltvernebeltem Wasserstoffperoxid inaktivieren können, haben wir zwei verschiedene Vernebelungsanlagen verwendet, in denen wir Äpfel, Heidelbeeren, Gurken, Erdbeeren und Himbeeren, also Produkte mit unterschiedlichen Oberflächenbeschaffenheiten, behandelt haben, die zuvor mit murinem Norovirus (MNV) als Modellvirus kontaminiert worden waren», erklärt Prof. Dr. Barbara Becker von der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo. «Wir konnten zeigen, dass die Kaltvernebelung von Wasserstoffperoxid sehr gut geeignet ist, um Noroviren auf Obst und Gemüse mit glatten Oberflächen zuverlässig zu inaktivieren», so die Lebensmittelmikrobiologin. Veränderungen der Sensorik und der Nährstoffgehalte durch die Behandlung konnten nicht festgestellt werden, auch wurden keine Rückstände von Wasserstoffperoxid auf den behandelten Produkten nachgewiesen.

> [FEI - Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V.](#)

Code of Practice zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden

Der Lebensmittelverband Deutschland hat mit der Auflage 12/2019 einen neuen Code of Practice, zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden, veröffentlicht.

Die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft ist sich ihrer Verantwortung für die Herstellung qualitativ hochwertiger und sicherer Lebensmittel bewusst. Aus diesem Grunde hat sie diese Handlungsempfehlungen (Code of Practice; CoP) zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden erstellt. Der vorliegende CoP nimmt Teile des Code of Practice des Codex Alimentarius zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln und Futtermitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden durch Beikrautkontrolle auf. Diese Teile wurden überprüft und bei Bedarf aktualisiert, ergänzt und an die Situation der Lebensmittelwirtschaft in Deutschland angepasst. Neben allgemein gültigen Maßnahmen zur Minimierung der Gehalte von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln enthält der CoP branchen- und/oder produktspezifische Maßnahmen, die aus branchenspezifischen CoP entnommen wurden oder in diesem CoP erstmals beschrieben werden. Der CoP soll es den Anwendern ermöglichen, Maßnahmen zu ergreifen, mit deren Hilfe eine Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden verringert werden kann. Er versteht sich damit als Hilfsmittel für die Praxis zur Gewährleistung eines vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Darüber hinaus soll der gesundheitliche Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere sichergestellt werden.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

> [Code of Practice zur Vermeidung und Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit Pyrrolizidinalkaloiden \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

Schweiz: Revision Verordnungen Lebensmittelrecht: Neue Bestimmungen treten am 1. Juli in Kraft

Der Bundesrat hat am 27.05.2020 die Änderungen in verschiedenen Verordnungen des Lebensmittelrechts gutgeheissen. Mit den Änderungen wird der Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten gestärkt und nötige Anpassungen ans europäische Recht sind erfolgt.

Im Bereich der Gentechnik kommt es zu Änderungen: Lebensmittel tierischer Herkunft werden neu mit dem Hinweis «ohne GVO» (ohne gentechnisch veränderte Organismen) gekennzeichnet, wenn für die Fütterung der Tiere keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen verwendet wurden.

Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe werden angepasst, d.h. bei solchen, die bei zu hoher Dosierung negative gesundheitliche Folgen haben können (z. B. Zink), werden sie gesenkt. Bei unkritischen Nährstoffen wie beispielsweise Vitamin B1 sind keine Höchstmengen mehr festgelegt.

Die Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände und Kontaminanten wurden mit den Werten der EU harmonisiert. Die bereits seit Jahren umgesetzten Massnahmen zur Reduktion von Acrylamid in den betroffenen Lebensmitteln werden mit Richtwerten unterstützt.

Neu ist die «Hoftötung» und die «Weidetötung» zur Fleischgewinnung unter klar umschriebenen Bedingungen möglich.

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

> [Medienmitteilung: Lebensmittelrecht: Neue Bestimmungen treten in Kraft](#)

> [Zur Gesetzgebung - noch nicht in Kraft](#)

Ergebnisse der Grenzkontrollen 2019 von pflanzlichen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Das BLV führt in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Zollverwaltung und den kantonalen Behörden jedes Jahr risikobasierte Kontrollprogramme an der Grenze durch. Von den 428 im Jahr 2019

untersuchten Proben entsprachen 100 (23%) nicht den gesetzlichen Vorschriften.

Die Zollstellen erheben über das ganze Jahr verteilt Proben von Waren, die per Lastwagen, Schiff oder Flugzeug eingeführt werden. Diese Proben werden im Rahmen von geplanten, risikobasierten Programmen oder spontan aufgrund eines Verdachts erhoben.

Detaillierte Angaben zu den Untersuchungsergebnissen und zu den ergriffenen Massnahmen können dem aktuellen Bericht entnommen werden.

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

> [Bericht Grenzkontrollen 2019 \(pdf\)](#)

Geografische Angaben – ein europäischer Kulturschatz im Wert von 75 Mrd. EUR

Nach einer am 20.04.2020 von der Europäischen Kommission veröffentlichten Studie sind in der Europäischen Union die Namen von Agrarlebensmitteln und Getränken mit einem Verkaufswert von 74,76 Mrd. EUR als geografische Angaben geschützt. Über ein Fünftel dieses Betrags entfällt auf Ausfuhren in Länder ausserhalb der Europäischen Union. Der Studie zufolge ist der Verkaufswert eines Erzeugnisses mit einem geschützten Namen im Durchschnitt doppelt so hoch wie der Verkaufswert eines vergleichbaren Produkts ohne Zertifizierung.

In die Studie wurden alle 3207 Produktnamen, die Ende 2017 in den 28 EU-Mitgliedstaaten geschützt waren, einbezogen (Ende März 2020 belief sich die Zahl der geschützten Namen auf insgesamt 3322). Sie gelangt zu dem Schluss, dass der Verkaufswert eines Erzeugnisses mit einem geschützten Namen im Durchschnitt doppelt so hoch liegt wie der Verkaufswert eines vergleichbaren Produkts ohne Zertifizierung.

Der Studie zufolge besteht ein klarer wirtschaftlicher Nutzen für die Erzeuger, da sie die Erzeugnisse aufgrund ihrer hohen Qualität und ihres guten Rufes sowie der Bereitschaft der Verbraucher, mehr Geld für authentische Produkte auszugeben, besser vermarkten und absetzen können.

> [Pressemitteilung IP 20/283 der Europäischen Kommission](#)

> [Studie: Economic value of EU quality schemes, geographical indications \(GIs\) and traditional specialties guaranteed \(TSGs\)](#)

Commission's new catalogue of varieties of fruit plants is online

The EU legislation requires the setup of an EU catalogue of varieties of fruit plant propagating material and fruit plants based on Member States' national catalogues. On 11/05/2020, the Commission's new Fruit Reproductive

Material Information System (FRUMATIS) for the management of these national catalogues went online.

FRUMATIS provides information on the identification of the variety, its registration, the registration validity period, intellectual property rights, and optional information such as the breeder and maintainer of the variety. FRUMATIS is an easily consultable database aiming to increase the confidence in varieties marketed throughout the EU. The estimated value of fruit plant propagating material and fruit plants produced in the EU is above € 760 million. Two billion plants are produced on a surface of over 11.400 ha in the EU.

FRUMATIS currently lists more than 14.000 varieties of fruit plant propagating material and fruit plants. This new system allows Member States to manage themselves the publication of their national catalogues on the > [Commission's website](#). FRUMATIS uses semantic technologies that allow it to connect to publicly available structured data sources. The Commission intends to create a central hub of catalogues of agricultural and vegetable species, fruit genera/species and vine varieties.

> [Europäische Kommission - Newsroom DG SANTE](#)

QM

FSSC 22000 revised their FSMA Addendum

With the publication of FSSC 22000 Version 5, and the revision of ISO 22000:2018, FSSC 22000 has produced a new FSSC 22000 Version 5 FSMA PCHF addendum.

The role of the addendum is to help companies understand how they can integrate the requirements of the US FDA FSMA regulations into their FSSC 22000 Food Safety Management system, and use the FSSC 22000 risk-based audit as a means of sharing information relating to the control of hazards up and down the supply chain, enhancing transparency and contributing to compliance. It is anticipated that the revised FSSC 22000 FSMA Addendum will help companies all over the world be aware of, and implement, the appropriate expectations of the US FDA FSMA regulations.

The Addendum is accompanied by a revised gap analysis of the FSSC 22000 V5 requirements (Category C – Manufacture of Human Food) against the requirements of the FDA Preventive Controls for Human Food (PCHF) rule. This shows how well the two sets of requirements align at the same time as providing an explanation of the differences in the terminology used.

> [fssc22000.com](#)

> [FSSC 22000 Version 5 FSMA PCHF addendum \(pdf\)](#)

> [FSMA PCHF comparison to FSSC 22000 Version 5](#)

Annual Food Fraud 2019 report: EU reporting system leading to increased Member State cooperation

On 18 May 2020, the Commission has published the 2019 annual report of the EU Food Fraud Network and the System for Administrative Assistance and Food Fraud (AAC-AA and AAC-FF). The report highlights examples of EU coordinated cases as well as statistics on suspected cases food fraud through the Administrative Assistance and Cooperation System (the AAC-FF System).

There was an increase in the number of requests for administrative assistance concerning suspicion of food fraud, from 234 in 2018 to 292 in 2019. The steady increase in the number of requests for administrative assistance within the Food Fraud Network confirms that, over years, cooperation in Europe between Member States has strengthened. Many investigations have ended successfully, with arrests and confiscation of goods prohibited on the EU market.

The EU Food Fraud Network is also engaged in Operation > **OPSON** - a joint Europol/Interpol initiative targeting trafficking in fake and substandard food and beverages, which is coordinated by Europol's Intellectual Property Crime Coordinated Coalition and Interpol.

Based on data analysis and its own lines of inquiry into the fraud, in 2019, the Commission created 70 requests in the system, calling on different countries to investigate and follow-up the requests. The Commission also continued coordinating actions on illicit practices concerning notably animal-by-products, tuna and European eels.

> [Annual report 2019 of the EU Food Fraud Network and the System for Administrative Assistance and Food Fraud \(AAC-AA and AAC-FF; pdf\)](#).

> [Agri-food fraud](#)

> [Administrative Assistance and Cooperation System](#)

COVID-19: National resources

ISO issued a page which is dedicated to featuring national resources developed by ISO members to support the fight against COVID-19.

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

Revidierte Norm DIN 10524

Lebensmittelhygiene über Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben

Diese Norm gibt eine Anleitung zur Herstellung, Auswahl, Nutzung und Wiederaufbereitung von Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben unter der Prämisse, die speziellen Anforderungen des jeweiligen Arbeitsplatzes zu berücksichtigen. Ziel dieser Norm ist die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel, die von unzureichender Arbeitskleidung ausgehen kann. DIN 10524 konkretisiert die rechtlichen Anforderungen

hinsichtlich geeigneter Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben und dient sowohl den Herstellern der entsprechenden Arbeitskleidung, den Lebensmittelunternehmen als auch den Textildienstleistern beziehungsweise Textilreinigungsunternehmen zur Orientierung, um den rechtlichen Vorgaben entsprechen zu können.

Gegenüber DIN 10524:2012-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen: a) Anwendungsbereich aktualisiert; b) normative Verweisungen aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst; c) Begriff 3.3 «gute Wäschereipraxis» überarbeitet; d) 4.1.3 gestrichen; e) 4.1.8 (neu 4.1.7), 4.3.1.2.6 «Höchstzugkraft/Berstfestigkeit», 4.3.1.3.3 «Ärmellänge» und 4.3.1.4.4 «Schürzen» überarbeitet; f) 4.4.2 «Wiederaufbereitung» ergänzt; g) Tabelle 1 an die Änderungen in Abschnitt 4 angepasst; h) Anhang B überarbeitet; i) Literaturhinweise aktualisiert; j) Norm redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Gegenüber DIN 10524:2019-12 wurden folgende Korrekturen vorgenommen: a) in Anhang A, wurde im ersten Satz die Angabe der maximalen mikrobiologischen Belastung von «100 KBE je cm² Textiloberfläche in 9 von 10 Proben» in «5 KBE je 10 cm² Textiloberfläche in 9 von 10 Proben» geändert.; b) redaktionelle Änderungen.

> beuth.de

Lebensmittelpolitik / Varia

SMP passen Suisse Garantie-Reglement an

Die Schweizer Milchproduzenten (SMP) haben das Branchenreglement Milch und Milchprodukte revidiert. Zusätzlich zum gesetzlichen Standard erbrachte Leistungen sind jetzt besser ersichtlich.

550 Verarbeitungsbetriebe mit Milch und Milchprodukten sind für die Garantiemarke Suisse Garantie zertifiziert. Damit sei gewährleistet, dass unverarbeitete Lebensmittel weiterhin zu 100 Prozent und verarbeitete Lebensmittel weiterhin zu mindestens 90 Prozent Schweizer Rohstoffe enthalten müssten, heisst es in einer Mitteilung der SMP. Der geographische Geltungsbereich sei analog der Swissness-Regelung festgelegt.

Die SMP hat im Auftrag der Agro-Marketing Suisse (AMS) das Branchenreglement Suisse Garantie für Milch und Milchprodukte revidiert. Es tritt per 1. Mai 2020 in Kraft. Neu dürfen zum Beispiel keine geklonten Tiere und deren Nachkommen bis zur 2. Generation mehr zum Einsatz kommen, bei der Fütterung darf kein Palmöl verwendet werden und es darf nur nachhaltig produzierter Soja und Sojaschrot verfüttert werden.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

> <https://www.swissmilk.ch/de/produzenten/milchmarkt/suisse-garantie/>

Mehr Forschung, mehr Praxisnähe: Bundesrat gibt grünes Licht für Standortstrategie Agroscope

Der Bundesrat hat am 8. Mai 2020 Detailkonzept und Umsetzungsplan zur Standortstrategie Agroscope verabschiedet und damit grünes Licht für die Umsetzung gegeben. Mit der Reform werden die Infrastruktur- und Betriebskosten im Budget von Agroscope sinken und mit den frei werdenden Mitteln wird die Forschung und der Wissensaustausch mit der Praxis gestärkt.

Agroscope wird künftig aus einem zentralen Hauptstandort in Posieux, je einem regionalen Forschungszentrum in Changins und Reckenholz sowie aus dezentralen Versuchsstationen bestehen. Die Versuchsstationen werden anwendungs- und praxisorientierte Forschungsfragen im jeweiligen lokalen Kontext bearbeiten, dies in enger Verbindung mit der Landwirtschaft und mit Partnern in Aus- und Weiterbildung sowie Beratung. Dieses Konzept wurde im engen Austausch mit den Kantonen und Branchen entwickelt. Das gemeinsame Engagement der Akteure aus Forschung, Beratung, Bildung und Praxis wird die Land- und Ernährungswirtschaft nachhaltig stärken.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Bericht «Zukunftsprojekt Agroscope / Detailkonzept und Umsetzungsplanung zur zukünftigen Standortstrategie» \(pdf\)](#)

Europäisches Lieferkettengesetz: Nächstes Jahr soll es losgehen

EU-Justizkommissar Didier Reynders kündigte verbindliche Sorgfaltspflichten für Unternehmen entlang ihrer Lieferketten an.

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie hätten eindringlich gezeigt, dass die globalen Handels- und Wirtschaftspraktiken besser reguliert werden müssen, um Menschenrechte und die Umwelt schützen zu können, erklärte Reynders im Rahmen einer Online-Veranstaltung. Er kündigte an, sektorübergreifende Regeln vorzuschlagen, die Unternehmen zur Einhaltung von Menschenrechts- und Umweltstandards in ihren Lieferketten verpflichten. Klare Durchsetzungsmechanismen und ein Sanktionssystem müssten zudem sicherstellen, dass die Standards auch eingehalten werden. Nach einer öffentlichen Konsultation könnte diese Gesetzesinitiative voraussichtlich 2021 präsentiert werden, so Reynders.

Reynders Ankündigung erfolgte im Rahmen der Vorstellung einer Studie der EU-Kommission zu

Sorgfaltspflichten von Unternehmen entlang der Lieferketten. Ergebnis der Studie: Freiwillige Regelungen reichen nicht aus, um die Wahrung von Menschenrechten und Umweltstandards in internationalen Lieferketten sicherzustellen.

> [DNR - Deutscher Naturschutzring](#)

Studie der EU-Kommission zu Sorgfaltspflichten von Unternehmen entlang der Lieferketten: > [siehe News vom 16. März 2020](#)

Grüner Deal: Kommission verabschiedet Strategien für biologische Vielfalt und nachhaltige Lebensmittel

Im Rahmen des > [europäischen Grünen Deals](#) hat die Europäische Kommission am Mittwoch, 20.05.2020 eine neue > [Biodiversitätsstrategie](#) und die > [Strategie «Vom Hof auf den Tisch» für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem](#) angenommen. Um dem Verlust an biologischer Vielfalt entgegenzuwirken, schlägt die Kommission unter anderem vor, mindestens 30 Prozent der europäischen Land- und Meeresgebiete in Schutzgebiete umzuwandeln. Für den Übergang zu nachhaltigeren Lebensmittelsystemen sollen der Einsatz von Pestiziden halbiert und ein Viertel der landwirtschaftlichen Flächen in der EU ökologisch bewirtschaftet werden.

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

Siehe hierzu auch: > [What does the farm-to-fork strategy mean for the future of food in Europe? \(foodnavigator.com\)](#)

EU-Kommission öffnet ihr Übersetzungstool in 27 Sprachen für kleine und mittlere Unternehmen

Alle kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) in Europa können ab sofort das Maschinenübersetzungstool eTranslation der Europäischen Kommission kostenlos nutzen. Das gab die EU-Kommission bekannt. Das sichere Tool hilft den KMU, bei der Übersetzung von Unterlagen und Texten in 27 Sprachen Zeit und Geld zu sparen. Es deckt alle 24 offiziellen Sprachen sowie Isländisch, Norwegisch und Russisch ab.

Vertraulichkeit und Sicherheit aller übersetzten Daten sind dabei garantiert. Das Tool wird von öffentlichen Einrichtungen der EU und der Mitgliedstaaten bereits in breitem Umfang genutzt und als zuverlässiges Instrument geschätzt.

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

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/

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 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 internationale 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/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/](#)



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/](#)

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 > [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