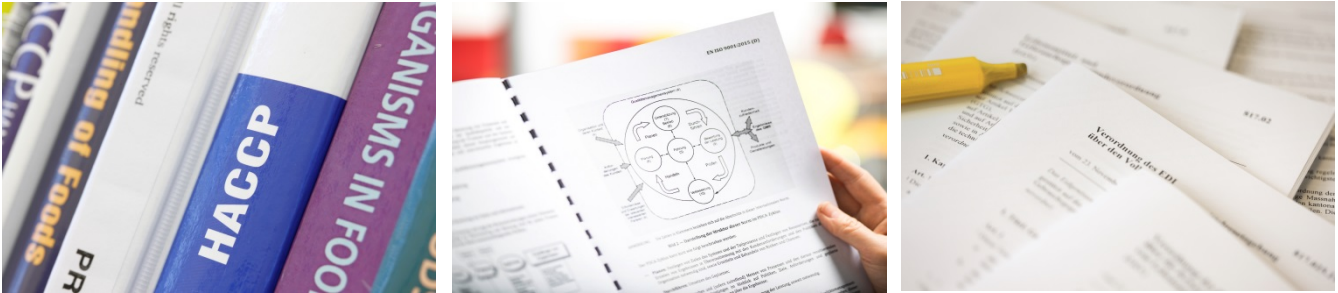


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 199, September 2020



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: Bericht 2017 – 2019: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF

Der Anstieg bei den Warnungen und Rückrufen in den Jahren 2017 bis 2019 zeigt: Die verschiedenen Akteure nehmen ihre Verantwortung wahr.

Bei den Verantwortlichen in den Betrieben ist das Bewusstsein dafür gestärkt, rasch und transparent zu handeln, wenn nicht sichere Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände festgestellt werden.

Verbessert hat sich auch die Zusammenarbeit zwischen den Behörden innerhalb der Schweiz sowie zwischen der Schweiz und den europäischen Ländern. Dies alles trägt zum Schutz der Bevölkerung bei, insbesondere vor den bakteriellen Krankheitserregern, den Allergenen oder den Schimmelpilzgiften in Lebensmitteln.

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

> [Bericht 2017 – 2019: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF \(pdf\)](#)

Glykoalkaloide in Kartoffeln: Bewertung der Risiken für die öffentliche Gesundheit

Die EFSA hat die Gesundheitsrisiken für Mensch und Tier im Zusammenhang mit Glykoalkaloiden in Lebens- und

Futtermitteln bewertet, insbesondere in Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen.

Bei Glykoalkaloiden handelt es sich um natürlich vorkommende Verbindungen in der Pflanzenfamilie der Nachtschattengewächse, zu der Kartoffeln, Tomaten und Auberginen gehören.

Die Sachverständigen identifizierten gesundheitliche Bedenken für Säuglinge und Kleinkinder, wobei sie sowohl Durchschnitts- als auch intensive Verbraucher berücksichtigten. Bei Erwachsenen bestehen nur bei grossen Verzehrsmengen gesundheitliche Bedenken. Glykoalkaloidvergiftungen können akute Magen-Darm-Symptome wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall hervorrufen. Aus den neuesten verfügbaren Erkenntnissen hat die EFSA eine niedrigste Dosis mit beobachteter schädlicher Wirkung von 1 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag abgeleitet. Dies entspricht der niedrigsten Dosis, bei der unerwünschte Wirkungen beobachtet werden. Durch Schälen, Kochen und Braten kann der Gehalt an Glykoalkaloiden in Lebensmitteln verringert werden. Bei Kartoffeln z. B. lässt sich der Glykoalkaloid-Gehalt durch Schälen um 25 % bis 75 %, durch Kochen um 5 % bis 65 % und durch Braten in Öl um 20 % bis 90 % senken.

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

> [Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products](#)

Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?

Die Atemwegserkrankung COVID-19 beruht auf einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2). Die Erkenntnisse zu den genauen Übertragungswegen dieses Coronavirus sind noch begrenzt. Vor diesem Hintergrund hat das BfR die wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema aktualisiert.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Hepatitis-E-Viren in Schweinefleisch nachgewiesen

Wissenschaftler des tropenmedizinischen Instituts des Universitätsklinikums Tübingen haben in Zusammenarbeit mit dem Robert-Koch-Institut, dem Bundesinstitut für Risikobewertung Berlin und der Medizinischen Hochschule Hannover eine Studie zum Nachweis des Hepatitis-E-Virus in handelsüblicher Schweineleber und Schweinefleischprodukten in Deutschland durchgeführt. Die Ergebnisse sind aktuell im Journal of Viral Hepatitis veröffentlicht.

Das Hepatitis-E-Virus (HEV) ist eine Hauptursache der akuten Virushepatitis und kann bei bestimmten Patientengruppen Leberversagen auslösen. Übertragen wird der Erreger über rohes Fleisch und verunreinigtes Wasser. In den Entwicklungsländern ist HEV für etwa 20 Millionen Infektionen und 70.000 Todesfälle pro Jahr verantwortlich, und auch in Deutschland sind die gemeldeten Fälle in den letzten zehn Jahren stark angestiegen.

«Da die Verteilung und Belastung durch Hepatitis E in Europa unterschiedlich ist, war das Ziel, die tatsächliche Prävalenz von HEV-kontaminiertem Fleisch zu bewerten und das Risiko von Exposition und Infektion abzuschätzen. Das Ergebnis der Studie zeigt nun, dass mehr als zehn Prozent aller getesteten Proben mit dem HEV kontaminiert sind», erklärt Professor Velavan.

[> Ime - Lebensmittel - Markt - Ernährung](#)

[> Pallerla SR, Schembecker S, Meyer CG, Linh LTK, Johne R, Wedemeyer H, Bock CT, Kreamsner PG, Velavan TP. Hepatitis E virus genome detection in commercial pork liver and pork meat products in Germany. J Viral Hepat. 2020 Sep 1. doi: 10.1111/jvh.13396. PMID: 32869414](#)

BLV: Seismo Info 09/2020 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](#)

BfR: Aktualisierte Stellungnahme zum gesundheitlichen Nutzen von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung mit Zusatz von «Probiotika»

Das BfR hat die Sicherheit und den Nutzen von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung mit den zurzeit in Deutschland eingesetzten Bakterienstämmen für gesunde Säuglinge bewertet.

Das Institut kommt zu dem Ergebnis, dass für einen Teil der Bakterienstämme nur sehr wenige Studien mit gesunden Säuglingen durchgeführt wurden. Aus den zurzeit vorliegenden Untersuchungsergebnissen ergeben sich jedoch keine Hinweise auf unerwünschte Wirkungen bei gesunden Säuglingen. Aus Sicht des BfR sind dennoch weitere Daten aus gut geplanten und kontrollierten Interventionsstudien wünschenswert, um zuverlässige Aussagen über die Sicherheit der Mikroorganismen für den routinemässigen Einsatz in Säuglingsnahrung treffen zu können.

Das BfR weist zudem darauf hin, dass sich anhand der verfügbaren Daten kein gesundheitlicher Nutzen von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung mit Zusätzen der bewerteten Bakterienstämme ableiten lässt. Säuglingsnahrungen, denen so genannte «probiotische» Bakterien zugesetzt sind, haben daher für die Ernährung von gesunden Säuglingen keinen Vorteil gegenüber vergleichbaren Produkten ohne derartige Zusätze.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(aktualisierte Stellungnahme Nr. 040/2020 vom 14.09.2020; pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

Keine gesundheitsschädigenden Rückstände von verbotenen Pflanzenschutzmitteln in importierten Lebensmitteln

Antwort des Bundesrates vom 19.08.2020 auf die Motion (20.3835) von NR Badertscher Christine.

Eingereichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt, die Gesundheitsrisiken durch Pflanzenschutzmittel (PSM) zu vermindern, indem er bei importierten Lebensmitteln:

- Grenzwerte für Rückstände von in der Schweiz zugelassenen Pflanzenschutzmitteln (PSM) prüft und reduziert;
- Rückstände von nicht zugelassenen PSM verbietet und im Besonderen für alle PSM, die aus Gründen des Gesundheits- oder des Umweltschutzes verboten wurden, strikt die Nulltoleranz anwendet;
- Die Nulltoleranz von 0,01 mg/kg überprüft und gemäss heutigen Laborstandards reduziert;
- das Kontroll- und Sanktionssystem befähigt, die strikte Einhaltung zu garantieren.

Der Bundesrat beantragt in seiner Antwort die Ablehnung der Motion.

> [parlament.ch \(Motion 20.3835\)](https://www.parlament.ch/de/parlament/interpellation/interpellation-20.3835)

Verhinderung einer Diskriminierung von Swissness-Lebensmitteln im Export und einer Angebotsreduktion im Inland

Antwort des Bundesrates vom 19.08.2020 auf die Interpellation (20.3746) von SR Ettlín Erich.

Eingereichter Text (gekürzt):

Restriktive Vorgaben und Rechtsunsicherheit im Schweizer Verordnungsrecht erschweren die freiwillige Anwendung von in der EU seit dem 1. April 2020 zwingenden Angaben zur Herkunft von primären Zutaten für Lebensmittel in der Schweiz. Das kann zur Diskriminierung von Swissness-Produkten im EU-Markt und zu einer Reduktion des Angebots im Schweizer Markt führen.

Die Problematik lässt sich an folgendem Beispiel illustrieren: Bei einem mit einer Schweizer Herkunftsbezeichnung versehenem Gebäck mit Haselnusscrème muss in der EU die Herkunft der Zutat Haselnuss oder Haselnusscrème als sog. primäre Zutat angegeben werden. Alternativ kann angegeben werden, dass die Zutat woanders herkommt als das Lebensmittel. Dazu reicht eine Angabe wie z.B. «Herkunft Haselnüsse: EU» oder «Haselnusscrème nicht aus der Schweiz».

Wird das gleiche Produkt in der Schweiz verkauft, muss die Herkunft der Primärzutat nicht zwingend angegeben werden, sofern ihr Anteil am Produkt kleiner als 50 Prozent ist. Wird die Angabe freiwillig gemacht, müssen aber die gleichen Anforderungen eingehalten werden wie für die obligatorischen Angaben. Diese sind im Schweizer Recht deutlich restriktiver als im EU-Recht: So muss immer ein bestimmtes Herkunftsland des Ausgangsprodukts (hier: der Haselnüsse) der Zutat angegeben werden. Angaben wie «Herkunft Haselnüsse: EU» oder «Haselnusscrème nicht aus der Schweiz» sind nicht vorgesehen.

> [parlament.ch \(Interpellation 20.3746\)](https://www.parlament.ch/de/parlament/interpellation/interpellation-20.3746)

Unterläuft der Import von Nahrungsergänzungsmitteln die gesetzlichen Vorschriften der Schweiz?

Antwort des Bundesrates vom 19.08.2020 auf die Interpellation (20.3597) von NR Graf-Litscher Edith.

Eingereichter Text:

Im Zusammenhang mit dem Vollzug von Nahrungsergänzungsmitteln stellen sich folgende Fragen:

1. Welche Massnahmen trifft der Bundesrat, um gleich lange Spiesse zwischen Importeuren und nationalen Herstellern/Inverkehrbringern zu schaffen und den Vollzug durch die Kantone zu verbessern?

2. Der Bericht weist nur die Länder der Hersteller aus. Für ein risikobasiertes Vorgehen sind jedoch die Herkunftsländer der beanstandeten Sendungen wichtig. Welches sind diese?
3. Genannt sind auch Probleme beim grenzüberschreitenden Onlinehandel und der Vertrieb über soziale Netze. Welche Massnahmen werden hier gesetzt?
4. Gemäss dem Jahresbericht hat sich eine Arbeitsgruppe der Zusammensetzung und Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln angenommen. Was sind die Empfehlungen dieser Arbeitsgruppe?
5. Publiziert das BLV nur das Kontrollprogramm an den Grenzen? Gibt es auch einen jährlichen Bericht über Vollzugsmassnahmen mit Bezug zu Nahrungsergänzungsmitteln im Inland?
6. Artikel 42 Aufsicht und Koordination des Lebensmittelgesetzes verpflichtet den Bundesrat, nationale Kontroll- und Notfallpläne zu erlassen. Welche Vorgaben wurden bezüglich Nahrungsergänzungsmitteln erlassen? Sind die Erlasse öffentlich zugänglich?
7. Führt die hohe Zahl der Beanstandungen von Nahrungsergänzungsmitteln am Zoll dazu, dass der Bund die Kantone verpflichtet, über Vollzugsmassnahmen sowie Kontroll- und Untersuchungsergebnisse zu informieren, wie dies gemäss LMG Artikel 42 möglich ist?

> [parlament.ch \(Interpellation 20.3597\)](https://www.parlament.ch/de/parlament/interpellation/interpellation-20.3597)

Mit Blockchain die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sichern

Antwort des Bundesrates vom 12.08.2020 auf die Interpellation (20.3538) von NR Roduit Benjamin.

Eingereichter Text:

Ist der Bundesrat bereit, ein Blockchain-Pilotprojekt zu lancieren, mit dem:

1. die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln genau untersucht werden kann?
2. der administrative Aufwand, der aufgrund von Kontrollen und der Rückverfolgung anfällt, gesenkt werden kann?
3. den betroffenen Berufsgruppen die Anwendung der Technologie begünstigt und eine einfache Nutzung der Blockchain ermöglicht werden kann?

> [parlament.ch \(Interpellation 20.3538\)](https://www.parlament.ch/de/parlament/interpellation/interpellation-20.3538)

Der Bundesrat prüft die bessere Deklaration von Lebensmitteln

Der Bundesrat prüft bis Ende Jahr, ob die Deklaration von Stopfleber, Froschschenkeln und Reptilienlederprodukten verbessert werden soll.

Er hat den Bericht [«Obligatorische Deklaration der Herstellungsmethoden von Nahrungsmitteln»](#) verabschiedet. Dieser erläutert, wie die Deklaration bei Lebensmitteln und bestimmten tierischen Erzeugnissen verbessert werden kann, wenn deren Herstellungsmethoden vom Schweizer Recht abweichen.

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

BLV: Webseite zu den technologischen Verfahren angepasst

Wann fallen Lebensmittel aufgrund des angewandten Herstellungsverfahrens unter die Novel Food Bestimmungen und wann nicht? Das BLV hat zu dieser Frage eine Webseite aufgeschaltet, die auch einen Entscheidungsbaum beinhaltet.

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

Chlorothalonil-Rückstände im Trinkwasser: Weisung an die Kantone angepasst

Die Chlorothalonil-Abbauprodukte im Trinkwasser übersteigen in gewissen Regionen der Schweiz die erlaubten Höchstwerte. Das haben Erhebungen der Kantone ergeben. Die Trinkwasserversorger haben zwei Jahre Zeit, dies zu korrigieren. Dazu sind sie seit letztem Jahr verpflichtet.

In Ausnahmefällen können die Kantone nun den Trinkwasserversorgern eine längere Frist gewähren. Das BLV hat eine neue Weisung erlassen.

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

> [Weisung 2020/1: Umgang mit dem Risiko durch Chlorothalonil-Rückstände im Trinkwasser](#)

Bundesrat soll Ampelsystem bei Lebensmitteln genauer untersuchen

Der Bundesrat soll prüfen, wie hoch die Kosten für Unternehmen bei einer Einführung des Nährwert-Indikators Nutri-Score wären. Der Nationalrat hat am 24.09.2020 ein entsprechendes Postulat seiner Gesundheitskommission an den Bundesrat überwiesen.

> [watson.ch](#)

> [parlament.ch \(Postulat 20.3913 - Verbesserung der Wirksamkeit des Nutri-Score\)](#)

Ständerat unterstützt Deklarationspflicht für Herkunft von Brot

Der Ständerat will für Brot und Backwaren eine Deklarationspflicht einführen: Das Produktionsland soll an einem für Kundinnen und Kunden gut sichtbaren Platz angegeben werden. Die kleine Kammer hat am 21.09.2020 einen entsprechenden Vorstoss angenommen. Sie stimmte stillschweigend für eine Motion ihrer Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK). Der Bundesrat ist ebenfalls damit einverstanden. Als nächstes entscheidet der Nationalrat.

> [foodaktuell.ch](#)

Onlinehandel mit Lebensmitteln – variable Daten und die Lebensmittelinformation im Fernabsatz

Eine grosse Herausforderung beim Handel mit Lebensmitteln im Fernabsatz ist die Bereitstellung der Lebensmittelinformation bei variablen Daten wie Ursprüngen, Herkunft von primären Zutaten, Fanggeräten bei Fischereierzeugnissen, Öko-Kontrollstellen etc.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

EuGH zur Beweislast bei on-hold-Claims

Der Europäische Gerichtshof hat in der Rechtssache C-363/19 am 10.09.2020 eine Entscheidung getroffen, die für Lebensmittelunternehmer interessant ist, die gesundheitsbezogene Angaben in Form von sog. on-hold-Claims für ihre Produkte verwenden.

In dem Vorabentscheidungsverfahren hatte der EuGH die Frage zu beantworten, wen die Beweislast für die Zulässigkeit von on-hold-Claims trifft. On-hold-Claims sind gesundheitsbezogene Angaben, die zwar bei der Europäischen Kommission beantragt wurden, über deren Zulässigkeit diese jedoch bislang keine Entscheidung getroffen hat. On-hold-Claims nehmen in der Regel auf Pflanzen- oder Pflanzenteile Bezug. Ein typischer on-hold-Claim ist «Heidelbeere unterstützt das normale Funktionieren der Netzhaut.»

Solche on-hold-Claims sind zulässig, wenn die Voraussetzungen des Art. 28 Abs. 5 der [Verordnung \(EG\) Nr. 1924/2006 \(HCVO\)](#) erfüllt sind. Danach muss es sich um eine gesundheitsbezogene Angabe zu Wachstum, Entwicklung und Körperfunktionen handeln und die Angabe muss der HCVO und einschlägigen einzelstaatlichen Vorschriften entsprechen.

Zu den Voraussetzungen der HCVO gehören die Art. 5 Abs. 1 und 6 Abs. 1, wonach gesundheitsbezogene Angaben durch «allgemein anerkannte wissenschaftliche Nachweise» abgesichert sein müssen. Es stellt sich die Frage, ob einen Lebensmittelunternehmer, der einen on-hold-Claim verwendet, die Beweislast für die

wissenschaftlichen Nachweise trifft, wenn er sich auf die Übergangsregelung des Art. 28 Abs. 5 HCVO bei der Verwendung von on-hold-Claims stützt.

Der Europäische Gerichtshof hat dies bejaht und geurteilt, der Lebensmittelunternehmer müsse in der Lage sein, die Angaben, die er verwendet, durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Nachweise zu begründen. Die Angaben müssen eine objektive Grundlage haben, über die Einigkeit in der Wissenschaft besteht. Alle verfügbaren wissenschaftlichen Daten sollen berücksichtigt und die Nachweise abgewogen werden.

Das Glauben an eine bestimmte Wirkung, Volksweisheiten, aber auch Beobachtungen oder Experimente von Personen, die keine Wissenschaftler sind, genügen nicht als Nachweis.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Urteil des EuGH in der Rechtssache C-363/19](#)

European Union: Regulatory levels for aflatoxin in tree nuts and peanuts

Tree nut and peanut shipments imported into the European Union have to comply with European Union maximum levels for aflatoxin. This report provides an overview of regulatory aflatoxin levels in the United States and in the European Union, and of the corresponding Codex levels.

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

QM

Recognition of FSSC 22000 by the DGAL (French Agricultural and Food Ministry)

The French Agricultural and Food Ministry (DGAL) has recognized FSSC 22000 for the execution of official food safety controls.

In 2017, the DGAL launched a process of recognition of private certification schemes. One of the results of this process is acknowledging several inspection items from the FSSC 22000 scheme.

This collaboration is beneficial for French food organizations which are FSSC 22000 certified for the following categories:

- AI: Farming. Production of raw milk and Honey;

- CI: Processing of perishable animal products (e.g., meat, milk, poultry, etc.);
- CIII: Production of mixed animal and plant products (e.g., ready to eat meals, pizza, etc.);
- CIV: Production of food products from any source stored and sold at ambient temperature (e.g., canned foods, milk powder, etc.).

> fssc22000.com

Anwenderumfrage zur ISO 9001

Die ISO (internationale Organisation für Normung) führt von Juli bis Dezember 2020 eine Anwenderumfrage zur weltweit bekannten Norm ISO 9001:2015 «Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen» durch. Teilnehmen kann jeder, der Erfahrung mit der Anwendung von QM-Systemen hat und dem zuständigen ISO-Gremium seine Position mitteilen möchte.

Die Umfrage steht in Deutsch und zwölf weiteren Sprachen zur Verfügung und dauert nur 15 Minuten. Mitmachen können Sie auf der Internetseite des > [ISO/TC 176/SC 2](#). Weitere Informationen finden Sie zudem auf der Internetseite des > [DIN-Normenausschusses Qualitätsmanagement, Statistik und Zertifizierungsgrundlagen \(NQSZ\)](#).

> [DIN - Deutsches Institut für Normung e.V.](#)

> [ISO 9001 Nutzerumfrage 2020](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Aktionsplan Pflanzenschutzmittel: positive Resultate nach Umsetzung der Hälfte der Massnahmen

Seit Einführung des Aktionsplan Pflanzenschutzmittel vor 3 Jahren ist rund die Hälfte der Massnahmen bereits eingeführt worden. Im Zentrum steht die Stärkung des Schutzes der Gewässer und eine Reduktion des Risikos von Pflanzenschutzmitteln (PSM).

Erste Berechnungen von Agroscope zeigen, dass die Risiken von PSM mit den neuen Anwendungsvorschriften abnehmen werden. Der Bundesrat will mit der Agrarpolitik 22+ den Aktionsplan ausbauen und begrüsst auch einen entsprechenden Vorstoss aus dem Parlament.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

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.

Masterarbeit (MSc-Studium)

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

Bachelorarbeit (6. Semester)

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

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

Gesucht: Firmen zur Durchführung im Jahr 2021

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), 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/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2021 und den Anmeldeprozess informiert.

Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



SAVE THE DATE:

Am **6. Mai 2021** findet die 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.



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

Buchvorstellung

Die von Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation **«Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA»** beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u.a. mit folgenden Aspekten:

- Elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer
- Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene
- Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge

[> Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)



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

Lebensmittelrecht

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

01. Juni 2021: > Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

August 2021: > Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2021

25. November 2021: > Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

01. Dezember 2021: > Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

auf Anfrage: > Introduction to US-Food Law

auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

09. und 23. März 2021: > Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

21. und 22. 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

auf Anfrage: > Einführung: Chemische Gefahren in HACCP

auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

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

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2020



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

26. November 2019

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsfm/kurse/

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).



Einführung ins EU- Lebensmittelrecht

2. Dezember 2020

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf.

Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsfm/kurse/

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

Anlässe Dritter



HCS: Eintägige Schulung über Grundlagen der Halal-Produktion

19. November 2020 in Rheinfelden
26. November 2020 in Deutschland

> [Halal Certification Services](#) (HCS) führt am 19. November 2020 in ihren Büroräumlichkeiten in der Schweiz und am 26. November 2020 in ihren Büros in Deutschland einen eintägigen Halal-Kurs durch. «Halal-Bewusstsein & -Zusicherung» sind die Bildungsziele in der von der HCS organisierten eintägigen Schulung. Mit einem Mix aus theoretischem Grundwissen und einem Erfahrungsaustausch in Kombination mit

praktischem Geschick lernen die Teilnehmenden in anspruchsvollen Situationen, wie und unter welchen Bedingungen ein Produkt als «Halal» gekennzeichnet werden darf. Der Ursprung hinter dem Wort «Halal» und dessen genaue Bedeutung wird im Kurs beigebracht. Logischerweise wird der Prozess vom Einkauf bis zur Verpackung und Logistik in einem unabhängigen Rahmen gelehrt.

Das Erlangen des «Halal-Siegels», welches wir den Anwesenden an diesem Tag näherbringen, ist ein Qualitätsmerkmal und bietet dem Unternehmen die Chance, ihr Produkt von der Masse abzuheben.

Mehr dazu finden Sie auf der > [Homepage](#), bei der auch die > [Anmeldung](#) möglich ist.

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