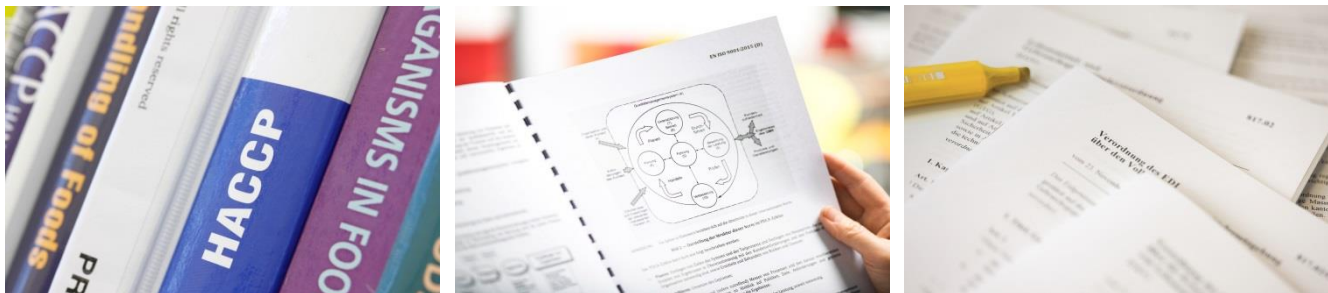


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 197, Juli 2020



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

#### Veröffentlichung Bericht zur Überwachung von Zoonosen

Im Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden die häufigsten Zoonosen zusammenfassend aufgeführt. Zoonosen sind Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Im Bericht enthalten ist ebenfalls eine Zusammenstellung der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche, da sich Menschen auch über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln tierischer Herkunft anstecken können. Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen blieben auch 2019 Campylobacteriose und Salmonellose.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)  
> [Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen - Daten 2019 \(pdf\)](#)

#### BfR: Fleischwaren und Coronavirus: Übertragung unwahrscheinlich

In den vergangenen Wochen kam es bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Schlacht- und Zerlegebetrieben zu Infektionen mit dem neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2). Viele stellen sich daher die Frage, ob Coronaviren auch über Fleischwaren oder andere Lebensmittel übertragen

werden können. Nach dem derzeitigen Stand des Wissens ist dies unwahrscheinlich.

Theoretisch ist eine Verunreinigung (Kontamination) von Fleisch oder Fleischwaren mit Coronaviren während der Schlachtung oder bei der Fleischzerlegung und -verarbeitung möglich. Dem BfR sind jedoch bislang keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über den Verzehr von Fleischwaren oder Kontakt mit kontaminierten Fleischprodukten bekannt.

Landwirtschaftliche Nutztiere wie Schweine oder Hühner sind nach gegenwärtigem Wissensstand nicht mit SARS-CoV-2 infizierbar und können das Virus somit über diesen Weg nicht auf den Menschen übertragen. «Coronaviren können sich in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren, sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt», sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. «Für Coronaviren und SARS-CoV-2 gibt es keine Hinweise, dass es durch den Verzehr von Lebensmitteln, wie Fleisch und daraus hergestellten Produkten, zu einer Infektion des Menschen kommt. Sollte es neue und wissenschaftlich stichhaltige Informationen zu diesem Thema geben, werden wir diese prüfen, bewerten und darüber unverzüglich informieren.»

Wer sich vor lebensmittelbedingten Infektionen schützen möchte, kann Fleisch und Geflügel grundsätzlich vor dem Essen ausreichend und gleichmässig erhitzen.

> [BfR - Bundesamt für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 027/2020 des BfR vom 19. Juni 2020; pdf\)](#)

## **BfR: Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heisshalten von Speisen**

Das BfR hat sich wissenschaftlich damit auseinandergesetzt, welche Temperaturen mindestens eingehalten werden müssen, um lebensmittelbedingte Erkrankungen zu verhindern.

Im Fokus der Analyse standen die sporenbildenden Bakterien der Bacillus (B.) cereus-Gruppe und Clostridium (C.) perfringens, die bei hohen Temperaturen wachsen können und häufig Auslöser von Krankheiten im Zusammenhang mit erhitzten Speisen sind.

Bisher hat das BfR zum Heisshalten von Speisen eine Temperatur von mindestens 65°C empfohlen. Eine aktuelle Literaturrecherche sowie mathematische Simulationen zeigten, dass bei Temperaturen ab 57°C ein Wachstum von B. cereus, B. cytotoxicus oder C. perfringens unwahrscheinlich ist. Einzelne Studien deuten jedoch darauf hin, dass selbst bei höheren Temperaturen bis 60°C ein geringes Wachstum in Lebensmitteln möglich ist. Auf Basis dieser Ergebnisse rat das BfR jetzt, erhitzte Speisen bis zum Verzehr so heiss zu halten, dass sie an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60°C aufweisen. Auch das EFSA BIOHAZ Panel (2016) stellt fest, dass die meisten lebensmittelbedingten Krankheiten verursacht durch B. cereus in Verbindung mit rohen oder gekochten Lebensmitteln stehen, die nicht unterhalb von 4°C oder oberhalb von 60°C aufbewahrt wurden.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 029/2020 des BfR vom 07. Juli 2020; pdf\)](#)

## **Milchshakes – häufig Hygieneprobleme bei eigener Herstellung**

In den heissen Sommermonaten sind sie eine willkommene Erfrischung – Milchshakes. Viele Gaststätten und Eisdielen stellen sie selbst her. Doch werden die Shakes und ihre Zutaten nicht ordnungsgemäss gelagert beziehungsweise schnell verbraucht, können sich Mikroorganismen rasch vermehren.

So wurden bei Untersuchungen von selbstgemachten Milchshakes hohe Gehalte an Enterobakterien (wie E. coli) und Hefepilzen festgestellt, die laut Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) beide auf Hygieneprobleme bei der Herstellung schliessen lassen. Krankmachende Keime wie Listerien und Bacillus cereus wurden ebenfalls, allerdings nur in geringen Mengen nachgewiesen.

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

## **Europäischer Verbraucherschutz: erhebliche Zunahme von Folgemaassnahmen zu Warnmeldungen über gefährliche Produkte im Jahr 2019**

Die Europäische Kommission hat am 07.07.2020 ihren jüngsten Bericht über das sogenannte «Schnellwarnsystem» veröffentlicht, mit dem die Kommission den Verkauf gefährlicher Produkte auf dem Markt verhindern bzw. einschränken will. Aus dem Bericht geht hervor, dass die Zahl der aufgrund einer Warnmeldung ergriffenen behördlichen Massnahmen von Jahr zu Jahr zunimmt. So lag die Zahl der im Jahr 2019 getätigten Warnmeldungen bei 4477 gegenüber 4050 Warnmeldungen im Jahr 2018.

Wenngleich sie nicht Gegenstand des Berichts von 2019 sind, wurden seit Beginn des Coronavirus-Ausbruchs mehrere neue Warnmeldungen registriert. Bis zum 1. Juli gab es 63 Warnmeldungen zu Gesichtsmasken, 3 Warnmeldungen zu Schutzanzügen, 3 Warnmeldungen zu Handdesinfektionsmitteln und 3 Warnmeldungen zu UV-Lampen («tragbare UV-Sterilisatoren»). Zwischen dem 1. März und dem 1. Juli wurden 10 Folgemaassnahmen in Bezug auf Gesichtsmasken sowie eine Folgemaassnahme zu einem Handdesinfektionsmittel ergriffen, was zu einer weiteren Harmonisierung der Massnahmen gegen solche Produkte und damit zur Verbesserung des Verbraucherschutzes in ganz Europa geführt hat.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

> [Safety Gate: the rapid alert system for dangerous non-food products](#)

> [Report: Ergebnisse des Schnellwarnsystems für gefährliche Nichtlebensmittel im Jahr 2019 \(pdf\)](#)

## **Fördert der Klimawandel das Risiko von Infektionen durch Vibrionen?**

Wer zukünftig im Hochsommer ein Bad im Meer nimmt, muss womöglich verstärkt aufpassen. Bakterien der Gattung Vibrio vermehren sich bei hohen Wassertemperaturen und können über kleine, unbemerkte Wunden in den menschlichen Körper eindringen. Dort können sie Wundinfektionen verursachen. Einen weiteren Weg finden sie über Fisch und Meeresfrüchte, die roh oder nicht ausreichend erhitzt gegessen werden. Eine Infektion mit Vibrionen kann eine Durchfallerkrankung zur Folge haben.

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler gehen davon aus, dass die Zahl der Vibrio-Infektionen zunehmen wird. Grund dafür ist der Klimawandel und die damit verbundene Erwärmung der Meere.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(FAQ vom 13. Juli 2020\)](#)

## Biofilme – eine unsichtbare Gefahr für die Lebensmittelsicherheit

Biofilme sind potentielle Kontaminationsquellen in der Lebensmittelindustrie. Wo sie sich verstecken und welche Bakterien darin zu finden sind, untersuchte eine aktuelle Studie der Vetmeduni Vienna im Rahmen des FFOQSI-Kompetenzzentrums. Denn: Biofilme können in der Produktion Zusatzkosten verursachen und sind eine Gefahrenquelle für die Gesundheit der Konsumenten.

Biofilme sind für eine Reihe an Problemen in der Lebensmittelproduktion verantwortlich, so bewirken sie beispielsweise eine verringerte Effizienz von Wärmetauschern und die Korrosion von Anlagenteilen. In Biofilmen können sich auch Verderbniserreger und lebensmittelassoziierte Krankheitserreger (Pathogene) wie Listerien, EHEC und Salmonellen befinden. Kommen Lebensmittel mit diesen Biofilmen in Berührung, kann es zu einer Kontamination kommen. Die Folge: Es kann sich die Haltbarkeit drastisch verringern und – im Fall von Pathogenen – Konsumenten können durch den Verzehr der kontaminierten Lebensmittel erkranken.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

> [Science Direct: Identification of biofilm hotspots in a meat processing environment: Detection of spoilage bacteria in multi-species biofilms](#)

## FDA announces the New Era of Smarter Food Safety blueprint

On 13 July 2020, FDA Commissioner Stephen M. Hahn, M.D., announced the release of the New Era of Smarter Food Safety blueprint. The New Era of Smarter Food Safety represents a new approach to food safety, leveraging technology and other tools to create a safer and more digital, traceable food system.

The blueprint outlines the work the FDA plans to undertake over the next decade to modernize the food safety approaches and bend the curve of foodborne illness. It includes work to enhance traceability, improve predictive analytics, respond more rapidly to outbreaks, address new business models, reduce contamination of food, and foster the development of stronger food safety cultures.

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

Siehe hierzu auch: > [foodsafetymagazine.com](#)

## Lebensmittelrecht

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

Der Bundesrat hat am 27.05.2020 die Änderungen in verschiedenen Verordnungen des Lebensmittelrechts gutgeheissen. Mit den Änderungen wird der

Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten gestärkt und nötige Anpassungen ans europäische Recht sind erfolgt.

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

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

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

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

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

### BLV-Informationsschreiben 2020/2: Verkehrsfähigkeit von Pilzen als Lebensmittel

Im Rahmen der Revision verschiedener Verordnungen des Lebensmittelrechts im Jahre 2020 («Stretto 3») wurden die Pilznamen in den verschiedenen Sprachen sowie die für den Gesundheitsschutz relevanten Aspekte für den Verzehr neu beurteilt. Dafür wurden vorgängig alle Speisepilze zusammengestellt, welche in der Schweiz nicht als Novel Food gelten.

Zur Rechtsgrundlage:

Die Anforderungen an Speisepilze und daraus hergestellte Erzeugnisse sind in Artikel 30ff der > [Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz \(VLpH; SR 817.022.17\)](#) geregelt. Seit der Revision vom 27.05.2020, in Kraft seit 1. Juli 2020, gibt es in der VLpH keine Liste mehr mit zulässigen Speisepilzen. In Anhang 4 VLpH sind nur noch Speisepilze aufgelistet, die zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen.

Die im Informationsschreiben 2020/2 enthaltene Liste ist in zwei Teile gegliedert:

- Unter Teil A sind Pilze aufgeführt, welche zwar früher als Speisepilze galten, heute aber nicht mehr in Verkehr gebracht werden sollten.

- Unter Teil B sind alle Pilze aufgeführt, welche in der Schweiz in Verkehr gebracht werden können und nicht in Anhang 4 VLpH und Teil A dieses Schreibens aufgeführt sind. Bei einzelnen Pilzen sind unter «Empfehlung» verschiedene Hinweise angebracht.

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

> [Informationsschreiben 2020/2: Verkehrsfähigkeit von Pilzen als Lebensmittel \(pdf\)](#)

### **BLV-Informationsschreiben 2020/3: Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft**

Derzeit befinden sich zahlreiche vegetarische und vegane Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft auf dem Markt. Manchmal sind die Bezeichnungen dieser Produkte ähnlich oder identisch mit jenen der entsprechenden Lebensmittel tierischer Herkunft. Es ist nicht immer leicht festzustellen, ob diese Bezeichnungen dem Lebensmittelrecht entsprechen oder ob sie als irreführend bzw. täuschend betrachtet werden müssen. Ziel dieses Informationsschreibens ist es, Kriterien für die Beurteilung der verwendeten Bezeichnungen bereitzustellen, um eine einheitlichen Auslegung und Anwendung des Lebensmittelrechts zu gewährleisten.

Es handelt sich um eine Aktualisierung des Informationsschreibens 2019/6.

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

> [Informationsschreiben 2020/3: Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft \(pdf\)](#)

### **BLV-Informationsschreiben 2020/4: Liste der Schweizer Bezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur**

Das BLV hat ein Informationsschreiben betreffend der Bezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur veröffentlicht. Die Liste umfasst Speisefische, Krebstiere, Weichtiere und Stachelhäuter. Sie hat empfehlenden Charakter und soll als Hilfestellung bei der Kennzeichnung der jeweiligen Arten in den drei Amtssprachen dienen.

Rechtsgrundlagen: Art. 18 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (> [VLtH; SR 817.022.108](#)) legt fest, dass sich die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse zusammensetzen muss aus einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung sowie der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung.

Dabei ist das lebensmittelrechtliche Täuschungsverbot, insbesondere Art. 18 des Lebensmittelgesetzes (> [LMG; SR 817.0](#)) sowie Artikel 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (> [LGV; SR 817.02](#)) von besonderer Bedeutung. Eine unklare Bezeichnung der Tierart kann geeignet sein, bei Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über die Beschaffenheit und den Wert des Produkts zu wecken.

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

> [Informationsschreiben 2020/4: Liste der Schweizer Bezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur \(pdf\)](#)

### **Motion zur Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren eingereicht**

Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerates hat am 25. Juni die Motion (> [20.3910](#)) zur Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren eingereicht.

Die Kommission hat sich mit der Motion > [19.4179](#) von Peter Hegglin zur Deklaration der Herkunft und des Verarbeitungsorts von Brot und Backwaren befasst. Sie war ihr vom Ständerat zur Vorprüfung zugewiesen worden. Die Motion möchte erreichen, dass die Geschäfte, welche direkt oder in verarbeiteter Form (z. B. Sandwiches) Brot und Backwaren verkaufen oder bereitstellen (z. B. Restaurants), an einem für den Kunden sichtbaren Platz die Herkunft der Rohwaren und den Verarbeitungsort aufzeigen.

Die Kommission erwog auf der Grundlage der Zuweisung durch den Ständerat die Position der Branche und nahm mit Vertretern des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) eine Auslegeordnung zu den entsprechenden Bestimmungen im Lebensmittelrecht vor. Sie ist sich bewusst, dass angesichts der steigenden Importe von Backwaren die Bedeutung von deren Rückverfolgbarkeit zunimmt. Die Kommission möchte deshalb eine Deklarationspflicht des Produktionslandes für offen verkauftes Brot und Backwaren einführen. Dabei sollen die Angaben an einem für den Kunden sichtbaren Platz erfolgen. Die obligatorische schriftliche Angabe der Herkunft der Rohstoffe lehnt sie jedoch ab. Die Kommission empfiehlt deshalb die Motion > [19.4179](#) zur Ablehnung (Beschluss mit 9 zu 1 Stimmen gefasst) und eine eigene, neu eingereichte Motion (> [20.3910](#)) zur Annahme (Beschluss einstimmig gefasst).

Eingereichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt, das aktuelle Gesetz so anzupassen, dass die Geschäfte, welche direkt oder in verarbeiteter Form (z. B. Sandwiches) Brot und Back-

waren verkaufen oder bereitstellen (z. B. Restaurants), an einem für den Kunden sichtbaren Platz das Produktionsland (bei verarbeiteten Produkten wie Sandwiches das Produktionsland des Brotes) anzugeben.

> [parlament.ch](http://parlament.ch) (Geschäft 20.3910)

> [parlament.ch](http://parlament.ch) (Medienmitteilung, Freitag 26. Juni 2020)

### **UK cannabinoid industry spots opportunity as EC considers reclassifying CBD a narcotic**

The UK could be set to emerge as a global leader in the research and development of CBD as a food ingredient after the news that the European Commission has postponed the Novel Food applications of non-synthetic CBD products as it decides whether to class non-synthetic CBD as a narcotic.

The EC has paused over 50 novel food applications for non-synthetic CBD products as it decides whether to classify extracts from hemp flowers as narcotic or psychotropic.

An EC spokesperson told FoodNavigator: «We have doubts about CBD... for the moment the preliminary analysis says that it could not be qualified as food but it's no final decision.»

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

requirements and methods of analysis for 20 or more priority nutrients in infant formula and adult nutritionals.

The latest in this series is > [ISO 23443](#), Infant formula and adult nutritionals – Determination of  $\beta$ -carotene, lycopene and lutein by reversed-phase ultra-high performance liquid chromatography (RP-UHPLC). Lutein,  $\beta$ -carotene and lycopene are among the carotenoids present in human milk and are often added to infant formula and adult nutritionals, with lutein being important for vision and cognitive function and  $\beta$ -carotene providing provitamin A activity.

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

### **Kombucha body launches code of practice to standardise manufacturing practices**

Kombucha Brewers International (KBI), the trade association committed to promoting and protecting commercial kombucha brewers around the world, has released the industry's first Code of Practice, a food safety and quality standard for kombucha producers that aims to create transparency for consumers to make informed choices, while allowing for continued evolution and innovation.

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

## **QM**

### **Neues Branchenreglement für Suisse Garantie Getreide, Ölsaaten sowie ihre Produkte**

Per 1. Juli 2020 wird das neue Branchenreglement in Kraft gesetzt. Die wichtigsten Anpassungen sind:

- Wegfall des Zollanschlussgebietes Campione d'Italia
- Formale Anpassungen im ganzen Reglement.

Die neuste Version des Branchenreglements ist abrufbar

unter: > <https://www.swissgranum.ch/suissegarantie>

> [procert.ch](http://procert.ch) - News

### **Testing the nutrients of infant formula: new standard in the ISO series**

Nutritional labelling of infant formulas is, unsurprisingly, a heavily regulated area, meaning tight rules around the nutrients they contain. ISO has an industry-recognized series of International Standards for the determination of such nutrients, the latest of which has just been published. To enable the verification of compliance to labelling, a number of ISO International Standards were developed as part of the > [SPIFAN](#) project (Stakeholder Panel on Infant Formula and Adult Nutritionals), managed by > [AOAC INTERNATIONAL](#) in cooperation with ISO and the > [International Dairy Federation \(IDF\)](#). This project led to the development of standard method performance

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Schweiz - Japan: Gegenseitige Anerkennung der Bio-Standards für Tiere und Produkte tierischer Herkunft**

Japan ist ein langjähriger Agrarhandelspartner der Schweiz. Bereits 2013 haben Japan und die Schweiz gegenseitig die Gleichwertigkeit ihrer Bio-Vorschriften für pflanzliche Produkte anerkannt. Am 09.07.2020 haben sich Japan und die Schweiz gegenseitig bestätigt, dass neu auch Bio-Produkte tierischen Ursprungs oder solche, welche Bestandteile tierischen Ursprungs enthalten, als gleichwertig anerkannt werden. Das neue Arrangement trat am 16. Juli in Kraft. Dieser Beschluss ist wichtig für die Schweiz, weil am 16. Juli ein neuer japanischer Standard für biologische Tiere und Produkte tierischer Herkunft in Kraft trat. Das erweiterte Arrangement wird die Handelsregeln zwischen der Schweiz und Japan deutlich verbessern und den Handel mit biologischen landwirtschaftlichen Produkten fördern. Dies bringt insbesondere einen verbesserten Marktzugang für Schweizer Exporteure von verarbeiteten Bioprodukten.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

## **Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert**

Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [Agroexport Agenda Nr. 32 - Juli 2020 \(pdf\)](#)

## **EFSA: Neu auftretende Risiken und Klimawandel**

Ein internationales Team unter der Leitung der EFSA hat eine Methode zur Ermittlung und Definition neu auftretender klimabedingter Risiken für Lebens- und Futtermittel, die Nährstoffqualität sowie die Pflanzen- und Tiergesundheit entwickelt. In einem kürzlich veröffentlichten Bericht, zu dem für Ende 2020 ein Webinar geplant ist, wird der Ansatz des Projekts CLEFSA beschrieben.

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

Scientific report: > [Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality](#)

## **EFSA: Entwurf technischer Leitlinien zu Nanopartikeln**

Die EFSA hat einen Entwurf veröffentlicht betreffend Leitlinien zu technischen Anforderungen für Anträge auf die Zulassung von regulierten Lebens- und Futtermitteln zur Feststellung, ob kleine Partikel einschliesslich Nanopartikeln vorhanden sind.

Die Frist für Rückmeldungen läuft bis 09.09.2020.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(Public consultation on the draft EFSA Guidance on technical requirements for regulated food and feed product applications to establish the presence of small particles including nanoparticles\)](#)

## **Öffentliche Konsultation zum harmonisierten Ansatz für Nährstoffe in regulierten Produkten**

Für einige Nährstoffe gelten unterschiedliche Rechtsrahmen für die Verwendung in Produkten wie Lebensmittelzusatzstoffen und Pestiziden. Durch einen zur öffentlichen Konsultation vorgelegten Entwurf soll die Bewertung der Aufnahme dieser Stoffe durch die Wissenschaftler der EFSA integriert und harmonisiert werden. Mit dem Entwurf eines Konzepts soll die Bewertung der Aufnahme dieser Nährstoffe, ihrer potenziell gefährlichen Eigenschaften bei übermässiger Aufnahme und ihrer Gesamtrisiken für die Verbraucher harmonisiert werden. Die EFSA führt eine öffentliche Konsultation zu dem Entwurf durch, damit andere wissenschaftliche Sachverständige, Organisationen mit Interesse an der Lebensmittelkette und die Öffentlichkeit

zu dem Vorschlag des Wissenschaftlichen Ausschusses Stellung nehmen können.

Die öffentliche Konsultation läuft vom 15. Juli bis zum 15. September 2020. Auf der Konsultationsseite wird erläutert, wie Sie uns Ihre Kommentare übermitteln können.

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

> [Public Consultation on draft EFSA Statement on the derivation of Health-Based Guidance Values \(HBGVs\) for regulated products that are also nutrients](#)

## Aktuelles

### 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 Lehrgang 2020 ist ausgebucht und startet 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 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

25. August 2020: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2020](#)

**Neues Datum** 1. September 2020: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

19. November 2020: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

2. Dezember 2020: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

2. und 3. September 2020: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

**Neues Datum** 9. – 11. September 2020: > [Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen 2020 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

## Kurse im zweiten Halbjahr 2020



**Neues Datum**  
**Einführung ins**  
**Schweizer**  
**Lebensmittelrecht**  
**1. September 2020**

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

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](#)



**Auditmethodik - für**  
**interne Audits und**  
**Lieferantenaudits**  
**2. - 3. September 2020**

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden. Die Teilnehmenden kennen das Prinzip der risikobasierten Auditprogramme und sind in der Lage, Audits durchzuführen und einen Nutzen für das Unternehmen

daraus zu erzielen. Sie verstehen sich als Verantwortliche für den kontinuierlichen, umfassenden Weiterentwicklungsprozess.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](#)



**Neues Datum**  
**Grundkurs:**  
**HACCP-Konzept, mit**  
**Praxistag**  
**9. - 11. September 2020**

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 853/2004). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](#)





## 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/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)

## Neuer Kurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



### **NEU** Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen 20. – 21. Oktober 2020

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrationstests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrations-tests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)

## Anlässe Dritter

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

23. September 2020, Kongresszentrum Allresto, Effingerstrasse 20, Bern

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

- Begrüssung und Einleitung / Bienvenue et introduction: Pius Kölbener, Präsident SFC
- Zulassungsprozess / Processus d'homologation: Olivier Felix, BLW, Bern
- Regelung der Rückstände im Lebensmittelrecht / Réglementation des résidus dans le droit alimentaire: Emanuel Hänggi, BLV, Bern
- Herausforderungen für einen Wasserversorger / Défis pour un distributeur d'eau: Roman Wiget, Seeländische Wasserversorgung SWG, Worben
- Analytische Herausforderungen / Défis analytiques: Aline Staub, SCAV, Genève
- Chlorothalonil als «Lernfeld» / Le chlorothalonil comme «sujet d'apprentissage»: Kurt Seiler, IKL, Schaffhausen
- Schlussbemerkungen / Remarques finales: Pius Kölbener, Präsident SFC

Weitere Informationen und Anmeldung (bis 31.08.2020): > [swissfoodchem.ch](http://swissfoodchem.ch)

## 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)