

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 192, Februar 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

#### Keimhemmer Chlorpropham soll verboten werden

Der Keimhemmer Chlorpropham soll auch in der Schweiz verboten werden. Das Verfahren zum Rückzug der Genehmigung sei eingeleitet worden, schreibt der Bundesrat in seiner veröffentlichten Antwort auf einen parlamentarischen Vorstoss.

Die Agrarpresse hatte bereits letztes Jahr über das geplante Verbot berichtet. Der Rückzug ist laut Bundesrat für Mitte 2020 vorgesehen. Vorbehalten bleibe ein Gesuch auf Reevaluation durch die Industrie. Dies würde eine zusätzliche Prüfung erfordern, schreibt der Bundesrat.

Er weist ferner darauf hin, dass die Substanz in der EU noch bis zum 8. Oktober in Kartoffellagern verwendet werden dürfe. Um Rückstände in später dort gelagerten Kartoffeln zu vermeiden, müssten die Lager anschliessend gründlich gereinigt werden.

Chlorpropham wird seit Jahrzehnten als Keimhemmer für Veredelungskartoffeln eingesetzt. Behandelt werden Lagerkartoffeln, die erst ab März verarbeitet werden. Das sind rund 20 bis 30 Prozent der Veredelungskartoffeln.

[> foodaktuell.ch](#)

[> parlament.ch \(Motion 19.4612\)](#)

#### Rückstände von Chlorat und quartären Ammoniumverbindungen in Pangasiusfilet

Chlorat und quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) waren in den vergangenen Jahren Untersuchungsschwerpunkte der CVUAs. Befunde gab es unter anderem in pflanzlichen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse, aber auch in tierischen Lebensmitteln wie Milch, Sahne, Käse oder Speiseeis. Das CVUA Freiburg hat 2019 im Rahmen eines bundesweiten Untersuchungsprogramms verschiedene tiefgefrorene Fischprodukte (Pangasiusfilet, Räucherlachs, pazifische Scholle, Rotbarschfilet, Kabeljau-Filet und Seelachsfilet) unter anderem auf diese Verbindungen untersucht.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

#### BfR: *Escherichia coli* in Mehl - Quellen, Risiken und Vorbeugung

Mehl ist ein Naturprodukt und ein wertvolles Lebensmittel. Bei der Lebensmittelüberwachung in Deutschland im Jahr 2018 wurden allerdings in Mehlproben (Weizen, Dinkel und Roggen) immer wieder Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* (STEC) nachgewiesen.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 004/2020 des BfR vom 20. Januar 2020 \(pdf\)\)](#)

## **BfR: Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Spielzeug übertragen werden?**

Nach dem Ausbruch von Atemwegserkrankungen durch eine Infektion mit dem neuartigen Coronavirus (2019-nCoV) und der daraus resultierenden Epidemie in verschiedenen Regionen Chinas sind auch erste Infektionen bei Menschen in Deutschland und Europa diagnostiziert worden. Das BfR hat die wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema zusammengefasst.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Mitteilung Nr. 008/2020 des BfR vom 29. Januar 2020 \(pdf\)](#)

## **Paprikapulver – Das Gewürz mit dem gewissen Etwas**

Edelsüß, rosenscharf oder scharf – mit den unterschiedlichen Schärfegraden ist für Jeden etwas dabei. Kein Wunder also, dass Paprikapulver eines der beliebtesten Gewürze in Deutschland ist und vielfältig wie z. B. in Fleischgerichten, Rohwürsten, Saucen, Käse und Marinaden verwendet wird. Pikant sind jedoch nicht nur die Speisen, die mit Paprikapulver zubereitet werden, sondern auch das Ergebnis der Pestiziduntersuchung: 19 (95 %) der 20 untersuchten Proben in den Jahren 2018 und 2019, wiesen Gehalte an einem oder mehreren Stoffen oberhalb der gesetzlich erlaubten Höchstgehalte auf. Besonders auffällig waren der Wachstumsregulator Chlormequatchlorid und Chlorat.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **Eröffnung der Vernehmlassung zum landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2020**

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) hat am 3. Februar 2020 Änderungsentwürfe zu fünfzehn Verordnungen des Bundesrates, drei Verordnungen des WBF und zwei Verordnungen des Bundesamtes für Landwirtschaft zur Stellungnahme vorgelegt. Die im Rahmen des landwirtschaftlichen Verordnungspakets 2020 vorgeschlagenen Änderungen betreffen insbesondere den Widerruf der Bewilligung für Pflanzenschutzmittel sowie die Milchzulagen. Die meisten der neuen Bestimmungen treten am 1. Januar 2021 in Kraft. Die Vernehmlassung dauert bis am 10. Mai 2020.

Das Verordnungspaket 2020 sieht Änderungen in verschiedenen Bereichen vor. Bei den Pflanzenschutzmitteln ist geplant, das Verfahren zur Reevaluation von Wirkstoffen, die in der Europäischen Union nicht mehr zugelassen sind, zu vereinfachen. Ziel ist es, eine zeitliche Verzögerung zwischen dem Datum

des Widerrufs der Genehmigung eines Wirkstoffs in der EU und demjenigen in der Schweiz zu vermeiden. Dadurch wird erreicht, dass Wirkstoffe zur gleichen Zeit vom Markt genommen werden. Auch die Fristen für das Inverkehrbringen der Lagerbestände und die Verwendung der Produkte werden mit der EU harmonisiert. Ausserdem wird die Abgabe von Produkten, die nicht für die nichtberufliche Verwendung bewilligt sind, an nichtberufliche Verwenderinnen und Verwender verboten.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **Trinkwasser: Zusätzliche Metaboliten von Chlorothalonil als relevant eingestuft**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat aufgrund der Neubeurteilung durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) weitere Abbauprodukte des inzwischen verbotenen Wirkstoffes Chlorothalonil auf die Liste der relevanten Metaboliten gesetzt.

Damit gilt auch für diese Substanzen der Höchstwert von 0.1 µg/l im Trinkwasser. Trinkwasser mit Rückstandskonzentrationen über diesem Höchstwert erfüllt die Anforderungen an sauberes Trinkwasser nicht und wird im Rahmen von amtlichen Kontrollen beanstandet. Eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit besteht allerdings nicht. Trotzdem sind die zuständigen Wasserversorgungen angehalten, Massnahmen zur Reduktion der Verunreinigungen zu treffen und haben dazu gemäss aktueller Weisung des BLV Zeit bis im August 2021.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **«Fragen und Antworten» zur verpflichtenden Information über die Herkunft «primärer Zutaten» als Bekanntmachung der Europäischen Kommission veröffentlicht**

Am 31. Januar 2020 wurde die Bekanntmachung der Europäischen Kommission über die Anwendung von Art. 26 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) (Dokumentnummer der Bekanntmachung: 2020/C 32/01) im Amtsblatt der Europäischen Kommission veröffentlicht. Die genannte Regelung schreibt vor, dass in den Fällen, in denen das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben ist und dieses/dieser nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner sogenannten «primären Zutat» identisch ist, auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat angegeben werden muss oder darauf hingewiesen werden muss, dass die primäre(n) Zutat(en) aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort stammt/stammen als das Lebensmittel.

«Primäre Zutaten» sind diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit

der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe nach den sogenannten QUID-Regelungen vorgeschrieben ist.

Die Pflicht zur Information über die Herkunft der primären Zutaten gilt ab dem 1. April 2020.

Am 28. Mai 2018 hat die Europäische Kommission die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 angenommen, in der die Einzelheiten zur Anwendung von Art. 26 Abs. 3 LMIV geregelt sind. Die Durchführungsverordnung präzisiert und harmonisiert insbesondere, wie die Herkunft der primären Zutat(en) gekennzeichnet werden muss.

Mit der vorliegenden Bekanntmachung der Kommission soll Lebensmittelunternehmern und nationalen Behörden eine Anleitung zur Anwendung der Bestimmungen gegeben werden.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Bekanntmachung der Kommission über die Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011\)](#)

### **Urteil des EuGH zu Art. 10 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO)**

Mit Urteil vom 30. Januar 2020 hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) in der Rechtssache C-524/18 über Fragen zum «Verweis auf allgemeine, nicht spezifische Vorteile eines Nährstoffs oder Lebensmittels» i. S. v. Art. 10 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (HCVO) und in diesem Zusammenhang insbesondere zum Begriff des «Beifügens» einer speziellen gesundheitsbezogenen Angabe sowie zur Erbringung wissenschaftlicher Nachweise entschieden.

Die Entscheidung ergeht im Rahmen eines Vorabentscheidungsersuchens nach Art. 267 AEUV, welches vom Bundesgerichtshof (Deutschland) mit Entscheidung vom 12. Juli 2018 gestellt wurde. Gegenstand des Verfahrens ist ein Nahrungsergänzungsmittel, das acht Inhaltsstoffe kombiniert, darunter Zink und die Vitamine B1 (Thiamin), B2, B5 (Pantothensäure) und B12 und eine Angabe trägt, die als «Verweis auf allgemeine, nicht spezifische Vorteile für die Gesundheit» zu werten ist und daher in den Anwendungsbereich von Art. 10 Abs. 3 HCVO fällt, wonach dieser Angabe eine in einer der Listen nach Art. 13 oder Art. 14 HCVO enthaltene spezielle gesundheitsbezogene Angabe «beigefügt» sein muss.

Nach der Entscheidung des EuGH sind die Anforderungen an dieses «Beifügen» nicht erfüllt, wenn die Vorderseite der Umverpackung eines Nahrungsergänzungsmittels einen Verweis auf allgemeine, nicht spezifische Vorteile eines Nährstoffs oder Lebensmittels für die Gesundheit enthält, während sich die spezielle gesundheitsbezogene

Angabe, die diesem Verweis beigefügt sein soll, nur auf der Rückseite der Umverpackung befindet und es keinen ausdrücklichen Hinweis, wie etwa einen Sternchenhinweis, auf den Bezug zwischen den beiden Angaben gibt.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [EuGH-Urteil in der Rechtssache C-524/18 vom 30. Januar 2020](#)

### **Stricter EU infant formula marketing rules came into effect**

New EU food law designed to further restrict the advertising and marketing of infant formula are came into force on 22 February in a victory for campaigners critical of current guidelines.

The new legislation > [Commission Delegated Regulation \(EU\) 2016/127](#) and > [Commission Delegated Regulation \(EU\) 2016/128](#) looks to discontinue nutrition and health claims use on product labels, which the EU says will become cleaner with very few claims allowed. Additionally, statements claiming benefits related to individual nutrients will be outlawed.

> [foodnavigator.com](#)

### **Einwandfreies und sauberes Trinkwasser: Rat billigt vorläufige Einigung zu aktualisierten Qualitätsstandards**

Die EU stellt sicher, dass Leitungswasser in der gesamten Union bedenkenlos getrunken werden kann. Am 5. Februar haben die Botschafterinnen und Botschafter der Mitgliedstaaten im Ausschuss der Ständigen Vertreter (AStV) des Rates die vorläufige Einigung bestätigt, die am 18. Dezember 2019 mit dem Europäischen Parlament über einen Vorschlag zur Überarbeitung der Trinkwasserrichtlinie erzielt worden war. Mit dieser Billigung wird der Weg für die endgültige Annahme geebnet.

Mit den neuen Vorschriften werden die Qualitätsstandards für Trinkwasser auf den neuesten Stand gebracht und ein kosteneffizienter, risikobasierter Ansatz bei der Überwachung der Wasserqualität eingeführt. Außerdem werden darin Mindesthygieneanforderungen für Materialien festgelegt, die mit Trinkwasser in Berührung kommen, wie etwa Leitungen. Dadurch soll die Qualität solcher Materialien verbessert werden, um sicherzustellen, dass die menschliche Gesundheit geschützt wird und es zu keinen Verunreinigungen kommt. Die aktualisierte Richtlinie wird um das System einer Beobachtungsliste ergänzt, um wachsenden Bedenken über die Auswirkungen von Umwelthormonen, Arzneimitteln und Mikroplastik auf die menschliche Gesundheit Rechnung zu tragen. Diese Beobachtungsliste wird es der EU ermöglichen,

dynamisch und flexibel neue Erkenntnisse über diese Stoffe und ihre Bedeutung für die menschliche Gesundheit nachzuverfolgen. Beta-Östradiol und Nonylphenol werden aufgrund ihrer endokrinschädigenden Eigenschaften in die erste Beobachtungsliste aufgenommen. Die erste Beobachtungsliste wird spätestens ein Jahr nach Inkrafttreten der Richtlinie angenommen. Bisphenol A, ein Umwelthormon, wird direkt mit einem gesundheitsbezogenen Parameterwert von 2,5 µg/l in die Richtlinie aufgenommen.

> [Rat der Europäischen Union](#)

### **Traditionelle neuartige Lebensmittel: Fruchtfleisch, Saft und konzentrierter Saft aus dem Fruchtfleisch von Theobroma cacao**

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2020/206 der Kommission vom 14. Februar 2020 wurde das Inverkehrbringen von Fruchtfleisch, Saft und konzentriertem Saft aus dem Fruchtfleisch von Theobroma cacao L. als traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland gemäss der «Novel-Food-Verordnung» (Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates) zugelassen.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2020/206 der Kommission\)](#)

### **BVL (D): Möglichkeit zur Kommentierung: Vorabveröffentlichungen der Stofflisten des Bundes und der Bundesländer**

Die Arbeitsgemeinschaft Stoffliste (AG Stoffliste) ruft zur Kommentierung ihrer Entwürfe zu den Stofflisten der Kategorie «Pflanzen und Pflanzenteile» sowie der Kategorie «Pilze» auf. Interessierte Kreise haben die Möglichkeit, die Entwürfe zu den Stofflisten zu kommentieren, bevor diese in finaler Fassung veröffentlicht werden. Berechtigte Kritikpunkte werden bei der finalen Bearbeitung der Entwürfe berücksichtigt.

2014 wurde die Stoffliste Kategorie «Pflanzen und Pflanzenteile» vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) erstmals veröffentlicht. Der Trend zu exotischen und bisher in der Europäischen Union (EU) im Lebensmittelbereich eher unbekanntem Stoffen ist weiterhin zu beobachten. Allerdings sind manche Stoffe toxikologisch bedenklich und somit in Lebensmitteln nicht zulässig oder entfalten eine pharmakologische Wirkung, wie sie laut der gesetzlichen Definition einzig Arzneimitteln vorbehalten ist. Häufig besitzen die eingesetzten Stoffe auch keine sichere Verwendungsgeschichte als Lebensmittel in der EU oder sind als Betäubungsmittel bekannt. Die korrekte Einstufung von Stoffen wird immer komplexer und stellt Behörden, Hersteller, aber auch Fachkreise und

Verbraucher vor eine große Herausforderung. Daher tagt die AG Stoffliste unter Federführung des BVL seit 2017 erneut und arbeitet an der Aktualisierung und Erweiterung der Stoffliste der Kategorie «Pflanzen und Pflanzenteile» sowie an der Erstellung neuer Kategorien.

Kommentare können bis 31. März eingereicht werden.

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

### **Fruchtgummi: Süßwarenhersteller darf mit dem Hinweis «ohne künstliche Farbstoffe» werben**

Wird Fruchtgummi mit Pflanzen- und Fruchtextrakten gefärbt, darf der Hersteller mit dem Hinweis «ohne künstliche Farbstoffe» werben. Dies hat das Verwaltungsgericht Freiburg mit Urteil vom 10. Dezember 2019 entschieden (Az. 8 K 6149/18).

> [Verwaltungsgericht Freiburg](#)

### **Urteil des Bundesverwaltungsgerichts (D): Zucker darf den Wein nicht süßen**

Die Zuckering eines Weinerzeugnisses in der Gärphase darf nur der Erhöhung des Alkoholgehalts dienen und nicht zu einer Umgehung des Verbots führen, den Wein mit Zucker (Saccharose) zu süßen. Das hat das Bundesverwaltungsgericht (BVerwG) in Leipzig entschieden (Urt. v. 30.01.2020, Az. 3 C 6.18).

Der Kläger, Inhaber eines Weinguts, hatte für seinen Rieslingwein aus dem Jahrgang 2014 eine amtliche Prüfungsnummer für Qualitätswein erhalten. Bei einer Untersuchung stellte sich aber heraus, dass der Wein einen zu hohen Zuckergehalt hatte. Die Erklärung des Winzers: Der bei der Anreicherung hinzugegebene Zucker sei offenbar nicht vollständig vergoren. Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz nahm den Prüfungsbescheid daraufhin zurück. Die Zugabe von Saccharose im Rahmen der Anreicherung bewirke eine unzulässige Süßung, wenn eine ausreichende Vergärung des Zuckers nicht stattgefunden habe.

Die Klage des Winzers dagegen blieb in allen Instanzen ohne Erfolg. Nach Auffassung des Oberverwaltungsgerichts (OVG) Rheinland-Pfalz dürfe die im Wein vorhandene Restsüße nur von frischen Weintrauben und von Traubenmost, nicht aber von Saccharose-Zugaben herrühren. Die Annahme des klagenden Winzers, jegliche Zuckerzugabe, die während der Gärphase nach den gesetzlichen Bestimmungen erfolge, müsse auch im Hinblick auf den im Wein verbleibenden Restzuckergehalt unbedenklich sein, trifft laut OVG nicht zu. Der vom klagenden Winzer noch im März zur Anreicherung zugegebene Kristallzucker sei nur zu 10 Prozent vergoren. Damit liege eine unzulässige Süßung vor.



Das BVerwG wies die Revision des Winzers nun zurück. Qualitätswein dürfe nach den massgeblichen Vorschriften des europäischen Weinrechts nicht mit Zucker gesüsst werden. Zwar dürfe dem Wein in der Gärphase durchaus Zucker zugesetzt werden – Sinn und Zweck dieser sogenannten Anreicherung sei laut BVerwG aber, den Alkoholgehalt zu erhöhen - und eben nicht die Restsüsse. Die Anreicherung mit Zucker dürfe daher nicht zur einer Umgehung des Süssungsverbots führen. Davon sei aber auszugehen, wenn – wie im Falle des Klägers – nur 10 Prozent des Zuckers zu Alkohol vergoren sind. Solch einem Wein dürfe, so das Gericht, eine Prüfungsnummer nicht erteilt werden.

> [LTO - Legal Tribune Online](#)

### **VQIP Application Portal is now open**

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) opened the Voluntary Qualified Importer Program (VQIP) application portal on January 1, 2020, for the benefit period between October 1, 2020 and September 30, 2021.

VQIP provides expedited review and importation of human and animal foods into the United States for participating importers who achieve and maintain a high level of control over the safety and security of their supply chains. The portal will remain open until May 31, 2020.

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

> [FDA - Voluntary Qualified Importer Program \(VQIP\)](#)

## **QM**

### **New international guidance ISO/TS 26030 set to improve social responsibility in the global food chain**

The guidance document has been developed by representatives from the Foundation FSSC 22000, Précon Food Management and KTBA a Mérieux Nutrisciences Company of which the latter are consultancy companies. This document provides practical guidance on the interpretation of the two major changes in the standard: the High Level Structure (HLS) and the determination & categorization of the control measures (CCP or OPRP) including related external communication where applicable.

From ending hunger and obesity to protecting our natural resources, the food and agricultural industry has a huge role to play in the sustainable development of our world.

> [ISO 26000](#) is an international reference document for social responsibility, providing best-practice guidance to help organizations operate in an ethical and transparent way that contributes directly to sustainable development. Now, a new technical specification for the agri-food industry offers sector-specific guidance on implementing social responsibility and, in particular, ISO 26000.

> [ISO/TS 26030](#), Social responsibility and sustainable development – Guidance on using ISO 26000:2010 in the food chain, provides guidelines on how an organization in the food production chain can contribute to sustainable development while considering all local laws, regulations and stakeholder expectations. It will help organizations such as food companies, farms, cooperatives, processors and retailers, regardless of their size or location, to develop a list of activities that will lead them to being more socially responsible.

In addition, this ISO technical specification will help to harmonize the various approaches to sustainability in the sector at the international level, giving users a competitive edge.

> [iso.org](#)

### **New White Paper: How a universally recognised plant-based standard delivers consumer and brand confidence**

The new BRCGS white paper investigates key factors driving the demand for sustainable plant-based food production and how manufacturers are dealing with the challenges placed upon them. Specifically, it addresses the need for a universal plant-based benchmark that guarantees consumers can make food choices with confidence and retailers can make informed choices about their supply chain.

The popularity of plant-based food has been gathering momentum and reflects a growing sense of unease amongst some consumers over the impact that modern industrial farming methods have on the environment and animal welfare practices, as well as the impact of a predominately meat-based diet on our health.

There are clear commercial opportunities created by the rise of vegetarianism, veganism and plant-based diets. However, the industry faces the challenge of meeting consumer demand while also protecting brand reputation and mitigating risk. How can brands connect with consumers, allowing them to make informed decisions, while confidently offering authentic plant-based products?

> [BRCGS.com](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Informationsplattform von Syngenta und Bayer zu Pflanzenschutz**

Die neue Online-Plattform > [swiss-food.ch](#) soll als Informationsdrehscheibe für sachliche Diskussionen rund um den Pflanzenschutz dienen und einen verständlichen Zugang zur Thematik bieten.

Dank einer nachhaltigen, modernen Landwirtschaft und einer innovativen Agrar-Industrie genieße die Schweiz Lebensmittel von bester Qualität, heisst es in einem

Newsletter zur Lancierung der Website [swiss-food.ch](http://swiss-food.ch), hinter der Bayer und Syngenta stehen.

Die Produktion von Schweizer Lebensmitteln sei jedoch gefährdet, denn sie erfordere den Einsatz von modernen Pflanzenschutzmitteln, heisst es weiter. Die Diskussion rund um Pflanzenschutz werde nicht immer faktenbasiert geführt und der Fokus liege grösstenteils auf den Nachteilen. Die Plattform soll eine sachliche Diskussion ermöglichen.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

### «Use by» or «best before»? Nestlé signs food waste pact to tackle label confusion on-pack

An anti-food waste pact has been signed by more than 40 food players in France, including Nestlé, Danone, Carrefour, and Intermarché. The agreement aims to collectively reduce «best before» and «use by» date confusion on-pack.

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

## 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 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.



**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/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/)**

### Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

Wir möchten Sie informieren, dass dieses Jahr die Tagung **ausnahmsweise pausiert**.

SAVE THE DATE: Am **6. Mai 2021** findet die 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) sowie in diesem Newsletter.

Wir freuen uns, Sie dann wieder in Wädenswil begrüßen zu dürfen! Vielen Dank für Ihr Interesse.



## Buchvorstellung

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



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

## Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2020

### Lebensmittelrecht

- 12. Mai 2020: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
- 25. August 2020: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2020](#)
- 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

- 23. April und 7. Mai 2020: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- Neu:** 29. – 30. April 2020: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- 16. – 18. Juni 2020: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)
- 2. und 3. September 2020: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
- 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 ersten Halbjahr 2020



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

**23. April und 7. Mai 2020**

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/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)



### **NEU:** Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

**29.-30. April 2020**

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/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)



### Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

**12. Mai 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/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)



### Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

**16. bis 18. Juni 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. 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/lsfm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsfm/kurse/)



## Anlässe Dritter

### Seminar der Swiss Society for Food Chemistry (SFC)

**03. April 2020** im Kongresszentrum Allresto, Effingerstrasse 20, Bern

**Thema: Pflanzenschutzmittelrückstände: eine Gesundheitsgefahr oder ein analytischer Hype?**

Folgende Referate sind geplant:

- Begrüssung und Einleitung / Bienvenue et introduction (Pius Kölbener, Kantonschemiker St. Gallen, Präsident SFC)
- Zulassungsprozess / Processus d'homologation (Olivier Felix, BLW, Bern)
- Regelung der Rückstände im Lebensmittelrecht / Réglementation des résidus dans le droit alimentaire (Mark Stauber, BLV, Bern)
- Herausforderungen für einen Wasserversorger / Défis pour un distributeur d'eau (Roman Wiget, Seeländische Wasserversorgung SWG, Worben)
- Toxikologische Aspekte der Relevanzbeurteilung von Grundwassermetaboliten / Aspects toxicologiques de l'évaluation de la pertinence des métabolites présent dans les eaux souterraines (Jürg Zarn, BLV, Bern)
- Analytische Herausforderungen / Défis analytiques (Aline Staub, SCAV, Genève)
- Chlorothalonil als «Lernfeld» / Le chlorothalonil comme «sujet d'apprentissage» (Kurt Seiler, Kantonschemiker Schaffhausen und beider Appenzell)
- Schlussbemerkungen / Remarques finales (Pius Kölbener, Präsident SFC)

Weitere Informationen und Anmeldung: > [swissfoodchem.ch](https://www.swissfoodchem.ch) (pdf)

## 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)