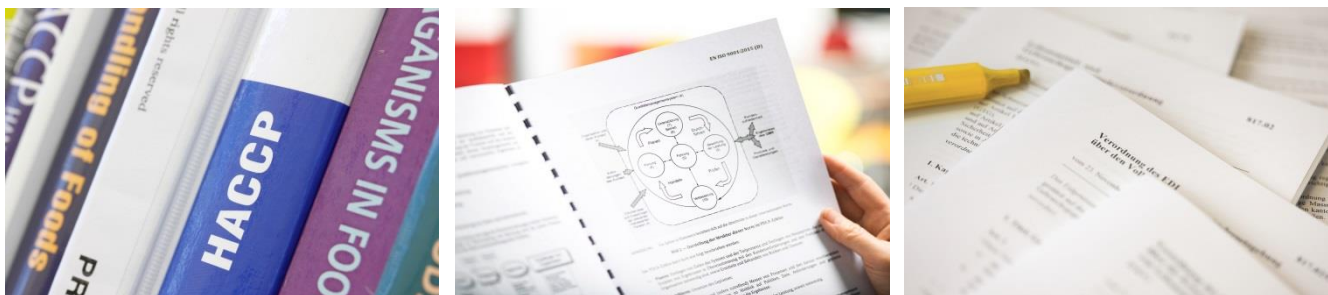


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 213, November 2021



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 11/2021 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](#)

Briefing Letter des BLV: Escherichia coli ST131

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat am 28.09.2021 einen Briefing Letter bezüglich Escherichia coli ST131 publiziert.

Zusammenfassung des Briefing Letter:

- Escherichia coli (E.coli) ST131 ist der vorherrschende Sequenztyp unter den Isolaten von extraintestinalen, pathogenen E. coli.
- ST131 verursacht weltweit, ambulant und in Spitälern erworbene, Harnwegsinfektionen und Bakteriämien und wird aufgrund seiner Antibiotika-Multiresistenz als potenziell ernsthaftes Problem betrachtet. Besonders anfällig für eine Bakteriämie sind ältere Menschen und Menschen mit einer Vorerkrankung.
- Eine 2018 publizierte Studie identifizierte insbesondere die Untergruppe ST131-H22. Diese wurde weltweit in Geflügelpopulationen festgestellt;

deren Fleisch kann damit zur Exposition dieses Klons beim Menschen beitragen.

- Das Risiko an ST131, nach Genuss von Lebensmitteln zu erkranken, wurde als «mittel» für Poulet, anderes Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und «tief» für Rind, Kalb, Schwein und weitere Lebensmittel bewertet.
- Die Entwicklung der Antibiotikaresistenzen, die Übertragung derselben auf normalerweise harmlose Stämme, das Aufkommen neuer Klone (z. B. ST1183) und die Alterung der Bevölkerung könnten die Auswirkung von E. coli ST131 auf die Lebensmittelsicherheit beeinflussen.

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

[> Briefing Letter vom 28.09.2021: Escherichia coli ST131 \(pdf\)](#)

Food enzymes: scientific guidance updated

EFSA has updated its scientific guidance on the submission of food enzyme dossiers for safety evaluation. The new document, which updates EFSA's previous guidance published in 2009, takes into consideration recent scientific developments in various areas of risk assessment of food enzymes.

In particular, it includes new criteria for the characterisation of microorganisms used in their production, an updated methodology for the dietary

exposure estimation, and conditions under which toxicological tests are not required.

The guidance is published together with a report on the outcome of the public consultation held earlier this year and related stakeholder engagement activities.

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

> [Scientific Guidance for the submission of dossiers on Food Enzymes](#)

EU Commission assesses food safety in potential member states

The European Commission has released a number of reports which mention food safety in countries wanting to become members of the European Union.

The documents cover many areas and look at progress in the past year made by the Western Balkans and Turkey.

There were pesticide residue problems in Turkey, continued high aflatoxin in milk limits in Serbia, but good progress on food safety was made in North Macedonia.

> [foodsafetynews.com](#)

BfR: Fragen und Antworten zu Nanomaterialien

Von einem Nanomaterial spricht man im Allgemeinen dann, wenn ein Material mindestens in einem Aussenmass 1 bis 100 nm gross ist. Gezielt hergestellte Nanomaterialien sind Gegenstand der wissenschaftlichen Risikobewertung des BfR. Diese lassen sich aus verschiedenen chemischen Ausgangsstoffen in zahlreichen Varianten herstellen. Im Vergleich zu herkömmlichen Materialien weisen Nanomaterialien veränderte und zum Teil auch neuartige Eigenschaften und Funktionen auf, die sie für viele Anwendungsbereiche interessant machen, allerdings auch besondere Aufmerksamkeit aus regulatorischer Sicht verdienen.

Nanomaterialien werden inzwischen in vielen Bereichen des täglichen Lebens eingesetzt, beispielsweise in kosmetischen Produkten, in Lebensmittelverpackungen und zahlreichen Bedarfsgegenständen. Nicht immer ist dies für Verbraucherinnen und Verbraucher ersichtlich. Für einige Produktbereiche wie Lebensmittel und Kosmetika gelten spezifische Kennzeichnungsvorschriften.

Im Folgenden hat das BfR ausgewählte Fragen und Antworten zu Nanomaterialien zusammengestellt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

D: Zoonosen-Monitoring weist gesundheitsgefährdende STEC-Bakterien nach

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2020 wurden in 13,2 % der untersuchten Proben von frischem

Lammfleisch Shiga-Toxin bildende E. coli (STEC) nachgewiesen. Diese Bakterien können beim Menschen akute Darmentzündungen hervorrufen, die zum Teil einen schweren Verlauf nehmen. Insbesondere empfindliche Verbrauchergruppen wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen sowie Schwangere sollten Lammfleisch deshalb nur ausreichend durchgegart verzehren, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte.

Beim Zoonosen-Monitoring wurden STEC-Bakterien ebenfalls in 9,1 % der Proben von Weizenmehl aus Mühlenbetrieben nachgewiesen. Verbraucherinnen und Verbraucher können diesem Risiko begegnen, indem sie beispielsweise Teig nicht roh, sondern nur nach vollständiger Durcherhitzung verzehren.

STEC-Bakterien kommen vor allem im Darm von Wiederkäuern vor und werden über den Kot ausgeschieden. Sie können während der Schlachtung auf das Fleisch übertragen werden. Durch die Ausscheidungen von Wildwiederkäuern auf dem Feld, verunreinigtes Bewässerungswasser und organische Düngung können auch pflanzliche Lebensmittel mit STEC kontaminiert werden. Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wurden STEC-Bakterien in den vergangenen Jahren z. B. in 29,8 % der Proben von Wildwiederkäuerfleisch (Zoonosen-Monitoring 2017) und in 4,4 % der Proben von Rindfleisch (Zoonosen-Monitoring 2019) nachgewiesen.

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

US EPA establishes tolerances for metalaxyl in black pepper

On September 24, 2021, the US EPA established tolerances for metalaxyl in black pepper. Metalaxyl (CAS Number 57837-19-1) is a systemic fungicide used to control plant diseases caused by Oomycetes or water-mold fungi. It is used on many food and feed crops, and on non-food, residential and greenhouse crops such as tobacco, ornamental plants, trees, shrubs and vines, and lawns. Metalaxyl generally is of low acute toxicity but is a moderate eye irritant.

The US Environmental Protection Agency (EPA) has announced the filing of a pesticide petition by American Spice Trade Association. The petition requests that > [40 CFR 180.408](#) be amended by establishing tolerances for residues of the fungicide metalaxyl in or on black pepper at 1 part per million (ppm). The EPA seeks to harmonize U.S. tolerances with international standards and has considered the international maximum residue limits (MRLs) for metalaxyl in or on black pepper by the Codex Alimentarius Commission, but it has not established the

MRL. The EPA may establish a tolerance different from a Codex MRL. In making its decision the EPA considers the validity, completeness, and reliability of the available data as well as other factors and if the metalaxyl tolerance is safe it follows the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FFDCA).

As a result, the EPA is establishing the tolerance at 0.3 ppm rather than at the petitioned for tolerance level of 1.0 ppm. Its analysis of the monitoring data submitted to support the tolerance level concludes that 0.3 ppm is sufficient to cover residues in imported black pepper. The EPA has published the [metalaxyl tolerance](#) in or on black pepper, as specified (0.3 ppm).

[digicomply.com](http://www.digicomply.com)

Lebensmittelrecht

BLV: Lebensmittelrecht 2017: Umsetzung gelungen?

Das Lebensmittelrecht wurde 2017 revidiert. Um die Umsetzung der Änderungen zu erleichtern, hat das BLV ein Unterstützungsprojekt gestartet. Nun wurde untersucht, ob das Projekt erfolgreich war und wie sich die Änderungen des neuen Lebensmittelrechts auswirken. Die Evaluation zeigt auf, dass die Unterstützungsmassnahmen von allen Akteuren geschätzt und genutzt wurden. Als schwierig erwies es sich jedoch, auch kleine und kleinste Unternehmen zu erreichen. Eine Auswirkung der Revision selbst ist, dass die neu eingeführten Kennzeichnungsbestimmungen Konsumentinnen und Konsumenten stärker vor Täuschung schützen.

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

> [Executive Summary Evaluation neues Lebensmittelrecht 2017 \(pdf\)](#)

> [Schlussbericht Evaluation neues Lebensmittelrecht 2017 \(pdf\)](#)

> [Stellungnahme des BLV zum Schlussbericht Evaluation neues Lebensmittelrecht 2017 \(pdf\)](#)

Informationsschreiben 2021/7: Selbstkontrolle bei nicht geregelten sonstigen Stoffen in Nahrungsergänzungsmitteln

Das Informationsschreiben beschreibt Voraussetzungen für die Verwendung von nicht spezifisch geregelten sonstigen Stoffen in Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer werden informiert, wie sie die Selbstkontrolle in diesem Bereich wahrnehmen können. Die Vollzugsbehörden soll es bei der Überprüfung solcher Produkte resp. der Selbstkontrolle der Betriebe unterstützen und für einen harmonisierten Vollzug sorgen.

Hintergrund: Mit dem Inkrafttreten des total revidierten Lebensmittelgesetzes am 1. Mai 2017 wurde das Positivprinzip abgeschafft. Seither dürfen auch nicht explizit im Recht umschriebene Lebensmittel in Verkehr gelangen, sofern sie den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Die Schweizer Lebensmitteldefinition entspricht seit dem 1. Mai 2017 derjenigen der EU. Für Nahrungsergänzungsmittel werden zusätzliche Anforderungen gestellt, wie zulässige Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe und Einschränkungen für bestimmte sonstige Stoffe. Die Liste der sonstigen Stoffe, welche in Nahrungsergänzungsmitteln enthalten sein dürfen, ist nicht mehr abschliessend. Im Rahmen der Selbstkontrolle müssen Unternehmen prüfen, ob der nicht spezifisch geregelte sonstige Stoff sicher ist und den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht.

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

> [Informationsschreiben 2021/7: Selbstkontrolle bei nicht geregelten sonstigen Stoffen in Nahrungsergänzungsmitteln \(pdf\)](#)

Informationsschreiben 2021/8 Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten

Dieses Informationsschreiben hat zum Ziel, die rechtlichen Rahmenbedingungen aufzuzeigen, welche den Pflichten zur Angabe des Produktionslandes von Lebensmitteln und zur Angabe der Herkunft von Zutaten zu Grunde liegen sowie häufig wiederkehrende Fragen zur Kennzeichnung zu präzisieren.

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

> [2021/8 Informationsschreiben Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten \(pdf\)](#)

Informationsschreiben 2021/9: Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)

Dieses Informationsschreiben erläutert wie und wann Betriebe und Organisationen Lebensmittel nach Ablauf des MHD an Konsumentinnen und Konsumenten korrekt und sicher abgeben und somit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten können.

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

> [Informationsschreiben 2021/9: Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums \(MHD\) \(pdf\)](#)

> [Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln : rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit \(Grundlagenbericht\)](#)

> [Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln : rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit \(Grundlagenbericht\)](#)

Wanderheuschrecke: Kommission lässt zweites Insekt als Lebensmittelzutat für den EU-Markt zu

Die Europäische Kommission hat am 12.11.2021 das Inverkehrbringen eines zweiten Insekts, der Wanderheuschrecke *Locusta migratoria*, als neuartiges Lebensmittel genehmigt. Es wird in Form von gefrorenem, getrocknetem und pulverförmigem Material erhältlich sein und soll als Snack oder als Lebensmittelzutat in einer Reihe von Lebensmitteln vermarktet werden.

Die Zulassung erfolgte nach einer strengen > [wissenschaftlichen Bewertung](#) durch die Europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit, EFSA. Die > [erste Zulassung eines Insekts als neuartiges Lebensmittel, für getrocknete gelbe Mehlwürmer](#), war im vergangenen Juli erteilt worden.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)
> [Fragen und Antworten auf der Webseite der Kommission](#)
> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2021/1975 der Kommission vom 12. November 2021 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gefrorener, getrockneter und pulverförmiger *Locusta migratoria* als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission](#)

EU-Vorschriftenschungel: Wegweiser für Produzenten neuartiger Lebensmittel präsentiert

Unterstützt von der Adalbert-Raps-Stiftung haben Forscher*innen der Universität Bayreuth einen Leitfaden für innovative Lebensmittelproduzenten erarbeitet: Unter Leitung von Prof. Dr. Kai Purnhagen wurde das EU-Regelungsumfeld für Produkte, die aus Pilzen und Pilzmyzel gewonnen werden, untersucht. Das Team des Lehrstuhls für Lebensmittelrecht der Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit hat gemeinsam mit der Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth im Rahmen dieses Projekts auch Lücken im EU-Recht aufgezeigt.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)
> [Universität Bayreuth – Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht](#)

Animal welfare à la française: What Europe can learn from France's voluntary labelling scheme

A voluntary food label in France that signals the animal welfare standard and method of production to consumers is gaining traction, and Europe should take note, suggests Compassion in World Farming.

In Europe, the Commission is responding to mounting pressure to improve animal welfare standards across the bloc.

Not only has the EU announced plans > [to phase out caged farming](#), but the Farm to Fork strategy on harmonized legislation on animal welfare labelling.

> [foodnavigator.com](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 29. Oktober 2021](#)

DE: Neue Kennzeichnung für Lakritze

Lakritze mit hohem Salmiak-Gehalt müssen künftig mit Hinweisen zum Schutz vor Gesundheitsrisiken gekennzeichnet werden. Das legt eine Verordnung der Bundesregierung fest, die der Bundesrat am 08.10.2021 billigte. Pflicht wird dies ab einem Gehalt an Salmiak (Ammoniumchlorid) von mehr als 20 Gramm pro Kilogramm. Konkret sollen Hinweise lauten: «Erwachsenenlakritz - kein Kinderlakritz» und bei noch höheren Gehalten zunächst «Extra stark, Erwachsenenlakritz - kein Kinderlakritz» sowie «Übermäßiger Verzehr kann insbesondere bei Personen mit Nierenerkrankungen die Gesundheit beeinträchtigen». Die Hinweise seien nötig, da Ammoniumchlorid nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung in höheren Dosen unter anderem zu Übersäuerung des Blutes (metabolischer Azidose) führen könne, heisst es in der Verordnung des Ernährungsministeriums. Für den Abbau von Vorräten darf noch nicht gekennzeichnete Ware weiterverkauft werden.

Die > [Verordnung](#) verbietet ausserdem künftig Aromastoffe in Anfangsnahrung für Säuglinge und Lebensmitteln für Babys unter 16 Wochen. Hintergrund ist ebenfalls eine Einschätzung des Bundesinstituts zu solchen geschmackgebenden Stoffen. Säuglinge in den ersten Lebensmonaten seien besonders empfindlich. Aromastoffe seien weder für eine bessere Akzeptanz dieser Produkte noch zur Förderung der Geschmacksentwicklung notwendig.

> [haccp.de](#)

Hygienevorschriften gelten auch für Umverteilung ausrangierter Lebensmittel

Wer auf allgemein zugänglichen Warentischen kostenlose Nahrungsmittel anbietet, die ansonsten verfallen würden,

muss sich an die strengen europarechtlichen Hygienevorgaben halten. Das hat das Verwaltungsgericht Berlin entschieden. Ein Bürger hatte Tische bereitgestellt, auf denen insbesondere ausrangierte Lebensmittel eines Biomarkts zur Mitnahme deponiert wurden. Diese Praxis der Lebensmittelumverteilung hatte das Berliner Bezirksamt beanstandet – zu Recht, wie das VG entschied. Es lehnte einen gegen die Beanstandung gerichteten Eilantrag ab.

> [beck-aktuell](#)

> [VG Berlin \(14. Kammer\), Beschluss vom 21.10.2021 – VG 14 L 453/21](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Werder-Preis für Lebensmittelqualität verliehen

Awilo Ochieng Pernet erhält den Werder-Preis und die Werder-Medaille für Lebensmittelqualität und -sicherheit. Mit dem Preis ehrt die Professor J. Werder-Stiftung die langjährige Vertreterin der Schweiz im > [Codex Alimentarius](#), heisst es in einer Medienmitteilung. Awilo Ochieng Pernet habe über viele Jahre die Interessen der Schweiz im Codex Alimentarius und insbesondere auch die Interessen der internationalen Lebensmittelsicherheit aktiv vorangetrieben.

Der Werder-Preis ist mit 10'000 Franken dotiert. Die Verleihung fand im Rahmen der Internationalen Konferenz der European Federation of Food Science and Technology in Lausanne statt.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

> [BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen/Internationale Institutionen](#)

FiBL: Bewertungskriterien für die Verarbeitung von Biolebensmitteln entwickelt

In einem partizipativen Prozess haben europäische Verarbeiter von Biolebensmitteln, Zertifizierungsstellen und andere Interessensgruppen einen Bewertungsrahmen für die Beurteilung von Lebensmittelverarbeitungstechnologien für Bioprodukte entwickelt.

Bisher fehlen in der EU weitgehend verbindliche Vorgaben zur Verwendung von Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von biologischen Lebensmitteln. Deshalb hat das über den ERA-net CORE Organic Cofund finanzierte transnationale ProOrg-Projekt - basierend auf der Bio-Verordnung der Europäischen Union - eine Beurteilung der Verarbeitungstechnologien vorgenommen und anwendbare Kriterien entwickelt. Das in einem mehrstufigen Prozess erarbeitete Diskussionspapier stellt die Kriterien für die Verarbeitungsmethoden vor, welche die Ziele, Prinzipien und detaillierten Anforderungen der EU-Öko-Verordnung widerspiegeln.

Die entwickelten Kriterien werden die Verarbeiter von biologischen Lebensmitteln dabei unterstützen, Technologien und Innovationen zu wählen, welche die sensorische Qualität, die ernährungsphysiologische Qualität sowie ökologische und soziale Nachhaltigkeit bei der Verarbeitung besonders berücksichtigen. Der Bewertungsrahmen wird dazu beitragen, qualitativ noch hochwertigere biologische Lebensmittel zu garantieren.

Im Herbst 2021 wird ergänzend dazu das internetbasierte Tool zur Evaluierung der Biotauglichkeit von Verarbeitungsverfahren auf der ProOrg-Website veröffentlicht. Auch dieses Instrument wurde im Rahmen des ProOrg-Projektes entwickelt.

> [FiBL - Forschungsinstitut für biologischen Landbau](#)

> [Bewertungskriterien für die Verarbeitungstechnologien auf Basis der EU-Verordnung 2018/848 \(pdf\)](#)

> [proorgproject.com](#)

Neues Label für Produkte aus regenerativer Landwirtschaft

Der Verein für regenerative Land- und Ernährungswirtschaft Agricultura Regeneratio hat eine Marke für regenerativ produzierte Lebensmittel lanciert. Frühestens ab Januar 2022 können Produkte mit dem Label ausgezeichnet werden.

Die Marke stehe für eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Landwirtschaftsbetriebe hin zu einer naturfördernden, klimaschonenden und tiergerechten Produktion von gesunden Lebensmitteln, schreibt > [Agricultura Regeneratio](#) in einer Mitteilung.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

EU-Kommission verbietet 23 gefährliche Chemikalien in Kosmetikprodukten

23 krebserregende, erbgutverändernde oder fortpflanzungsgefährdende Chemikalien dürfen wegen langfristiger und schädlicher Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen in Zukunft nicht mehr in kosmetischen Produkten in der EU verwendet werden.

Ein entsprechendes Verbot hat die EU-Kommission am 29.10.2021 für diese so genannten CMR Substanzen (Carcinogenic, mutagenic and reprotoxic substances) beschlossen. Es gilt ab dem 1. März 2022. Mit dieser Entscheidung soll sichergestellt werden, dass die von den Europäerinnen und Europäern täglich verwendeten kosmetischen Produkte sicherer sind, unabhängig davon, in welchem EU-Land sie verkauft werden und unabhängig davon, ob die Produkte in der EU hergestellt oder importiert wurden.

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

Aktuelles

Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



SAVE THE DATE:

Am **5. Mai 2022** findet die 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



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](https://www.eui-zh.ch/) durchgeführt.



Der Studiengang 2021 ist ausgebucht und hat am 24. August 2021 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2022 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 2022 und den Anmeldeprozess informiert (im 1. Quartal 2022).

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](https://www.linkedin.com/in/dXqJZcz) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 ([https://lnkd.in/dXqJZcz](https://www.linkedin.com/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>

Kurse im ersten Halbjahr 2022



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

10. und 31. März 2022

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (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 gesetzlich geforderten Selbstkontrolle vgl. (Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#)
Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/.



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE

31. Mai 2022

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

Der Kurs wird online angeboten. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen. Voraussetzung ist ein funktionierender Internetzugang und funktionstüchtige Tonhardware (Computeraudio oder Headset). Der Zugangslink sowie alle notwendigen Informationen werden Ihnen rechtzeitig zugesandt. Wir freuen uns, Sie in unserem virtuellen Kursraum zu begrüßen.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2022

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 (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheits-normen 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 ein HACCP-Team leiten oder als Mitglied mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/

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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2022

Lebensmittelrecht

- 05. Mai 2022: > [16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)
- 31. Mai 2022: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
- August 2022: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2022](#)
- 24. November 2022: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 01. Dezember 2022: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 10. und 31. März 2022: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- 28. – 30. Juni 2022: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)
- 06. September 2022: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
- 07. und 08. September 2022: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
- 25. und 26. Oktober 2022: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
- 07. und 08. November 2022: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

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