

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 200, Oktober 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

#### Qualität von Kochschinken untersucht

Schinken ist nicht gleich Schinken. Nur der Vorderschinken darf aus der Schweineschulter hergestellt werden. Alle anderen Produkte, welche Schinken im Namen tragen wie Model-, Bauern- oder Saftschinken, müssen aus dem Fleisch des Hinterbeines stammen und haben strenge Qualitätsanforderungen nach der Leitlinie des Schweizer Fleischfachverbandes (SFF) zu erfüllen.

Die Lebensmittelkontrolleure des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit haben im Frühsommer 2020 insgesamt 21 Kochschinken erhoben, um nebst der Deklaration bei vorverpackten Produkten auch die Einhaltung der Qualitätsanforderungen durch Laboranalysen zu überprüfen. 18 Proben wurden in Graubünden, drei in Glarus erhoben. Soweit möglich, stammten die Proben aus kantonsansässigen Metzgereien.

Im Labor wurde überprüft, ob die mikrobiologischen Richtwerte des SFF und die Vorgaben der Hygieneverordnung betreffend *Listeria monocytogenes* eingehalten werden. Die Überschreitung der Gesamtkeimzahl auf drei Erzeugnissen hatte denn auch drei Beanstandungen zur Folge.

Für den Fettanteil im Muskelfleisch ist in den Qualitätsleitsätzen des SFF ein Toleranzbereich von 1.5 - 7 % definiert, welcher von einem «Toastschinken» mit nur

0.2 % Fett nicht eingehalten wurde. Der Herstellerbetrieb hat nun entweder das Rohmaterial oder die Sachbezeichnung zu ändern, denn eine schlichte «Toastaufgabe» muss die Anforderungen an Schinken nicht erfüllen.

Bei einem weiteren Erzeugnis musste die mangelhafte Lebensmittelkennzeichnung beanstandet werden.

Der Eiweissgehalt sowie das Wasser-zu-Eiweiss-Verhältnis lag in allen Schinken im erwarteten Bereich, sodass keine «Überwässerung» festgestellt werden musste.

[> Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden](#)

#### PFAS in Lebensmitteln: Risikobewertung und Festlegung einer tolerierbaren Aufnahmemenge durch die EFSA

Die EFSA hat einen neuen Schwellenwert für die wichtigsten perfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) festgelegt, die sich im menschlichen Körper anreichern. Der Schwellenwert – eine gruppenbezogene zulässige wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Woche – ist Teil eines wissenschaftlichen Gutachtens über die Risiken für die menschliche Gesundheit, die von diesen Stoffen ausgehen, wenn sie in Lebensmitteln enthalten sind.

PFAS sind eine Gruppe künstlich hergestellter chemischer Verbindungen, die in einer Vielzahl von Branchen auf der

ganzen Welt hergestellt und verwendet werden (z. B. Textilien, Haushaltswaren, Brandbekämpfung, Autoindustrie, Lebensmittelverarbeitung, Bauwesen, Elektronik). Nahrungsmittel können durch kontaminierte Böden und Wasser, die zum Anbau von Nahrungsmitteln genutzt werden, durch die Konzentration dieser Stoffe in Tieren über Futter und Wasser, durch Lebensmittelverpackungen, die PFAS enthalten, oder Anlagen, die während der Lebensmittelverarbeitung PFAS enthielten, kontaminiert werden.

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

### **Food safety: RASFF annual report shows cooperation between Member States further increased**

The 2019 report on the use of the Rapid Alert System for Food and Feed, published on 8th of October, shows that a total of 4118 notifications of food or feed risks were reported by the Member States to the European Commission last year. This is a slight rise from last year's Report, confirming that food operators and Member States are making an extensive use of the system. 1175 were classified as «alerts», indicating a serious health risk for which swift action was required by food operators or authorities. Aflatoxins in nuts remained, like in 2018, the most frequently reported issue in food checked at EU borders. Like in previous years, most notifications in 2019 related to food products, with a small percentage of the notifications relating to feed (6%) and food contact materials (4.5%). The RASFF was instrumental for tracing and removing the affected products from the market.

> [European Commission](#)

> [Annual Report 2019 - RASFF \(pdf\)](#)

> [Annual Report 2019 - Infograph \(pdf\)](#)

### **BfR: Nahrungsmittelallergie durch Insekten?**

Können essbare Insekten Allergien hervorrufen? Um Verbraucherinnen und Verbraucher vor potenziell allergischen Reaktionen zu schützen, hat das BfR im September 2020 ein neues Forschungsverbundprojekt gestartet: Allergen-Pro.

Das Ziel: Methoden zur detaillierten Analyse von Allergenen in Lebensmitteln zu etablieren und deren Wirkung in Allergikerinnen und Allergiker zu beschreiben. Insgesamt sieben Partner aus der Schweiz und Deutschland sind daran beteiligt, geeignete und reproduzierbare Nachweisverfahren für Insektenbestandteile in Lebensmittelprodukte zu entwickeln.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 044/2020 vom 24. September 2020; pdf\)](#)

### **BfR: Unsichtbare Gefahr: Listerien in Räucherfisch**

Fisch sollte regelmässig Bestandteil der Ernährung sein. Er ist eine wichtige Quelle von biologisch hochwertigem und leichtverdaulichem Eiweiss, Mineralstoffen und Vitaminen. Rohe, geräucherte und gebeizte Fischereierzeugnisse enthalten jedoch auch häufig krankmachende Keime, insbesondere Listerien. Über den Verzehr belasteter Lebensmittel kann sich der Mensch infizieren und an Listeriose erkranken. Im Jahr 2018 wurden dem Robert Koch-Institut (RKI) 701 Fälle von schweren invasiven Listerioseerkrankungen übermittelt, umgerechnet waren dies 0,8 Erkrankungen pro 100.000 Einwohner. Die meisten gemeldeten Listerioseerkrankungen verlaufen schwer und gehen beispielsweise mit Blutvergiftungen, Hirnhautentzündungen oder Fehlgeburten einher. In 5 % der Fälle endete die Erkrankung im Jahr 2018 tödlich. Besonders gefährdet sind ältere Menschen, Personen mit geschwächter Immunabwehr, Schwangere und deren Neugeborene.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Merkblatt für Verbraucherinnen und Verbraucher \(pdf\)](#)

### **BfR: Trockeneis: Kohlendioxid-Vergiftungen sind möglich**

Handelsübliches Trockeneis wird sowohl wegen seiner langanhaltenden kühlenden Eigenschaften für die Lagerung, den Versand und Transport für Frisch- und Tiefkühlwaren benutzt als auch für Nebeneffekte beispielsweise bei privaten Feiern oder Konzerten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nimmt Stellung zum gesundheitlichen Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 047/2020 vom 7. Oktober 2020; pdf\)](#)

### **Recycelter Kunststoff - sicher für den Lebensmittelkontakt?**

Im Artikel des Monats 5-2020 vom Bundesverband der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst e.V. werden die Voraussetzungen für den erneuten Lebensmittelkontakt von recyceltem Kunststoff erläutert sowie die Rechtslage in der EU zum Thema dargelegt.

> [BLC - Bundesverband der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst e.V. \(Artikel des Monats 5-2020\) \(pdf\)](#)

### **BfR: Erhöht Bisphenol A das Sterberisiko?**

Ergebnisse einer Studie zu der Industriechemikalie sind aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) nicht belastbar.

Die Industriechemikalie Bisphenol A wird vor allem als Ausgangssubstanz für die Herstellung von Polycarbonat-Kunststoffen und Kunstharzen verwendet. Aufgrund ihrer gefährlichen Eigenschaften ist sie in Europa weitreichenden gesetzlichen Regelungen unterworfen. Neben den bisher beschriebenen Wirkungen soll Bisphenol A (BPA) nach einer kürzlich veröffentlichten Studie das Sterberisiko erhöhen. Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist diese Schlussfolgerung nicht hinreichend belegt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 046/2020 vom 5. Oktober 2020; pdf\)](#)

> [Fragen und Antworten zu Bisphenol A in verbrauchernahen Produkten \(pdf\)](#)

### **Geschirr aus Keramik: BfR empfiehlt niedrigere Freisetzungsmengen für Blei und Cadmium**

Aktuelle Daten der Überwachungsbehörden zur Freisetzung von Blei, Cadmium und Kobalt aus Keramiktellern zeigen, dass hohe Mengen in Lebensmittel übergehen können. Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sollten Produkte des täglichen Bedarfs wie Geschirr jedoch nicht zur Schwermetallaufnahme von Verbraucherinnen und Verbrauchern beitragen. Deswegen hat das BfR die Menge für Blei, Cadmium und Kobalt abgeleitet, die aus Keramik freigesetzt werden kann, ohne dass gesundheitliche Risiken zu erwarten sind. Die vom BfR neu abgeleiteten duldbaren flächenbezogenen Freisetzungsmengen liegen bis zu 70fach (Cadmium) bzw. 400fach (Blei) unterhalb der zurzeit gültigen Grenzwerte.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 043/2020 vom 21.09.2020\)](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Totalrevision Verordnung: Tierschutz beim Schlachten verbessern**

Die Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS) wird umfassend überarbeitet. Um den Tierschutz weiter zu verbessern, sind insbesondere Anpassungen bei den Betäubungsmethoden vorgesehen. Hinzu kommen erstmals auch konkrete Vorgaben zur Schlachtung von Fischen und Panzerkrebsen. Das BLV hat am 29. September 2020 die Vernehmlassung eröffnet. Die revidierte Verordnung hat zum Ziel, Stress und Leiden für die Tiere weiter zu vermindern und das Tierwohl bei der Schlachtung besser zu gewährleisten. Die Verordnungsänderungen berücksichtigen unter anderem die Ergebnisse der 2018 und 2019 durchgeführten

Analyse «Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben». Da mehr als die Hälfte der Artikel angepasst wird, erfolgt eine Totalrevision der Verordnung. Die Vernehmlassung dauert bis zum 15. Januar 2021. Der Verordnungsentwurf kann auf der BLV-Webseite eingesehen werden.

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

### **Schweiz - EU: Anpassung des Anhangs 12 des Landwirtschaftsabkommens**

Anhang 12 des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben) wurde aufgrund der Aufnahme der «Zuger Kirschtorte» angepasst.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Beschluss Nr. 1/2020 des Gemischten Ausschusses für Landwirtschaft vom 31. Juli 2020 zur Änderung des Anhangs 12 des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen, ABl. L 323 vom 5.10.2020, S. 1–56\)](#)

### **EU: Parliament objects to legislation on food products that might be harmful to kids**

To protect European consumers' health, especially those of children, MEPs objected to Commission proposals on food products containing titanium dioxide and acrylamide. The first objection concerns the Commission's proposed amendment to the legislation laying down specifications for food additives as regards titanium dioxide (E 171). It was approved with 443 votes to 118 and 135 abstentions. Parliament calls on the Commission to apply the precautionary principle and to remove E171 from the EU list of permitted food additives that are currently used mainly to colour confectionery, bakery and pastry products as well as chewing gum, candies, chocolates, and ice cream. As these products are very popular with children, MEPs are particularly concerned about them being potentially very exposed to the additive. They underline that France banned sales of food products containing titanium dioxide as of 1 January 2020 and that 85 000 citizens across Europe have signed a petition to support the French ban.

The second objection concerning the Commission's proposal to amend the rules setting maximum levels of acrylamide in certain foodstuffs for infants and young children was also approved with 469 votes to 137 and 90 abstentions.

As Parliament has adopted these two objections, the Commission cannot approve the proposed actions and is now obliged to amend or withdraw them.

> [Pressemitteilung \(08.10.2020\) Europäisches Parlament](#)

### **EU-Kommission genehmigt genetisch veränderte Sojabohne für Lebens- und Futtermittel**

Die Europäische Kommission hat am 28.09.2020 nach gründlicher Prüfung eine gentechnisch veränderte Sojabohne für die Verwendung in Lebens- und Futtermitteln genehmigt. Die Genehmigung umfasst nicht den Anbau in der EU. Sie ist zehn Jahre lang gültig.

Alle Produkte, die aus der entsprechenden Sojabohne hergestellt werden, unterliegen den strengen > [Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften](#) der EU.

Konkret handelt es sich um die Zulassung der Sojabohne MON 87708 x MON 89788 x A5547-127 für die Verwendung in Futter- und Lebensmitteln. Sie hat ein umfassendes Zulassungsverfahren durchlaufen, einschliesslich einer positiven wissenschaftlichen Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Alle EU-Mitgliedstaaten hatten das Recht, sich im Ständigen Ausschuss und anschliessend im Beschwerdeausschuss zu äussern.

Die Liste der zugelassenen GV-Pflanzen und der genaue Geltungsbereich der betreffenden Zulassungen kann im > [EU-Register der in Lebens- und Futtermitteln zugelassenen GVO](#) abgerufen werden.

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

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#) (Durchführungsbeschluss (EU) 2020/1360 der Kommission vom 28. September 2020 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderte Sojabohnen der Sorte MON 87708 x MON 89788 x A5547-127 enthalten, aus ihnen bestehen oder aus ihnen gewonnen werden, gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 316 vom 30.9.2020, S. 1–6)

### **Drei aktuelle Urteile des Europäischen Gerichtshofs**

KWG Rechtsanwälte fasst 3 aktuelle Urteile des Europäischen Gerichtshof zusammen.

- In der Rechtssache C-526/19 hat der EuGH entschieden, dass Lebensmittel aus ganzen Tieren, die als solche zum Verzehr bestimmt sind, einschliesslich ganzer Insekten, nicht in den Anwendungsbereich der > [Verordnung \(EG\) Nr. 258/97](#) (alte Novel-Food-Verordnung) fallen und somit kein Novel-Food sind. Das Urteil bezieht sich

nicht auf die neue > [Novel-Food-Verordnung \(EU\) Nr. 2015/2283](#) und kann > [hier](#) abgerufen werden.

- In einer weiteren Rechtssache (C-485/18 – Lactalis) beschäftigte sich der EuGH mit der Frage, ob einzelstaatliche Regelungen zulässig sind, mit denen eine Herkunftskennzeichnung für Milch verpflichtend vorgeschrieben wird. Der Milchindustriekonzern Lactalis hatte sich gegen die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung von Milch gewandt, die in Frankreich eingeführt worden war. Der EuGH entschied, dass Art. 26 der > [Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#) (LMIV) mit obligatorischen Angaben des Ursprungs- oder Herkunftslandes mitgliedstaatliche Vorschriften nicht per se verbietet. Allerdings müssten hierfür die Voraussetzungen des Art. 39 LMIV erfüllt sein. Zu den Voraussetzungen gehöre, dass ein objektiv nachgewiesener Zusammenhang zwischen dem Ursprung oder der Herkunft eines Lebensmittels und bestimmten Qualitäten dieses Lebensmittels bestehe. Dabei komme es nicht auf die Eignung des Lebensmittels zum Transport oder seine Verderblichkeit an. Das Urteil ist unter folgendem > [Link](#) abrufbar.
- In einem niederländischen Ausgangsverfahren stellte sich die Frage, ob auch Aphrodisiaka unter den ermässigten Mehrwertsteuersatz fallen würden. Anhang III Nr. 1 der > [Mehrwertsteuer-Richtlinie 2006/112/EG](#) erlaubt es den Mitgliedstaaten, auf «Nahrungsmittel» einen ermässigten Mehrwertsteuersatz anzuwenden. Es stellte sich die Frage, wie weit der Begriff «Nahrungsmittel» zu verstehen ist. Der EuGH urteilte (Rs. C-331/19), dass hiervon alle Erzeugnisse erfasst sind, «die Nährstoffe zum Aufbau, zur Energiezufuhr und zur Regulierung des menschlichen Organismus enthalten, die zur Erhaltung, zum Betrieb und zur Entwicklung dieses Organismus erforderlich sind und verzehrt werden, um ihn mit diesen Nährstoffen zu versorgen». Ob diese Voraussetzungen bei Aphrodisiaka erfüllt sind, muss produktbezogen geprüft werden. Das Urteil kann > [hier](#) abgerufen werden.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

### **BVL: Überarbeitete und erweiterte Stofflisten veröffentlicht**

Die Bund-Länder-Arbeitsgemeinschaft Stoffliste (AG Stoffliste) veröffentlicht ihre Stofflisten in den Kategorien «Pflanzen» und «Pilze». Vertreter der zuständigen Bundesbehörden (BVL, BfR, BfArM), der Untersuchungseinrichtungen der Bundesländer, aus der Schweiz und Österreich sowie behördenexterne Experten



aus den jeweiligen Fachgebieten haben die umfangreichen Listen erarbeitet. Mit ihrer Hilfe soll die Einstufung von Pflanzen und Pflanzenteilen sowie Pilzen als Zutaten in Lebensmitteln und deren Abgrenzung von Arzneimitteln erleichtert werden.

Daher tagt die AG Stoffliste unter Federführung des BVL seit 2017 erneut und hat die «Pflanzenliste» komplett überarbeitet, aktualisiert und erweitert. Ausserdem wurde eine «Pilzliste» neu erstellt. Im März 2020 wurden die Entwürfe dieser Stofflisten zur Kommentierung veröffentlicht. Die zahlreichen eingegangenen Kommentare wurden bei der Finalisierung der Listen berücksichtigt.

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

> [BVL - Stofflisten des Bundes und der Bundesländer](#)

> [BVL - Stofflisten des Bundes und der Bundesländer \(pdf\)](#)

### **China: China notifies draft national food safety standards for milk powder**

China's National Health Commission (NHC) and the State Administration of Market Regulation (SAMR) notified revisions to the National Food Safety Standard: Milk Powder (GB19644-xxxx) to the WTO SPS Committee for comment as G/SPS/N/CHN/1160.

The comment period has passed. China has not announced a proposed date of entry into force for the standard. This report contains an unofficial English translation of the draft standard solely for informational purposes.

> [USDA - US Department of Agriculture](#)

## **QM**

### **IFS Food V7 jetzt veröffentlicht**

Die neue Version dieses Standards gibt mehr Klarheit darüber, was von Auditoren erwartet wird, wenn sie ein IFS Assessment durchführen. Die Anforderungen haben jetzt einen präskriptiven Charakter, und die neue Struktur macht es einfacher, mit dem Standard zu arbeiten. Es wurde mehr Bedeutung auf das Assessment vor Ort und weniger auf die Dokumentation gelegt. Die Bewertungsscheckliste wurde an die GFSI Benchmarkanforderungen Version 2020.1, FSMA und EU-Vorschriften angepasst.

IFS Food Version 7 Assessments können ab dem 1. März 2021 durchgeführt werden. Die Umsetzung wird ab dem 1. Juli 2021 für alle zertifizierten Unternehmen verbindlich.

#### **IFS Food Version 7 auf einen Blick**

- Stärkere Konzentration auf die Beurteilung vor Ort, weniger auf die Dokumentation

- Neue Bezeichnung: das Audit wird zu einem Assessment, um den Produkt- und Prozessansatz des IFS in Übereinstimmung mit der ISO/IEC 17065 hervorzuheben
- 15% weniger Anforderungen
- Verbesserte Struktur des Zertifizierungsprotokolls, die auf die Bedürfnisse der IFS Akteure zugeschnitten ist
- Besser definiertes Bewertungssystem
- Klar strukturierter Assessmentbericht mit standardisierten Abschnitten
- Jedes dritte Zertifizierungsassessment wird unangekündigt durchgeführt
- Die Lebensmittelsicherheitskultur wurde in die Anforderungen aufgenommen
- Die neuen Definitionen zum Outsourcing berücksichtigen die unterschiedlichen Managementmodalitäten
- Eine gültige GLN (Global Location Number) wird für Lieferanten im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) verpflichtend: > [Hier klicken](#) für mehr Informationen
- Neue E-Learning-Kurse, aktualisierte IFS auditXpress Software und IFS Audit Manager App für interne Audits unterstützen Qualitätsmanager bei der Vorbereitung auf IFS Food Version

> [IFS - International Featured Standards](#)

> [IFS Food 7](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Lässt sich der Konsum von Label- und Biofleisch über den Preis ankurbeln?**

Einerseits haben Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten ein ausgeprägtes Interesse an artgerechter Tierhaltung. Auf der anderen Seite stagniert der Absatz von Fleischprodukten mit Tierwohlsiegel (Label- oder Biofleisch) seit einigen Jahren. Ist für viele Kunden der Preis von Label- oder Bioprodukten zu hoch? Eine Agroscope-Studie im Auftrag des Schweizer Tierschutzes hat unter Einbezug realer Konsumdaten berechnet, wie Konsumentinnen und Konsumenten auf Preisänderungen reagieren.

Sinkt der Preis von Bioprodukten, greifen Konsumentinnen und Konsumenten stärker zu, bei Labelfleisch sind auch die Preise konventioneller Waren relevant. Schweinefleisch aus tierfreundlicher Haltung hat das grösste Potential.

> [agroscope.admin.ch](https://www.agroscope.admin.ch)

### **Um die Lebensmittelabfälle zu verringern, darf das Essen mehr kosten**

Wie kann man Lebensmittelabfall verringern? Die Schweizer Bevölkerung kennt dieses Problem, aber sie schätzt falsch ein, wo die meisten Lebensmittelabfälle entstehen. Zu diesem Ergebnis kommen ETH-Forschende der Politikwissenschaft. Die Bevölkerung befürwortet die Verringerung des Lebensmittelabfalls, auch wenn die Lebensmittel mehr kosten.

> [ETH Zürich](#)

### **EU: Commission launches initiative for more sustainable cocoa production**

The European Commission kicked off an initiative to improve sustainability in the cocoa sector. A new multi-stakeholder dialogue brings together representatives of Côte d'Ivoire and Ghana – the two main cocoa producing countries accounting for 70% of global cocoa production – as well as representatives of the European Parliament, EU Member States, cocoa growers and civil society.

The dialogue aims to deliver concrete recommendations to advance sustainability across the cocoa supply chain through collective action and partnerships. The new dialogue will be supported by technical assistance for cocoa producing countries.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission \(IP/20/1722\)](#)

### **Globale Lieferketten: EU will Sorgfaltspflicht von Unternehmen gesetzlich verankern**

Weltweit will die Kommission die Arbeitsbedingungen und Sozialstandards in den Lieferketten verbessern. Da freiwillige Verpflichtungen der Unternehmen zur Sorgfaltspflicht

in Drittstaaten nicht zur Norm geworden sind, will die Kommission im nächsten Jahr Gesetzesvorhaben einleiten, damit global operierende Unternehmen aus Europa auch entlang ihrer Lieferketten und an ihren Produktionsstandorten ausserhalb Europas Verantwortung übernehmen.

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

### **Italy digs in on Nutri-Score: «Consumers currently have enough information about the nutritional value of food»**

Italy has kicked its long-standing fight against the adoption of Nutri-Score nutritional labelling across the EU up a notch in a new «non-paper» that has secured the official backing of seven other member states.

With the EC currently mulling which mandatory nutrition label to choose as part of its Farm-to-Fork sustainable food strategy later this year, NutriScore, which classifies food and beverages according to their nutritional profile by using a colour-coded system with a scale ranging from A (healthier choices) to E (less healthy choices), is the current favourite.

Governments in France, Germany, the Netherlands, Switzerland, Spain and Belgium have opted for NutriScore as their national voluntary labeling scheme. Many major retailers and food producers in Europe such as Nestlé, Kellogg and Danone have also voluntarily chosen to adopt NutriScore. However, Italy is strongly opposed to the system.

> [foodnavigator.com](#)

## Aktuelles

### Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie eine Administrationspauschale bezahlen. Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

#### **Semesterarbeit (5. Semester)**

Umfang etwa 15 Arbeitstage  
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember  
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

#### **Bachelorarbeit (6. Semester)**

Umfang etwa 60 Arbeitstage  
Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli  
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

*Gesucht: Firmen zur Durchführung im Jahr 2021*

#### **Masterarbeit (MSc-Studium)**

Umfang etwa 150 Arbeitstage  
Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2019 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2019»](#)

#### **Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:**

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für Kräuter und Gewürze: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015
- Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien
- Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten
- Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht
- Evaluierung der Auswirkungen der Swissness-Vorlage auf bestimmte Produktgruppen

**Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche [Anfrage](#) an uns.**

### **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](mailto: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 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.



**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/](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



### **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 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. April 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. August 2021: > Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

08. und 09. September 2021: > Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits

26. und 27. Oktober 2021: > Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

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



### **ONLINE** Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

**19. November 2020**

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»).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)  
Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).



### **ONLINE** 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.

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)  
Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

**Hinweis:** Aufgrund der > [Bundesratsentscheidung zum Hochschulunterricht vom 28.10.2020](#) und unter Berücksichtigung des > [ZHAW-Schutzkonzeptes](#) finden die beiden Weiterbildungskurse 2020 online statt!

## 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)