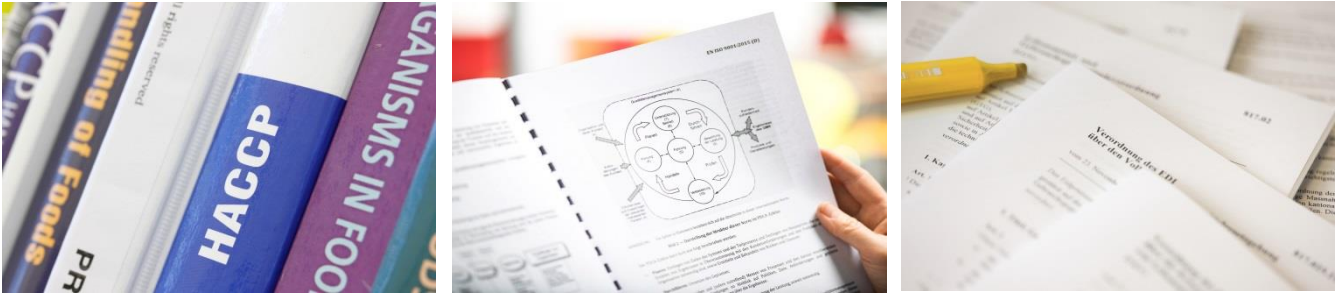


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 202, Dezember 2020



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

Neuer Bericht: Antibiotikaresistenzen bleiben eine Herausforderung

Resistente Bakterien sind ein weltweites Problem. Um die Wirksamkeit von Antibiotika zu erhalten, hat der Bundesrat 2015 eine nationale Strategie Antibiotikaresistenzen (StAR) verabschiedet. Seither werden in den Bereichen Mensch, Tier und Umwelt erfolgreich Massnahmen umgesetzt. Die Eindämmung der Antibiotikaresistenzen braucht aber weitere Anstrengungen. Der neue Bericht zeigt Zahlen zu Verbrauch und Resistenzen von Antibiotika bei Mensch und Tier in der Schweiz.

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

> [Swiss Antibiotic Resistance Report \(pdf\)](#)

> [Bevölkerungsumfrage Antibiotikaresistenzen 2020 - Ergebnisbericht 2020 DE \(pdf\)](#)

Spezielle Pflanzenöle - Qualitätsparameter und Verunreinigungen

Mit der zunehmenden Verbreitung der asiatischen und anderen internationalen Küchen haben spezielle Pflanzenöle wie Kokos-, Haselnuss- oder Sesamöl auch bei uns stark an Bedeutung gewonnen. Je nach Erhitzungsstabilität können sie in der warmen oder kalten Küche eingesetzt werden. Aufgrund ihrer zum Teil hohen Geschmacksintensität bringen sie Abwechslung in den

kulinarischen Alltag. Die Preise können hoch bis sehr hoch sein. Entsprechend sind auch die Erwartungen an die Qualität und an die Freiheit von Schadstoffen.

> [Kantonales Laboratorium Thurgau](#)

> [Spezielle Pflanzenöle - Qualitätsparameter und Verunreinigungen](#)

Rohmilch kann krankmachende Keime enthalten

Die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings 2019 zeigen, dass Rohmilch potenziell krankmachende Keime enthalten kann. In bis zu 5 % der rund 360 untersuchten Rohmilch-Proben wurden Keime wie *Campylobacter* spp. und STEC nachgewiesen. Etwa 10 % der Proben enthielten bestimmte multiresistente Bakterien wie ESBL/AmpC-bildende *E. coli*. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) rät daher, sogenannte «Milch ab Hof» vor dem Verzehr immer konsequent abzukochen, um Krankheitskeime abzutöten. Empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen sowie Schwangeren wird deshalb geraten, auf den Verzehr von Rohmilchprodukten generell zu verzichten.

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

> [Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2019 - Zoonosen-Monitoring \(pdf\)](#)

Desinfektionsmittel in Schlagsahne und Pangasius-Fisch

Das BVL stellt Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2019 vor.

Schlagsahne gehört für viele Menschen zu Eis und Kuchen dazu. In Eisdieleen und Bäckereien werden häufig Sahneaufschlagmaschinen zur Herstellung der eigenen Schlagsahne verwendet. Allerdings werden bei der Reinigung und Desinfektion der Maschinen oft Fehler gemacht. So vergassen 41 % der 2019 kontrollierten Betriebe das anschliessende Nachspülen mit heissem Trinkwasser. Dies kann zu einer Verunreinigung der Sahne mit dem Desinfektionsmittel führen. Auch in Pangasius-Fisch fanden die Untersuchungsämter im vergangenen Jahr häufig Rückstände von Desinfektionsmitteln. Bei 10 % der Fischproben bestand sogar eine akute Gesundheitsgefahr, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bei seiner Pressekonferenz am 24. November 2020 in Berlin mitteilte.

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

> [Monitoring 2019](#)

Begasungsmittel Ethylenoxid in Sesam

Im Herbst 2020 wurden in Belgien hohe Gehalte von Ethylenoxid in Sesamsaaten aus Indien festgestellt und über das europäische Schnellwarnsystem RASFF kommuniziert. In der Zwischenzeit sind zahlreiche Fälle dazugekommen, allein im November (Stand 30.11.2020) taucht das Wort «Ethylenoxid» dort 192 Mal auf.

Erste Untersuchungen des CVUA Stuttgart zeigen, dass – zumindest bei konventionell erzeugter Ware – Überschreitungen der Höchstgehalte auch in Baden-Württemberg vorkommen. Doch wie so oft, sind die Details wichtig: Ethylenoxid ist kanzerogen und mutagen, aber was ist mit dem Abbauprodukt 2-Chlorethanol, das in den Proben nachgewiesen wird?

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Siehe zu diesem Thema auch: > [BLV - Fragen und Antworten zu Ethylenoxid in Sesamsamen aus Indien \(pdf\)](#) sowie > [News vom 4. November 2020 \(BLV-Weisung 2020/3\)](#)

Lebensmittelrecht

Lebensmittel: Strengere Deklarationspflicht

Der Ständerat will die Lebensmitteldeklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden bei pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen verbessern. Er hat am 09.12.2020 einer entsprechenden Motion seiner Wissenschaftskommission (WBK-S) zugestimmt.

Der Entscheid in der kleinen Kammer fiel mit 36 zu 6 Stimmen. Der Vorstoss geht nun an den Nationalrat. Die > [Motion \(Geschäft 20.4267\)](#) fordert eine obligatorische Deklarationspflicht der Herstellungsmethoden von Nahrungsmitteln, die in der Schweiz verboten sind. Produktionsart und Herkunft sollen klar ersichtlich sein. Abgelehnt hat die kleine Kammer hingegen eine Motion aus dem Nationalrat > [\(Geschäft 20.3005\)](#), welche eine generelle Angabe der Schlachtmethode forderte. Dieses Anliegen gehe aus Sicht einer Mehrheit zu weit und sei weder durchsetzbar noch kontrollierbar, sagte Kommissionssprecher Matthias Michel (FDP/ZG). Dieser Vorstoss ist damit vom Tisch.

> [schweizerbauer.ch](#)

Weisung 2020/4: Interpretation von Höchstwertüberschreitungen chemischer und physikalischer Parameter in Lebensmitteln

In den verschiedenen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung sind Höchstwerte für zahlreiche Parameter festgelegt, die zum einen auf der gesundheitlichen Beurteilung nach heutigem Wissensstand und zum anderen auf der technischen Vermeidbarkeit beruhen. Die Höchstwerte müssen von den Rechtsunterworfenen immer eingehalten werden. Wenn aber die Vollzugsbehörden durch amtliche Probenahme eine Überschreitung feststellen, müssen die Lebensmittelkontrollbehörden eine Beanstandung aussprechen und Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustands anordnen. Besteht ein Risiko für die Gesundheit, sind weitreichendere Massnahmen gerechtfertigt, als wenn kein Risiko besteht. Es ist in jedem Fall der Verhältnismässigkeitsgrundsatz anzuwenden.

Die Weisung richtet sich an die Vollzugsbehörden und dient als Leitlinie für den Entscheid über verhältnismässige Massnahmen. Sie enthält die Grundlagen für die Beurteilung des Risikos für die Gesundheit, das bei der Überschreitung von Höchstwerten in Lebensmitteln besteht. Es werden nur Überschreitungen gesetzlich festgelegter Höchstwerte chemischer und physikalischer Parameter abgedeckt.

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

> [Weisung 2020/4: Interpretation von Höchstwertüberschreitungen chemischer und physikalischer Parameter in Lebensmitteln \(pdf\)](#)

Stellungnahmen von SANI und dem DIÄT-VERBAND: «Nutri-Score mit Beikostprodukten nicht vereinbar»

Am 9. Oktober 2020 hat der Deutsche Bundesrat einer Verordnung zur Nährwertkennzeichnung zugestimmt: Der

sog. Nutri-Score ist ein französisches System zur erweiterten Nährwertkennzeichnung, welches Lebensmittel aufgrund seiner Nährstoffzusammensetzung bewertet und einen Vergleich zwischen Produkten einer Lebensmittelkategorie ermöglichen soll. Auch in Deutschland kommen immer mehr «Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs» mit dem Nutri-Score auf den Markt. Der Nutri-Score eignet sich nicht für «Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen», zu denen auch die Beikost zählt.

> Dietetverband.de

> [SANI.SWISS - Swiss Association of Nutrition Industries](#)

> [SANI-Position - «freiwillige verkürzte Nährwertdeklaration» \(Front-of-Pack-Labeling\) \(pdf\)](#)

Verschiebung der neuen EU-Öko-Verordnung

Am 13.11.2020 wurde im Amtsblatt der Europäischen Union die > [«Verordnung \(EU\) 2020/1693 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. November 2020»](#) veröffentlicht.

Mit dieser Verordnung wird der Geltungsbeginn der > [Verordnung \(EU\) 2018/848](#) sowie bestimmte andere in der Verordnung angegebene Daten um ein Jahr verschoben. Der neue Geltungsbeginn der EU-Öko-Verordnung ist nunmehr der 01.01.2022. Grund für die Verschiebung sind die Herausforderungen der COVID-19-Pandemie, die laut Erwägungsgrund 10 der Änderungsverordnung zu aussergewöhnlichen Umständen in der ökologischen/biologischen Produktion geführt hat.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2020/1693 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. November 2020 zur Änderung der Verordnung \(EU\) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich ihres Geltungsbeginns und bestimmter anderer in der genannten Verordnung angegebener Daten\)](#)

Update zur Verkehrsfähigkeit von Cannabidiol (CBD)-Produkten

Produkte mit Hanfextrakt oder CBD-Isolate sind als neuartige Lebensmittel ohne Zulassung weiter nicht verkehrsfähig. Der Europäische Gerichtshof schliesst aber Einstufung als Betäubungsmittel aus.

Bei der Begutachtung von zum oralen Verzehr bestimmten Cannabidiol-Produkten (z.B. CBD-Öle, CBD-Kapseln oder sonstige Produkte mit Hanfextrakten) bestand in der Vergangenheit der Konsens, diese als Lebensmittel einzustufen, sofern eine arzneiliche Zweckbestimmung oder pharmakologische Aktivität ausgeschlossen werden kann.

Ende Juli 2020 wurde bekanntgegeben, dass die EU-Kommission eine Änderung dieser Einstufung prüfe. Die Kommission hat dabei untersucht, ob CBD, welches aus den blühenden und fruchttragenden Spitzen der Hanfpflanze extrahiert wird, als ein Betäubungsmittel betrachtet werden sollte, das unter das Einheits-Übereinkommen der Vereinten Nationen über Betäubungsmittel von 1961 fällt. Diese Einschätzung beruhe auf der Tatsache, dass «Extrakte und Tinkturen» von Cannabis in Anhang I des Einheits-Übereinkommens aufgeführt sind, und diese Einstufung sei unabhängig vom THC-Gehalt der betreffenden Produkte. Betäubungsmittel und psychotrope Stoffe im Sinne des Einheits-Übereinkommens gehören nach > [Verordnung \(EG\) Nr. 178/2002](#) nicht zu den Lebensmitteln.

Zwischenzeitlich hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) allerdings festgestellt, dass es sich bei CBD nicht um einen Suchtstoff im Sinne des Einheits-Übereinkommens handele. Nach Prüfung des Urteils und den eingegangenen Stellungnahmen der Produzenten von CBD-Produkten ist die EU-Kommission am 3.12.2020 zu dem Schluss gekommen, dass Cannabidiol als Lebensmittel eingestuft werden kann.

Es wird darauf hingewiesen, dass diese Einstufung nicht bedeutet, dass cannabidiolhaltige Hanfextrakte, Cannabidiol-Isolate wie auch synthetisch gewonnenes Cannabidiol damit als Lebensmittel verkehrsfähig sind. Derartige Produkte werden weiterhin als neuartige Lebensmittel im Sinne der > [Novel Food Verordnung \(EU\) Nr. 2015/2283](#) eingestuft, die vor dem Inverkehrbringen eine Zulassung benötigen. Bislang wurde diese noch nicht erteilt. Die EU Kommission hat bekanntgegeben, dass sie nun die Prüfung der Zulassungsverträge für CBD-Produkte als neuartige Lebensmittel wieder aufnehme.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)
Siehe dazu auch: > [EU-Kommission - Vertretung in Deutschland: Cannabidiol-Produkte können als Lebensmittel eingestuft werden](#) sowie > [Pressemitteilung 15.12.2020 BVL \(Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Agrarbericht 2020: Wie sich die Schweizer Landwirtschaft weiterentwickelt

Der neue Agrarbericht des Bundesamtes für Landwirtschaft gibt einen umfassenden Überblick über wichtige Entwicklungen der Schweizer Landwirtschaft und liefert Analysen und Hintergründe dazu. Unter anderem bildet er das Bildungsniveau der Landwirtinnen und Landwirte ab. Weiter erklärt der Bericht, weshalb sich die Tierbestände während der letzten 20 Jahre rückläufig

entwickelt haben und wie sich das BLW international für nachhaltige Ernährungssysteme engagiert. Die Publikation umfasst eine breite Palette an Themen und ist jetzt online verfügbar.

Die aktuelle Auswertung im sozialen Bereich des Agrarberichts zeigt: Ein Drittel der Landwirte in der Schweiz weist eine höhere Berufsbildung aus, während bei den Landwirtinnen dieser Prozentsatz nur bei 15 Prozent liegt. Im Vergleich dazu haben rund ein Viertel der gewerbetreibenden Männer und rund ein Fünftel der gewerbetreibenden Frauen im Sekundärsektor eine höhere Berufsbildung. Weiter hat die Analyse gezeigt, dass bei den Frauen in der Landwirtschaft ein Viertel einzig die obligatorische Grundschule abgeschlossen und im Anschluss keine Berufsausbildung absolviert hat. Demgegenüber ist dieser Prozentsatz bei gewerbetreibenden Frauen im zweiten Sektor mit rund zehn Prozent deutlich tiefer. Diese Auswertung macht deutlich, dass bei den Frauen in der Landwirtschaft Handlungsbedarf besteht.

[> BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)
[> Agrarbericht 2020 kompakt \(pdf\)](#)

EFSA: «Use by» or «best before»? New tool to support food operators

EFSA has developed a tool to help food business operators decide when to apply the «use by» or «best before» date to their products.

The «use by» date on food is about safety – foods can be eaten until this date but not after, even if they look and smell fine. «Best before» refers to quality – the food will be safe to eat after this date but may not be at its best. For example, its flavour and texture might not be as good.

The European Commission estimates that up to 10% of the 88 million tonnes of food waste generated annually in the EU is linked to date marking on food products.

Kostas Koutsoumanis, chair of EFSA's Panel on Biological Hazards, said: «Clear and correct information on packaging and a better understanding and use of date marking on food by all actors can help reduce food waste in the EU, while continuing to ensure food safety. This scientific opinion represents a step forward in this direction.»

[> EFSA - European Food Safety Authority](#)
[> Guidance on date marking and related food information: part 1 \(date marking\)](#)

BfR: Chia, Goji & Co. - Superfoods gehören für etwa die Hälfte der Bevölkerung zu einer gesunden Ernährung

BfR veröffentlicht Spezial-Ausgabe des Verbrauchermonitors zur Wahrnehmung von Superfoods. Chiasamen, Goji-Beeren oder Quinoa - 48 Prozent der Bevölkerung sehen sogenannte «Superfoods» als Bestandteil einer gesundheitsbewussten Ernährung. Dies zeigt eine aktuelle repräsentative Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Der Begriff «Superfood» ist rechtlich nicht geregelt. Als Superfoods werden jedoch häufig Lebensmittel bezeichnet, deren Inhaltsstoffe als besonders vorteilhaft für die Gesundheit gelten - zum Beispiel durch einen hohen Anteil an Vitaminen oder Mineral- und Ballaststoffen. Nur 8 Prozent der Befragten verbinden gesundheitliche Risiken mit dem Konsum von Superfoods. «Superfood-Produkte sind oft nicht hinreichend untersucht, um sie gesundheitlich bewerten zu können», sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. «Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung bleibt die beste Basis, um gesund zu bleiben. Diese kann durch importierte Superfoods ebenso unterstützt werden wie durch heimische Obst- und Gemüsesorten.»

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)
[> BfR Verbrauchermonitor Spezial Superfoods \(pdf\)](#)
[> BfR A-Z Index Superfoods](#)

Keine Wundermittel gegen Corona

EU-weite Kontrollen gegen unzulässige Onlineangebote von Nahrungsergänzungsmitteln.

Nahrungsergänzungsmittel können eine COVID-19-Erkrankung weder verhindern noch heilen. Dennoch versuchen einige Online-Anbieter in der aktuellen Situation, die Unsicherheit in der Bevölkerung auszunutzen und den Umsatz ihrer Produkte mit zweifelhaften oder gar illegalen Werbeversprechen zu steigern. Im Rahmen des EU-weiten eCommerce-Aktionsplans suchen daher die Behörden der Lebensmittelüberwachung nach unzulässigen Onlineangeboten von Nahrungsergänzungsmitteln. Für Deutschland hat die im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) angesiedelte Internet-Kontrollstelle der Bundesländer G@ZIELT bereits 60 derartige Angebote identifiziert.

[> BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)
[> Ergebnisse des EU eCommerce Aktionsplans](#)

Aktuelles

Lebensmittelrechtliche Themen verständlich aufbereitet

Im Unternehmensalltag bleibt selten Zeit, sich mit den verschiedenen Themengebieten im Lebensmittelrecht gezielt auseinanderzusetzen. Fortlaufende Änderungen der rechtlichen Vorgaben erschweren einen Überblick zu behalten. Davon sind Mitarbeitende sowie Kundinnen und Kunden gleichermaßen betroffen. Jede Branche respektive jede Abteilung bringt ein eigenes Interesse mit ganz unterschiedlichem Vorwissen zu einzelnen Themen mit.

- **Wünschen Sie sich zu bestimmten Aspekten des Lebensmittelrechts eine fachliche Zusammenfassung?**
- **Möchten Sie einen Überblick zu den geltenden Regelungen in der Schweiz inklusive verfügbarer Orientierungshilfen?**
- **Interessiert Sie, ob die Schweizer Vorgaben auch in der EU analog anwendbar sind?**

Wir stellen Ihnen wichtige Informationen zu lebensmittelrechtlichen Themen verständlich zusammen - wissenschaftlich und für die praktische Umsetzung in Lebensmittelbetrieben.

Nutzen Sie unsere Kernkompetenz, um sich anwendbares Wissen anzueignen und um mit Ihren Mitarbeitenden sowie Kundinnen/Kunden auf Augenhöhe diskutieren zu können.

Sie entscheiden, welchen Themenaspekt wir bearbeiten und wie detailliert die Informationen sind. Sei es in Form eines Infoblatts, das in regelmässigen Abständen erscheinen und verteilt werden soll. Oder ein interner Newsletter – wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage unter: info.iqfs@zhaw.ch.

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 Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem > [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



Der Studiengang 2021 wird im August 2021 starten.

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.

SAVE THE DATE:

Nach der Pause 2020 findet die nächste > [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) am **6. Mai 2021** statt.



Die Tagung wird sich mit **aktuellen rechtlichen Themen und Trends zum Stoffrecht** (Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme, Verarbeitungshilfsstoffe, Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung) befassen. Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen.

Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm sowie der Durchführungsrahmen aufgrund der aktuellen Situation werden nächstens veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!

Tagungs-Webseite: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

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/d/XqJZcz>) 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>

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](#)

NEU: 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.

Kurse im ersten Halbjahr 2021



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

09. und 23. März 2021

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der rechtlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und

können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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

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



NEU: Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

21.- 22. April 2021

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüchen der Kundinnen und Kunden, Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Fluktuation der Mitarbeitenden und vieles mehr.

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

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

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

01. Juni 2021

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

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

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



Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2021

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 852/2004). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

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

Hinweis zu Covid-19: Wir sind bestrebt, die Kurse wie ausgeschrieben durchzuführen. Aufgrund der jeweiligen Situation zum geplanten Zeitpunkt eines Kurses behalten wir uns jedoch die Möglichkeit vor, Kurse online anzubieten.

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