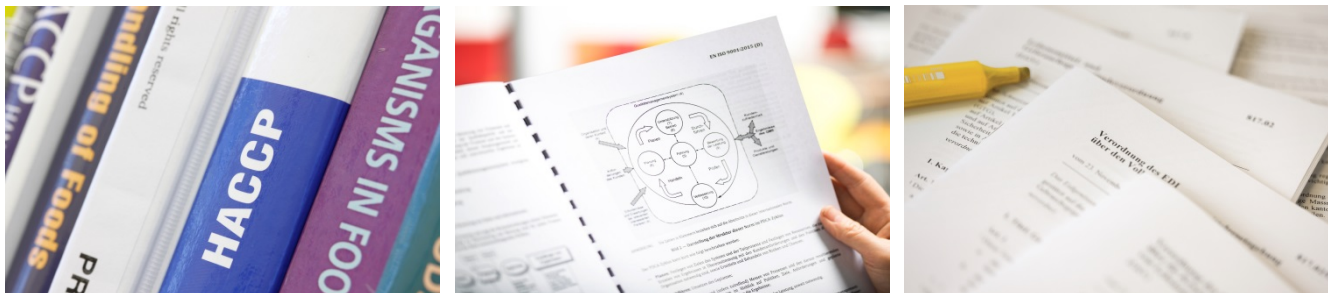


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 201, November 2020



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

BLV: Seismo Info 11/2020 erschienen

Die Früherkennung beobachtet Entwicklungen und Veränderungen im Bereich der Sicherheit von Lebensmitteln. Die wichtigsten Informationen nimmt das BLV im Seismo Info auf und bewertet sie.

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

EFSA's styrene assessment requests systematic review

European Food Safety Authority (EFSA) panel publishes assessment of styrene in plastic food contact materials, follows 2018 International Agency for Research on Cancer (IARC) conclusion labelling it as «probably carcinogenic»; calls for systematic review of genotoxicity, toxicokinetics, species differences to determine safety.

> [FPF - Food Packaging Forum](#)

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

EFSA: Update of the risk assessment of nickel in food and drinking water

EFSA has updated a previous opinion on the risks to public health related to the presence of nickel in food and drinking water.

> [Metals as contaminants in food](#)

> [Update the risk assessment of nickel in food and drinking water](#)

Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen

Bacillus (B.) cereus ist der namensgebende Vertreter der sogenannten B. cereus-Gruppe, zu der aktuell 17 anerkannte, eng verwandte Spezies gehören, die sich nur durch sehr aufwändige Laboruntersuchungen voneinander unterscheiden lassen. Bei Kontrolluntersuchungen von Lebensmitteln wird daher fast immer nur der sogenannte präsumtive B. cereus nachgewiesen, was bedeutet: Es ist ein Bakterium aus der B. cereus-Gruppe. Die vorliegende Stellungnahme informiert zu gesundheitlichen Risiken durch Bakterien der B. cereus-Gruppe in Lebensmitteln und nennt vorbeugende Massnahmen, um vor allem der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland eine Grundlage für die Beurteilung von Lebensmitteln zur Verfügung zu stellen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 2020; pdf\)](#)

BVL: Lebensmittelkontrolle: Mehr als eine halbe Million Betriebe unangekündigt überprüft – Betriebshygiene häufigster Grund für Beanstandungen

Das BVL hat Daten zur Lebensmittelüberwachung 2019 in Deutschland veröffentlicht.

Mehr als eine halbe Million Lebensmittelbetriebe wurden 2019 von den Überwachungsbehörden der Bundesländer kontrolliert. Die Quote der Beanstandungen blieb dabei mit 12,9 % auf vergleichbarem Niveau zum Vorjahr. Hauptbeanstandungsgrund waren auch 2019 Verstösse gegen Hygienevorschriften. Vor allem Mängel bei der allgemeinen Betriebshygiene und dem Hygienemanagement wurden von den Kontrolleuren vor Ort beanstandet, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte. Die meisten Beanstandungen gab es in der Gastronomie und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegungen.

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

Mineralölrückstände in Milchpulver: Vergangenheit oder weiterhin ein aktuelles Thema?

Die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Münster und Stuttgart untersuchten Anfang des Jahres 2020 Milchpulver für Säuglinge und konnten in zahlreichen Produkten eine Mineralölbelastung nachweisen. Die amtlichen Testergebnisse wurden jetzt veröffentlicht.

Es wurden 50 Proben untersucht, in allen davon wurden gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) nachgewiesen. Das CVUA Stuttgart fand MOSH in zwölf getesteten Proben. In 14 der 50 Proben wies das Labor in Münster zudem aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH) nach. Zu MOAH zählen auch Verbindungen, die unter Verdacht stehen, Krebs zu erregen. Insgesamt wiesen die beiden staatlichen Labore in 92 % der Proben eine Belastung mit MOSH und in 21 % MOAH-Verunreinigungen nach.

> [HACCP-Frage der Woche - 45/2020, Hygiene & HACCP](#)

Lebensmittelrecht

BLV-Weisung 2020/3: Massnahmen bei Sesamsamen mit Ursprung in Indien

Bei Sesamsamen mit Ursprung in Indien wurden bei Kontrollen in der EU Rückstände von Ethylenoxid festgestellt, welche den Rückstandshöchstgehalt von 0.05 mg/kg gemäss Anhang 2 der > [Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft \(VPRH,](#)

[SR 817.021.23](#)) überschreiten. Diese Rückstandskonzentrationen lassen darauf schliessen, dass die für den Export bestimmten indischen Sesamsamen aus phytosanitären und hygienischen Gründen vor dem Versand in Indien systematisch mit Ethylenoxid behandelt werden.

Ethylenoxid ist in der Schweiz und der EU nicht als Wirkstoff in Pflanzenschutzmitteln zugelassen. Bei Ethylenoxid handelt es sich um ein genotoxisches Karzinogen. Ein ernsthaftes Gesundheitsrisiko beim Verzehr von Sesamsamen mit Rückständen über dem Rückstandshöchstgehalt kann daher nicht ausgeschlossen werden. Somit dürfen Sesamsamen, bei denen der Rückstandshöchstgehalt von 0.05 mg/kg für Ethylenoxid überschritten wird, zum Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht auf den Schweizer Markt gelangen. Dies gilt auch für verarbeitete Erzeugnisse, die aus diesen Sesamsamen hergestellt wurden.

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

> [Weisung 2020/3: Massnahmen bei Sesamsamen mit Ursprung in Indien \(pdf\)](#)

Ständeratskommission will bessere Lebensmittel-Deklaration

Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats (WBK-S) will die Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden verbessern und hat eine entsprechende Motion eingereicht.

Die WBK-S hat sich den Bericht des Bundesrates > [«Obligatorische Deklaration der Herstellungsmethoden von Nahrungsmitteln» \(pdf\)](#) vorstellen lassen, schreibt die Kommission > [in einer Mitteilung](#). Der Bericht zeige Wege auf, wie die Deklaration von Lebensmitteln und bestimmten tierischen Erzeugnissen verbessert werden könne, die mit Herstellungsmethoden produziert wurden, die in der Schweiz nicht zugelassen sind. Es sollen einheitliche Kriterien eingeführt werden.

Vertieft geprüft werden soll auch die Einführung einer Deklarationspflicht für die Stopfleber (foie gras), Froschschenkel und Reptilienlederprodukte. Die WBK-S hat zu diesem Zweck mit 7 zu 2 Stimmen bei 1 Enthaltung eine entsprechende Motion eingereicht.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

> [parlament.ch](#)

BLW: Bundesrat verabschiedet landwirtschaftliches Verordnungspaket 2020

Der Bundesrat hat am 11. November 2020 das landwirtschaftliche Verordnungspaket verabschiedet. Die vorgeschlagenen Änderungen betreffen insbesondere das Widerrufverfahren bei Pflanzenschutzmitteln, die Umsetzung von Projekten zur regionalen Entwicklung und

die Gewährung von Finanzhilfen für Strukturverbesserungsmassnahmen. Insgesamt werden 20 Verordnungen geändert.

Im Bereich der Pflanzenschutzmittel wird das Verfahren zur Neubeurteilung von Wirkstoffen, die in der Europäischen Union (EU) nicht mehr zugelassen sind, vereinfacht. Ziel ist es, eine zeitliche Verzögerung zwischen dem Datum des Widerrufs einer Bewilligung in der EU und dem Datum des Widerrufs in der Schweiz zu vermeiden. Parallel dazu werden die Ergebnisse einer von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit durchgeführten Evaluierung direkt übernommen, ohne dass eine zusätzliche Überprüfung stattfindet. Schliesslich wird die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln, die beruflichen Anwenderinnen und Anwender vorbehalten sind, für nichtberufliche Anwenderinnen und Anwender verboten.

Die neuen Bestimmungen treten grösstenteils am 1. Januar 2021 in Kraft. Die Unterlagen zum landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2020 sind auf der Webseite des BLW abrufbar.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Landwirtschaftliches Verordnungspaket 2020](#)

Herkunftsbezeichnungen: Schweiz und EU schützen weitere regionale Spezialitäten

Der Gemischte Ausschuss für Landwirtschaft der Schweiz und der EU hat einen Beschluss unterzeichnet, der den Schutz der Schweizer Bezeichnungen «Jambon cru du Valais», «Lard sec du Valais» und «Zuger Kirschtorte» in der EU gewährleistet. Im Gegenzug schützt die Schweiz rund 77 neue EU-Bezeichnungen. Der Beschluss ist am 1. November 2020 in Kraft getreten.

Bei den drei Schweizer Bezeichnungen handelt es sich um geschützte geografische Angaben (GGA). Sie sind nun auch in der EU gegen jegliche Nachahmung oder missbräuchliche Verwendung geschützt. Für die «Zuger Kirschtorte» gilt eine Übergangsregelung: die Bezeichnung darf noch während zwei Jahren in der EU weiterverwendet werden.

Seit dem 1. Dezember 2011 schützen die Schweiz und die EU ihre GGA sowie geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB) im Rahmen des Landwirtschaftsabkommens gegenseitig. Mit dem vorliegenden Beschluss haben die Schweiz und die EU den entsprechenden Anhang 12 des Abkommens aktualisiert. Bereits bisher schützt das Abkommen bekannte Schweizer Bezeichnungen wie «Bündnerfleisch» und «Tête de Moine».

Anfang des nächsten Jahres soll ein Beschluss folgen, der weitere Schweizer Bezeichnungen in der EU schützt.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Whole insects do not fall under old Novel Food regulation, rules EU Court of Justice

The European Court of Justice (ECJ) has judged that «food consisting of whole animals, such as whole insects, does not fall within the scope of Regulation (EC) No 258/97 on novel food» The news has been welcomed by the International Platform of Insects for Food and Feed (IPIFF).

> [foodnavigator.com](#)

Probiotic parlance: Spanish authority allows the term on food and supplements

The Spanish agency for food and nutrition safety (AESAN) is allowing the term «probiotic(s)» on food and food supplements labeling, both domestically manufactured and from other EU Member States. The move has been welcomed by many in the industry, however some urge for even more green lights from other countries to reach a more harmonized EU approach.

According to AESAN, the conditions of labeling a product with «probiotics» is that they must meet standard food safety requirements stipulated in Regulation (EC) No 178/2002.

They should not be accompanied by any health claim unless they have specific EU authorization.

> [nutritioninsight.com](#)

Nutri-Score: Gesetzliche Regelung veröffentlicht

Am 06.11.2020 wurde der Nutri-Score in Deutschland gesetzlich eingeführt. Dies geschieht durch die Änderung der > [Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung \(LMIDV\)](#), in die ein neuer § 4a mit Regelungen zum Nutri-Score eingefügt wurde. Die Änderungsverordnung zur LMIDV wurde am 05.11.2020 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht.

Die Nutzung des Nutri-Score-Zeichens erfolgt freiwillig. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer hat für die Nutzung gemäss der neuen Regelung die erforderlichen Einwilligungen des Markeninhabers einzuholen und die Bedingungen des Markeninhabers für die Nutzung der Marke einzuhalten. Markeninhaberin des Nutri-Scores ist die Santé publique France, bei der es sich um das nationale Gesundheitsamt in Frankreich handelt. Nach der Markensatzung ist die Nutzung des Nutri-Scores kostenfrei. In der Markensatzung sind neben den Bedingungen für die Nutzung des Nutri-Scores auch die Berechnungsmodalitäten des jeweiligen Buchstabens, der im Nutri-Score-Zeichen hervorgehoben wird, geregelt.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat auf seiner Internetseite hilfreiche Informationen zum Nutri-Score eingestellt, zu denen unter

anderem die Markensatzung in der 21. Version vom 16.06.2020 in deutscher Fassung zählt.

> [KWG Rechtsanwälte](#)

FDA seeks input on nutrition labeling for certain sugars and issues Final Guidance on allulose

The U.S. Food and Drug Administration is taking two actions regarding the labeling of certain sugars on the Nutrition and Supplement Facts label.

The FDA is issuing a > [Request for Information](#) to receive information about the nutrition labeling of sugars that are metabolized differently than traditional sugars. The FDA also is issuing a > [final guidance](#) regarding one of these sugars that are metabolized differently, allulose. The guidance addresses both the declaration of allulose on Nutrition Facts and Supplement Facts labels and the caloric content of allulose for use in nutrition labeling.

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

China und die EU einigen sich auf Schutz von Lebensmittelspezialitäten

Am 12.11.2020 unterstützte das EU-Parlament ein Abkommen zwischen der EU und China, um die Namen von 200 europäischen und chinesischen Lebensmittelspezialitäten vor Fälschungen zu schützen.

Das Parlament stimmte mit 645 Stimmen, bei 22 Gegenstimmen und 18 Enthaltungen, einem Abkommen zu, das im September 2020 zwischen der EU und China > [unterzeichnet wurde](#) und sicherstellen soll, dass > [100 europäische Produkte \(pdf\)](#) mit > [geografischen Angaben \(GIs\)](#) - darunter das Steirische Kürbiskernöl, das Münchener Bier, Polska Wódka oder der Feta - in China rechtlich vor Nachahmungen und dem Missbrauch eines Produktnamens geschützt werden.

Im Gegenzug werden > [100 chinesische Produkte \(pdf\)](#) in der EU in den Genuss des gleichen Schutzes kommen.

Die Abgeordneten stimmten zu, das Abkommen innerhalb von vier Jahren auf weitere 175 europäische und chinesische Produkte auszudehnen.

In einer Entschliessung, die mit 633 Stimmen, bei 13 Gegenstimmen und 39 Enthaltungen, angenommen wurde, begrüßte das Parlament das Abkommen und bezeichnete es als «wichtige vertrauensbildende Massnahme» während der laufenden Verhandlungen zwischen der EU und China über ein > [bilaterales Investitionsabkommen](#).

Gleichzeitig drückt das Parlament seine Besorgnis über die marktverzerrenden Praktiken chinesischer Staatsunternehmen, erzwungene Technologietransfers und andere unlautere Handelspraktiken aus.

Das Parlament ist auch zutiefst besorgt über die berichtete Ausbeutung und Inhaftierung von Uiguren in Fabriken in China.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament](#)

QM

Codex annual report: What next for standards?

With contributions from Member Countries, Observer Organizations, FAO and WHO, and experts reaching across all six Codex regions, the publication is an overview of the successes and challenges throughout the Codex year that traditionally runs from one Codex Alimentarius Commission to the next.

The magazine is currently available in English with other languages to be added shortly.

> [Codex Alimentarius](#)

Annual report (pdf): > [FAO and WHO. 2020. Codex – What next for standards? Private sector looks post-COVID-19 – Safe food handling practices as important as ever.](#)

Foundation FSSC 22000 launches a full remote audit addendum

As of 5 October 2020, all FSSC 22000 licensed Certification Bodies can deliver FSSC 22000 auditing and certification for food safety and quality based on full remote auditing.

The requirements for full remote audits are described in the newly published Addendum on remote audits.

> [fssc22000.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV: Salz in Brot

Das Salz im Brot und in Backwaren macht ungefähr 24% der täglichen Salzaufnahme aus. Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband hat sich einen Wert von 1,3 bis 1,5g Salz pro 100g Brot als Ziel gesetzt.

Gewerblich hergestellte Brote enthalten im Mittel 1.7 g Salz pro 100 g Frischbrot. Dies zeigt das Brotmonitoring von 2019. In diesem Monitoring wurden neu auch industriell hergestellte Brote ausgewertet. Sie weisen einen Salzgehalt von durchschnittlich 1.4 g pro 100 g Frischbrot auf.

Die Ergebnisse des Monitorings geben einen Hinweis darauf, dass das Ziel des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands 1.3 bis 1.5 g Salz pro 100 g Frischbrot zu verwenden, realistisch ist, aber bei den gewerblich produzierten Broten noch nicht konsequent umgesetzt wird. Der Bericht zum Brotmonitoring 2019 ist jetzt erschienen.

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

> [Brotmonitoring des BLV 2019 \(pdf\)](#)

World Food Day: Poll reveals 60% global consumers «concerned about food safety»

Over half the world's population – 60 percent – are worried about the food they eat and 51 percent concerned about the safety of the water they drink.

That is according to the first-ever Lloyd's Register Foundation World Risk Poll, highlighting the global state of food safety in 2020. The findings have been shared on 16 October 2020 in light of World Food Day.

> foodingredientsfirst.com

EU: Massnahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme im Mittelpunkt: Schlussfolgerungen des Rates zur Strategie «Vom Hof auf den Tisch»

Der Rat hat am 19.10.2020 Schlussfolgerungen zur Strategie «Vom Hof auf den Tisch» angenommen, mit denen das Ziel, ein europäisches nachhaltiges Lebensmittelsystem von der Erzeugung bis zum Verbrauch zu entwickeln, unterstützt wird. Die

Schlussfolgerungen enthalten zwei politische Botschaften der Mitgliedstaaten: Es soll für ausreichende und erschwingliche Lebensmittel gesorgt werden und dabei gleichzeitig ein Beitrag zur Klimaneutralität der EU bis 2050 geleistet, ein gerechtes Einkommen für Primärerzeuger gesichert und deren nachdrückliche Unterstützung sichergestellt werden.

In den Schlussfolgerungen fordert der Rat wissenschaftlich fundierte Ex-ante-Folgenabschätzungen als Grundlage für die Gesetzgebungsvorschläge der EU im Rahmen der Strategie «Vom Hof auf den Tisch». Ferner fordert er, den vorsichtigen und verantwortungsvollen Einsatz von Pestiziden, antimikrobiellen Mitteln und Düngemitteln weiterhin zu fördern, um Lebensmittel nachhaltig zu erzeugen und gleichzeitig die Umwelt zu unterstützen. Darüber hinaus fordern die Ministerinnen und Minister gleiche Wettbewerbsbedingungen auf wettbewerbsorientierten Agrar- und Lebensmittelmärkten und die Einhaltung der WTO-Regeln.

> [Pressemitteilung 19.10.2020 Rat der Europäischen Union](#)

Aktuelles

Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie eine Administrationspauschale bezahlen. Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Semesterarbeit (5. Semester)

Umfang etwa 15 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

Bachelorarbeit (6. Semester)

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

Gesucht: Firmen zur Durchführung im Jahr 2021

Masterarbeit (MSc-Studium)

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

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2020 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2020»](#)

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für Kräuter und Gewürze: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015
- Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien
- Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten
- Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht
- Evaluierung der Auswirkungen der Swissness-Vorlage auf bestimmte Produktgruppen

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche [Anfrage](#) an uns.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der aktuelle Beitrag von > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> <https://lnkd.in/dXqJZcz>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Sehen Sie auch den LinkedIn-Beitrag: > <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6703955573307645952>

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

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

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



Der Lehrgang 2020 ist ausgebucht und startete am 25. August 2020.

Bei Interesse für den Studiengang 2021 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2021 und den Anmeldeprozess informiert.

Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



SAVE THE DATE:

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



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

Buchvorstellung

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

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

[> Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)



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

Lebensmittelrecht

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

01. Juni 2021: > Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

August 2021: > Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2021

25. November 2021: > Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

01. Dezember 2021: > Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

auf Anfrage: > Introduction to US-Food Law

auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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

NEU: 21. und 22. April 2021: > Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

28. – 30. Juni 2021: > Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) mit Praxistag

NEU: 31. August 2021: > Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

08. und 09. September 2021: > Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits

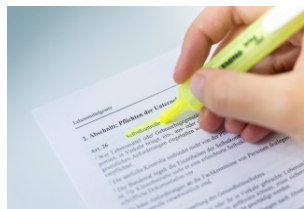
26. und 27. Oktober 2021: > Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

auf Anfrage: > Einführung: Chemische Gefahren in HACCP

auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

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

Kurse im ersten Halbjahr 2021



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

09. und 23. März 2021

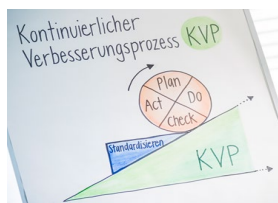
Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle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

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der rechtlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepaxis, 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/lsm/kurse/.



NEU: Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

21.- 22. April 2021

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

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

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

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

01. Juni 2021

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

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

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



Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2021

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Art. 5, Verordnung Nr. 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/lsgm/kurse/

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

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch