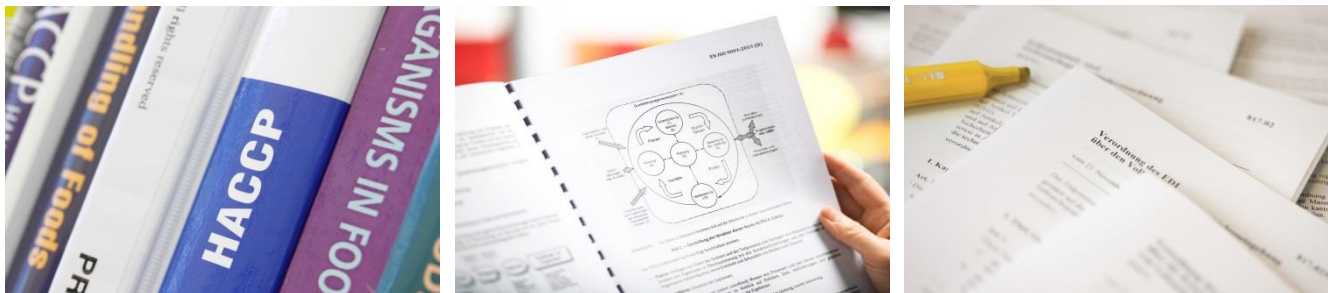


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 193, März 2020



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

Coronavirus: FAQ für den Lebensmittelbereich

Das BLV beantwortet die häufigsten Fragen der Bevölkerung und der Fachleute zu den Folgen der ausserordentlichen Situation wegen des Coronavirus. Alle Antworten gelten unter der Einhaltung der allgemeinen [BAG-Regelungen](#).

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

> [COVID-19: Lebensmittelproduktion – Herstellungsbetriebe, inkl. Kantinen und Take-Aways \(pdf\)](#)

Coronavirus: FAQ für die Landwirtschaft

Betriebsführung, Personalführung oder Tierhaltung: das BLW hat eine Liste der häufigsten Fragen bezüglich des neuen Coronavirus veröffentlicht.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Wichtige Fakten zu Bärlauch als Lebensmittel

Gourmets dürfen sich freuen: Der intensiv nach Knoblauch duftende Bärlauch hat derzeit Saison. Als beliebte Köstlichkeit findet der Bärlauch vielseitige Verwendung in der Küche. Doch Achtung: Sammlerinnen und Sammler sollten genau hinsehen, sonst geraten giftige Blätter ins Essen. Damit der Genuss ungetrübt bleibt, gilt es, ein paar

Vorsichtsmassnahmen gemäss dem Merkblatt zu beachten.

> [Kantonales Labor Zürich - Merkblatt zu Bärlauch \(Stand 10.03.2020\)](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 114. Sitzung des ALS vom 8-10. April 2019 sind veröffentlicht.

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

Lebensmittelrecht

Transparenz bei der Schlachtmethode

Stellungnahme des Bundesrates vom 26.02.2020 zur Motion (20.3005) der Kommission des Nationalrats für Wissenschaft, Bildung und Kultur.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, das Lebensmittelrecht so anzupassen, dass die Angabe zur Schlachtmethode bei Fleisch, namentlich ob die Schlachtung mit oder ohne Betäubung erfolgte, verpflichtend wird.

Der Bundesrat hat aufgrund seiner Stellungnahme vom 26.02.2020 die Motion zur Ablehnung empfohlen; am 11.03.2020 hat sie der Nationalrat jedoch angenommen.

> [parlament.ch \(Motion 20.3005\)](#)

Revision EDAV-DS per 1. März 2020

Die Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten (EDAV-DS) wurde per 1. März 2020 revidiert.

Grund dafür sind Anpassungen an die neue Importkontrollgesetzgebung der EU. Ausserdem werden einige Artikel neu formuliert, Verantwortlichkeiten klarer definiert und in bestimmten Bereichen Bestimmungen gelockert. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: > <https://www.admin.ch/opc/de/official-compilation/2020/411.pdf>

Diese Änderung trat am 1. März 2020 in Kraft.

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

Geschützte Ursprungsbezeichnung für das Huile de noix vaudoise

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte am 05.03.2020 das Gesuch um Eintragung des Huile de noix vaudoise als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB). Das Huile de noix vaudoise ist ein Nussöl, das gemäss der traditionellen Röstmethode und ausschliesslich aus Baumnüssen aus dem Kanton Waadt hergestellt wird.

Um dieses traditionelle Produkt vor Nachahmungen zu schützen, veröffentlichte das BLW am 05.03.2020 das Gesuch um Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung im Schweizerischen Handelsamtsblatt. Gegen die Eintragung können die Kantone sowie Personen, die ein schutzwürdiges Interesse nachweisen, innerhalb von drei Monaten Einsprache erheben.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Commission under pressure over Israeli settlements labelling discrepancies

MEP quizzes Commission over action it is taking to enforce EU law and European Court of Justice ruling.

> iegpolicy.agribusinessintelligence.informa.com

> [EU-Parlament: Parlamentarische Anfrage P-000918/2020](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 28. Juni 2019](#)

EU: Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mit Grenzwerten für Reptilienfleisch

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird ergänzt mit einem Lebensmittelsicherheitskriterium für Reptilienfleisch.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2020/205 der Kommission vom 14. Februar 2020 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Salmonellen in Reptilienfleisch\)](#)

Markenstreit um Halloumi-Käse aus Zypern geht weiter

Der Markenstreit um eine mögliche Verwechslungsgefahr der zyprischen Käsespezialität Halloumi mit einem Käse aus Bulgarien geht in eine neue Runde.

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hob ein Urteil des EU-Gerichts auf, wonach die Käseherstellern aus Zypern vorbehaltene Marke Halloumi der Eintragung der Bezeichnung «Bbqloumi» für ein bulgarisches Produkt nicht entgegensteht. Das Gericht muss demnach erneut prüfen, ob für Verbraucher eine Verwechslungsgefahr bei der Herkunft der Produkte besteht. (Az. C-766/18 P)

Eine Stiftung zum Schutz der Markenbezeichnung für den traditionellen zyprischen Käse will das bulgarische Unternehmen daran hindern, eine Marke mit dem Wort Bbqloumi zu erwerben. Das EU-Markenamt Euipo wies den Widerspruch der Stiftung mit der Begründung zurück, dass zwischen beiden Marken keine Verwechslungsgefahr hinsichtlich der Herkunft der Waren bestehe. Das daraufhin angerufene Gericht der Europäischen Union verneinte ebenfalls eine solche Verwechslungsgefahr.

Der EuGH hob dieses Urteil nun auf. Es liege ein Rechtsfehler vor, weil die vom Gericht vorgenommene Bewertung «dem Erfordernis einer umfassenden, der Wechselbeziehung zwischen den relevanten Faktoren Rechnung tragenden Beurteilung» nicht genüge. Die Verwechslungsgefahr muss deshalb erneut geprüft werden.

> [nau.ch](#)

> [Gerichtshof der Europäischen Union - Pressemitteilung zur Rechtsache C-766/18 P \(pdf\)](#)

«VITAL 3.0»: Neue und aktualisierte Vorschläge für Referenzdosen von Lebensmittelallergenen

Für Menschen, die an Allergien gegen bestimmte Lebensmittel leiden, ist eine sachgerechte Lebensmittelkennzeichnung einschließlich der Nennung im Lebensmittel enthaltener allergener Inhaltsstoffe von großer Bedeutung. Die Hersteller sind nach EU-Recht dazu verpflichtet, die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, im Zutatenverzeichnis von verpackten Lebensmitteln zu benennen. Im Gegensatz dazu bestehen für unbeabsichtigt in das fertige Lebensmittel geratene Spuren dieser allergenen Stoffe keine verbindlichen Regelungen für die Kennzeichnung in der EU.

Mit Blick auf die derzeit unterschiedliche Handhabung einer lediglich freiwilligen Kennzeichnung möglicher Spuren von Allergenen wird die Frage diskutiert, ob nicht die Festlegung sogenannter Schwellenwerte für allergene Stoffe den Verbraucherschutz für betroffene Personen

spürbar verbessern könnte. Ziel wäre dabei, dass bei Überschreitung dieser Schwellenwerte eine noch festzulegende Kennzeichnung der Produkte obligatorisch zu erfolgen hätte.

Eine wesentliche Voraussetzung für die Festsetzung derartiger Schwellenwerte ist die möglichst genaue Kenntnis über kritische Allergenmengen – vorliegend Referenzdosen genannt. Die bereits in der Vergangenheit veröffentlichten Vorschläge zu Referenzdosen wurden aktuell unter Verwendung von Daten aus klinischen Studien und mathematischen Berechnungen für die wichtigsten Allergene von einem Expertengremium aktualisiert und ergänzt (VITAL Scientific Expert Panel, VSEP). Mit den Werten soll der aktuelle wissenschaftliche Kenntnisstand möglichst genau bzw. realistisch dargestellt werden, ab welchen Allergenmengen bei von Allergien betroffenen Verbraucherinnen und Verbrauchern nach Verzehr mit einer bestimmten Wahrscheinlichkeit mit allergischen Reaktionen zu rechnen wäre.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 015/2020 des BfR vom 9. März 2020, pdf\)](#)

D: Nutri-Score Notifizierung

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat am 10.03.2020 die nationale Regelung zum Nutri-Score im TRIS-Verfahren bei der Europäischen Kommission notifiziert.

Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) soll um einen § 4a ergänzt werden, damit eine nationale Grundlage für die Verwendung des Nutri-Scores geschaffen werden kann.

Die Stillhaltefrist endet am 11.06.2020. Diese verlängert sich bei einer ausführlichen Stellungnahme der Europäischen Kommission oder der EU-Mitgliedstaaten nochmals um drei Monate.

Aus der Notifizierungsmitteilung folgt zudem, dass eine Notifizierung nach Art. 23 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (HCVO) erforderlich ist. Nach Abs. 2 dieser Norm darf der notifizierende Mitgliedstaat die Regelung einführen, es sei denn, die Europäische Kommission hat eine gegenteilige Stellungnahme abgegeben. Die Regelung wird daher voraussichtlich nicht vor Oktober oder November 2020 in Kraft treten.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

> [Regelungsentwurf und Notifizierungsmitteilung der Europäischen Kommission](#)

FDA releases third installment of the draft guidance for the Intentional Adulteration Rule

On 13 Februar 2020, the U.S. Food and Drug Administration released a supplemental draft guidance designed to support compliance with the Intentional

Adulteration (IA) Rule under the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA). This is the third and last installment of the draft guidance for the IA rule.

The FSMA final rule on intentional adulteration is aimed at addressing hazards that may be intentionally introduced to foods, including by acts of terrorism, with the intent to cause wide-spread harm to public health. Unlike the other FSMA rules that address specific foods or hazards, the IA rule requires the food industry to implement risk-reducing strategies for processes in food facilities that are significantly vulnerable to intentional adulteration.

This last installment of the IA rule draft guidance adds to the previously published draft guidance with chapters covering topics focusing on food defense corrective actions, food defense verification, reanalysis, and recordkeeping. The installment also includes appendices on FDA's online > [Mitigation Strategies Database](#) and how businesses can determine their status as a small or very small businesses under the rule.

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

Japan – Updates about food allergen labelling

In 2019 «almond» was added to the list of recommended allergens labeling and «walnut» was designated as a mandatory labeling item. For manufacturers who used to display the 27 items (recommended and mandatory labeling) on their products, it is now necessary to add an entry of «almond» from the specification's management phase.

> [foodlawlatest.com](#)

QM

FSSC 22000: Position in relation to Novel Coronavirus (COVID-19) pandemic

As the Coronavirus pandemic is evolving, more restrictions are imposed in an effort to contain the spread of the virus. This is also impacting on the world of third-party certification, including Food businesses, Certification Bodies, Accreditation Bodies and Training Organizations. FSSC 22000 therefore created further guidance to Certification Bodies and Accreditation Bodies and also drafted a Q&A to provide information and clarity on questions the pandemic might cause.

During these uncertain times, it is crucial to maintain food safety and the integrity of FSSC 22000 certification. The Foundation is therefore monitoring the Corona crisis very closely and collaborating with other industry and governing bodies, such as the Global Food Safety Initiative (GFSI) and the International Accreditation Forum (IAF), to establish ways of working. In addition, a wider risk assessment has been conducted to determine the short- and long-term risks and subsequent impact on business

continuity related to FSSC 22000 certification activities and the integrity of the Scheme. We have therefore created further guidance to our Certification Bodies and Accreditation Bodies that is available on [> our website](#).

We have also drafted a Q&A to provide information and clarity on questions the pandemic might cause. This page will be updated accordingly as the situation changes.

[> fssc22000.com](#)

[> Requirement documents in relation to managing the Coronavirus \(COVID-19\) pandemic](#)

FSSC 22000 Version 5 obtains GFSI benchmarking recognition

Foundation FSSC 22000 announces that its Scheme Version 5 has now been recognized against version 7.2 of the Global Food Safety Initiative (GFSI) Benchmarking Requirements.

GFSI has published version 7.2 of its Benchmarking requirements in 2018. In this version, a new requirement was introduced for auditors of GFSI-recognised certification programmes to have passed a knowledge exam. The exam is based on the content of the GFSI Benchmarking Requirements and has been designed to allow for mutual recognition between different GFSI recognized certification programme owners. The benchmark process was started in 2019 and includes two desk reviews and an on-site office assessment. A final benchmark assessment report was subject to a one month public consultation process to ensure that stakeholder feedback is included. The public report confirmed that the strength of the FSSC 22000 Scheme continues to be the depth of review of the Integrity Program and the use of International ISO standards.

[> fssc22200.com](#)

Foundation FSSC 22000 launches FSSC Development Program

Foundation FSSC 22000 is proud to launch a renewed and improved food safety system program for smaller and medium sized food manufacturers. In the expanding global food industry, small and medium sized organizations (SMEs) play a significant role in the food supply chain. To support these organizations in the supply of safe food, Foundation FSSC 22000 offers the FSSC Development Program.

The FSSC Development Program provides a two level approach to support SMEs in producing safe food. It is aligned with CODEX HACCP, GFSI Global Markets and fits into the FSSC 22000 structure. As such, the Program is especially suitable for SMEs who want to meet the food safety requirements of their clients or have the ambition to enlarge their market access. Organizations that conform with the FSSC Development Program requirements have

the added benefit of being listed in the public register on the FSSC website.

The FSSC Development Program is the renewed version of the FSSC Global Markets Program. Compared to the FSSC Global Markets Program, more flexibility has been added in the Development Program for organizations to start the Program at any one of the defined Conformity levels and to stay at the desired level if sufficient for them and their clients. The structure of a three step Program to achieve full FSSC 22000 certification remains.

With the launch of the Development Program also the pricing structure has been changed. The annual fee for food companies has been removed. This decision was made after a thorough evaluation of the Program and consultation with both food organizations and Conformity Assessment Bodies in targeted markets.

[> fssc22000.com](#)

[> FSSC Development Program](#)

Inspiring successful innovation with new International Standard

An innovation management system helps organizations capture the best ideas and continually improve to keep up with the competition. The latest standard in the ISO innovation management series has just been published.

[> ISO 56000](#), Innovation management – Fundamentals and vocabulary, is the fourth of an eight-part series of standards and other guidance documents designed to help organizations use the correct terminology for innovation management and communicate consistently about their processes, achievements and learning paths. It provides the vocabulary, fundamental concepts and principles of innovation management, and is useful for organizations wanting to make their innovation management activities visible and credible.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

Kohlehydratgehalt in Milchprodukten

Mit einer neuen Methode hat Agroscope die Kohlenhydratkonzentrationen der am häufigsten konsumierten Milchprodukte auf dem Schweizer Markt gemessen. Auch laktosefreie Milchprodukte wurden untersucht.

Für Menschen, die ihren Laktosekonsum aufgrund von postprandial auftretenden Beschwerden einschränken müssen, ist es wichtig, die Laktosekonzentration verschiedener Produkte zu kennen. Dies erleichtert ihnen die Wahl der Milchprodukte, die sie verzehren können. Ein weiteres gesundheitsrelevantes Molekül ist das Monosaccharid Galaktose, welches aus der Spaltung von

Laktose entsteht und dessen Abbau in Personen mit Galaktosämie beeinträchtigt ist.

Agroscope hat mit einer neuen, hochsensitiven Methode die Kohlenhydratkonzentrationen der am häufigsten konsumierten Milchprodukte auf dem Schweizer Markt gemessen. In diese Analysen wurden auch laktosefreie Milchprodukte einbezogen, wovon die Milchindustrie in den letzten Jahren eine breite Palette entwickelt hat.

> [foodaktuell.ch](https://www.foodaktuell.ch)

> www.agroscope.admin.ch

Europäische Verbraucherschützer fordern mehr Kontrollen

Die Europäische Verbraucherorganisation (BEUC= Bureau Européen des Unions de Consommateurs) veröffentlichte einen Bericht zum Zustand der Lebensmittelüberwachung in der Europäischen Union («Food in Check»).

Die Auswertung der Jahresberichte der Mitgliedstaaten zu deren Aktivitäten in der Lebensmittelüberwachung durch den BEUC führte zu einer Reihe von Kritikpunkten. Dabei fiel auf, dass die Struktur der Berichte von Jahr zu Jahr deutlich variiert, sodass sich daraus nicht in allen Fällen zeitliche Trends ableiten lassen. Auch ein Vergleich der Berichte unter den einzelnen Mitgliedstaaten ist nicht möglich. Festzustellen waren deutliche Rückgänge in den zur Verfügung stehenden Ressourcen, was zur deutlichen Verringerung der Zahl der Inspektionen führte. So hat sich in Italien der Anteil der kontrollierten Betriebe an der Gesamtzahl von 2008 bis 2017 um mehr als halbiert. Während in Spanien 2012 noch jeder Betrieb jährlich ein Mal überprüft werden konnte, sank der Anteil 2017 auf 80 %. In Deutschland ging die Kontrolldichte von 44,6 % im Jahr 2007 auf 41,5 % im Jahr 2017 zurück. Im Vereinigten Königreich wurde das Kontrollpersonal innerhalb von 10 Jahren um ein Viertel reduziert, während gleichzeitig die Zahl der kontrollrelevanten Betriebe um 13 % stieg.

> [BEUC - Bureau Européen des Unions de Consommateurs](#)

> [Bericht «Keeping Food in Check» \(pdf\)](#)

Verantwortungsvolle Lieferketten: Studie untersucht Optionen für EU-Gesetzgebung

Nur jedes dritte Unternehmen in der EU prüft ihre globalen Lieferketten sorgfältig mit Blick auf Menschenrechte und Umweltauswirkungen. Das ergibt eine am 24.02.2020 von der EU-Kommission veröffentlichte Studie, die Regulierungsoptionen für Sorgfaltspflichten in der Lieferkette untersucht.

«Unternehmen haben uns gesagt, dass sie glauben, dass EU-Vorschriften hier für Rechtssicherheit und einen harmonisierten Standard für die Pflicht der Unternehmen

sorgen würden, um Menschen und den Planeten zu respektieren. Da die Arbeit für Klimaneutralität zu den obersten Prioritäten dieser Kommission gehört, werde ich dafür sorgen, dass die Ergebnisse dieser wichtigen Studie bei der künftigen Arbeit berücksichtigt werden», so EU-Justizkommissar Didier Reynders.

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

> [Studie der EU-Kommission: Study on due diligence requirements through the supply chain](#)

EFSA: Neue Erhebungen erweitern die Datenbank über den Lebensmittelverzehr

Die EFSA hat ihre Umfassende Europäische Datenbank über den Lebensmittelverzehr um neue Daten erweitert, die im Rahmen des «EU Menu»-Projekts erhoben wurden. Zur neuen Version gehören neun zusätzliche Ernährungserhebungen, die in sechs Ländern durchgeführt wurden – Österreich, Belgien, Zypern, Griechenland, die Niederlande und Slowenien. Die Erhebungen liefern neue Informationen zu allen von «EU Menu» abgedeckten Altersgruppen – Säuglinge, Kleinkinder, Kinder, Jugendliche, Erwachsene, ältere Menschen und besondere Gruppen. Erstmals werden die Statistiken nach Geschlecht aufgeschlüsselt.

Ziel des «EU Menu»-Projekts ist es, hochwertige harmonisierte Daten aus den Mitgliedstaaten zu sammeln, die alle Altersgruppen von drei Monaten bis 74 Jahren erfassen.

Die Vereinheitlichung der Datenerhebungsmethodik erleichtert den Vergleich der Informationen und verbessert die Qualität der von der EFSA durchgeführten Risikobewertungen, die sich auf Ernährungsinformationen stützen.

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

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

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



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/

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/ 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](#)



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 Praxitag](#)

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.

Nächste Kurse



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/

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