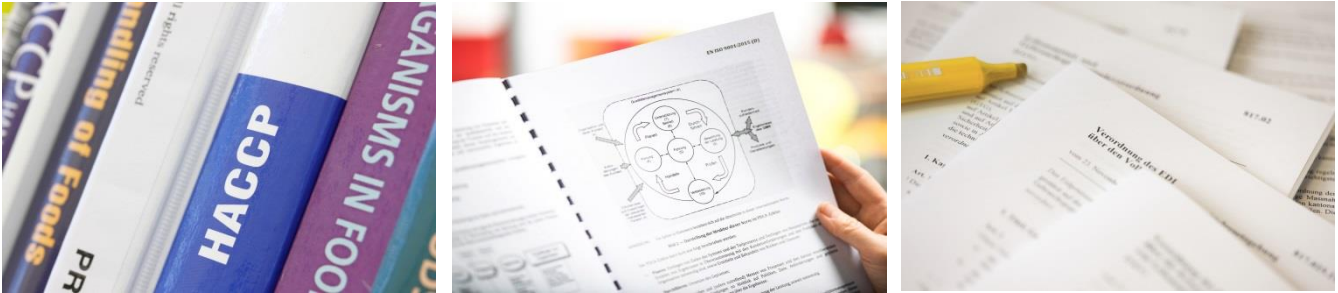


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 210, August 2021



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

Pyrrrolizidinalkaloide

Pyrrrolizidinalkaloide (PA) sind natürliche pflanzliche Inhaltsstoffe. Einige Vertreter, die 1,2-ungesättigten PA, sind in Lebensmitteln unerwünscht, da sie die Leber schädigen können und in Verdacht stehen, Krebs auszulösen.

Untersuchungen weisen darauf hin, dass in den letzten Jahren die Gehalte an 1,2-ungesättigten PA in den meisten Lebensmittelgruppen (u.a. gewisse Kräutertees und Tee) deutlich verringert werden konnten. Einzelne Kräuter/Gewürze weisen jedoch z.T. sehr hohe Gehalte auf. Sie führen zu Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem RASFF und werden in der Schweiz vom Markt genommen.

In der EU werden am 1. Juli 2022 Höchstwerte für verschiedene Kräuter, Gewürze, Tee und Nahrungsergänzungsmittel in Kraft treten ([> Verordnung \(EU\) 2020/2040](#)). Diese Höchstwerte werden im Rahmen einer nächsten Revision der Kontaminantenverordnung übernommen. Somit können Massnahmen ergriffen werden, wenn die Höchstwerte überschritten werden.

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

Cadmium in Schokolade

Schokolade und Kakaopulver können je nach Kakaoanteil hohe Cadmium-Gehalte aufweisen und sind relevante

Expositionsquellen für Menschen. In gewissen Anbauregionen sind die Böden cadmiumhaltig, was eine Anreicherung von Cadmium in den Kakaopflanzen zur Folge hat. Cadmium kann beim Menschen Nierenschäden verursachen.

Im Januar 2021 haben die Lebensmittelkontrolleure des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit in den Kantonen Graubünden und Glarus insgesamt 20 Schokoladen aus überwiegend heimischer Produktion erhoben und ins Labor des ALT zur Untersuchung auf Cadmium gebracht. 13 Schokoladen wurden zusätzlich bezüglich korrekter Deklaration überprüft.

Erfreulicherweise wurden die in der [> Kontaminantenverordnung](#) festgelegten Höchstwerte für Schokoladen unterschiedlichen Kakaogehalts bei keiner einzigen Probe überschritten. Dies zeigt, dass den Schokoladenherstellern die Cadmium-Problematik bewusst ist und sie der Pflicht zur Selbstkontrolle nachkommen. Bei der Deklaration der Produkte gibt es allerdings noch Verbesserungspotential, mussten doch sieben der 13 bezüglich Deklaration überprüften Produkte beanstandet werden. Bei den meisten Deklarationsmängeln handelte es sich um eher kleinere Mängel. Die Hersteller wurden aufgefordert, die Mängel im Rahmen des nächsten Neudrucks der Etiketten bzw. Neubestellung des Verpackungsmaterials zu beheben.

Auch wenn in keiner erhobenen Probe erhöhte Werte an Cadmium nachgewiesen werden konnten, hat es sich

dennoch gelohnt, einmal genauer hinzuschauen. Denn die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten nicht nur unbelastete, sondern auch korrekt deklarierte Lebensmittel.
> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden](#)

Gesundheitliche Bewertung von Ethylenoxid-Rückständen in Sesamsamen

In Produkten mit Sesamsamen aus Indien wie Riegeln, Snacks oder Salat-Toppings haben die Überwachungsbehörden der Länder in einigen Fällen Rückstände des Wirkstoffes Ethylenoxid gemessen. Die betroffenen Produkte wurden vom Handel zurückgerufen und gleichzeitig wurde die Öffentlichkeit über das europäische Schnellwarnsystem der Lebensmittelbehörden RASFF informiert.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung – Aktualisierte Stellungnahme Nr. 024/2021 \(pdf\)](#)

Afrikanische Schweinepest: Keine Gefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher

Die am 15. Juli 2021 erstmals in Deutschland bei Hausschweinen festgestellte Afrikanische Schweinepest (ASP) stellt für den Menschen keine Gesundheitsgefahr dar. «Der Erreger der ASP ist nicht auf den Menschen übertragbar», sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). «Weder vom direkten Kontakt mit kranken Tieren noch vom Verzehr von Lebensmitteln, die von infizierten Haus- oder Wildschweinen stammen, geht ein Risiko für die Gesundheit aus.»

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung Nr. 33/2021](#)
> [Fragen und Antworten des BfR zur Afrikanischen Schweinepest](#)

Gefahren durch Alltagsgegenstände bei der Lebensmittelzubereitung

Ob Blumentöpfe als Muffinförmchen, Abwasserrohre aus Polyvinylchlorid (PVC) als Dessertringe, Luftballons zum Herstellen von Schokoladendessertschalen, Müllbeutel und Gelbe Säcke zum Einfrieren von Lebensmitteln oder Topfdeckelhalter zum Grillen von Spare Ribs – die Liste von Alltagsgegenständen, die als Lebensmittelkontaktmaterialien zweckentfremdet werden, ist lang. Immer wieder gibt es Internetbeiträge und Videoanleitungen von findigen Verbrauchern und Köchen, die Alltagsgegenstände kreativ zur Lebensmittelzubereitung nutzen. Hier gilt es allerdings vorsichtig zu sein!

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Five EU Member States register intention to restrict PFAS

Germany, Denmark, Netherlands, Norway, and Sweden jointly inform the European Chemicals Agency (ECHA) of their intention to submit a REACH restriction dossier on PFAS in 2022; stakeholders can contribute information to inform the dossier's development until September 19, 2021.

On July 15, 2021, it was > [announced](#) that the EU Member States Germany, Denmark, the Netherlands, Norway, and Sweden officially informed the European Chemicals Agency (ECHA) of their intention to submit a > [REACH Annex XV Restriction > Dossier](#) on per- and polyfluoroalkyl substances (> [PFAS](#)). The Member States argue that «the consequences of [PFAS] persistence include that the presence of these substances in the environment is practically irreversible, and pose an unacceptable risk to the environment and humans.» The proposed restriction would cover PFAS manufacturing, use, and placement on the EU market. REACH «is considered to be the most effective and efficient way to manage such a large and complex group of substances that are used in numerous applications.»

The five Member States are now > [consulting](#) stakeholders as they prepare the restriction dossier. The information already collected by the group is publicly available to allow stakeholders to fill in knowledge gaps. This ensures «that the information already available accurately reflects the current market situation and to fill any remaining data gaps in order to be able to present a tailored restriction proposal.» Stakeholders can contribute by filling out a survey until September 19, 2021. Environmental ministers from these countries first announced their intention to work towards a common, EU-wide action to address the entire class of PFAS in January 2020 (FPF > [reported](#)), and a first stakeholder consultation to collect information was launched in March 2020 (FPF > [reported](#)).

> [Food Packaging Forum - FPF](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Anhänge verschiedener lebensmittelrechtlicher Verordnungen per 1. August 2021 angepasst

Per 1. August 2021 sind Anhänge verschiedener lebensmittelrechtlicher Verordnungen dem neusten Stand von Wissenschaft und Technik sowie den Entwicklungen in der EU angepasst worden.

Es sind Anhänge der

- [Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung](#) in Verbindung mit der [Verordnung über Einfuhrbeschränkungen für bestimmte nicht sichere Lebensmittel](#)

- [Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug](#)
- [Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft](#)
- [Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen](#)

Die aktualisierten Verordnungen sowie die Erläuterungen dazu sind auf der Website des BLV abrufbar.

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

Buttergipfeli und Butterzopf tatsächlich mit Butter hergestellt?

Häufig werden Backwaren als mit Butter hergestellt angepriesen. Ist aber in diesen Produkten auch tatsächlich Butter enthalten oder werden sie mit billigeren Butterersatzfetten hergestellt? Wird in der Sachbezeichnung auf die Zutat Butter hingewiesen, gelten gesetzliche Mindestgehalte.

Im Rahmen einer Untersuchungskampagne hat das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit im März 2021 in den Kantonen Graubünden und Glarus insgesamt 20 als «mit Butter» ausgelobte Backwaren in Bäckereien und Grossverteilern erhoben. Im Labor wurde nebst dem Butterfettgehalt auch der deklarierte Gesamtfettgehalt überprüft. Zudem wurden die Erzeugnisse hinsichtlich der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmale genauer unter die Lupe genommen.

Fazit: In der Regel können sich Konsumentinnen und Konsumenten darauf verlassen, dass, wo Butter drauf steht, auch genügend Butter drin ist. Sowohl Dorfbäckereien als auch industrielle Hersteller von Backwaren sind sich ihrer Verantwortung bewusst und deklarieren ihre Produkte mehrheitlich korrekt.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden](#)

Nahrungsergänzungsmittel – ist drinnen, was draufsteht?

Das Angebot an Nahrungsergänzungsmitteln im Detailhandel und im Internet ist gewaltig. Es wird ein grosses Spektrum an Produkten angeboten, die aufgrund ihrer Zutaten oder Inhaltsstoffe einen positiven Einfluss auf verschiedenste Bereiche der Gesundheit haben sollen. Aber stimmt auch die Deklaration der zugesetzten Mineralstoffe mit den tatsächlich vorhandenen Mengen überein?

Die Beanstandungsquote bezüglich nicht korrekter Angabe der Mengen an Mineralstoffen lag bei mehr als einem Viertel der Produkte. Drei der vier beanstandeten Proben stammten allerdings vom gleichen Hersteller. Wie es scheint, gelingt es nicht allen Herstellern gleich gut, die

Herausforderung zu meistern, bei der Dosierung der Mineralstoffe eine gute Homogenität des Produktes zu erzielen. Aber auch bei der Deklaration gesundheitsbezogener Angaben und der Auslobung besonderer Nährstoffgehalte gibt es immer wieder Versuche den besonderen gesundheitlichen Nutzen eines Produktes derart hervorzuheben, dass die lebensmittelrechtlichen Vorgaben verletzt werden.

> [Kantonales Laboratorium Thurgau](#)

Neue Öko-Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165

Am 16.07.2021 wurde im Amtsblatt der Europäischen Union die «Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission vom 15. Juli 2021 über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse» veröffentlicht (ABl. L 253 vom 16.07.2021, S. 13).

Die > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2021/1165](#) ersetzt ab dem kommenden Jahr bedeutende Teile der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 und ist damit eine wichtige Grundlage im europäischen Öko-Recht.

Die neue Durchführungsverordnung enthält beispielsweise im Anhang V Teil A eine Liste mit allen Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die zur Verwendung in der Produktion von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln zugelassen sind. Anhang V Teil B enthält diejenigen nichtökologischen/nichtbiologischen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die für die Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln zulässig sind.

Die Durchführungsverordnung gilt somit ebenso wie die > [Verordnung \(EU\) 2018/848 \(neue Basis-Öko-Verordnung\)](#) ab dem 01.01.2022.

> [KGW Rechtsanwälte - Newsletter 8/2021](#)

EU: Steviol glycosides (E 960) renamed as «Steviol glycosides from stevia (E 960a)»

The new labeling designation «stevia glycosides from Stevia (E960a)» will help consumers better understand the plant origin of the ingredient.

> [foodingredientsfirst.com](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2021/1156 der Kommission vom 13. Juli 2021 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates und des Anhangs der Verordnung \(EU\) Nr. 231/2012 der Kommission hinsichtlich Steviolglycosiden \(E 960\) und Rebaudiosid M, das durch Enzymmodifikation von Steviolglycosiden aus Stevia hergestellt wird\)](#)

EU lowers limits for toxic metals in baby food, vegetables

Baby food, vegetables, fruit, cereals, meat, fish and other foodstuffs will have to meet stricter limits of cadmium and lead content before they can be sold in the European Union, according to new rules that will be applicable from the end of August. Cadmium and lead are toxic metals present in many foodstuffs, but below certain limits they are not considered dangerous for human health.

The EU has now lowered these limits for a long list of food products in a bid to reduce exposure to carcinogenic substances. The stricter limits for cadmium will be applied from Aug. 31, and for lead from Aug. 30.

Products that contain these metals beyond the new limits, but that entered the market before the new rules came into effect, can be sold until the end of February.

> [Reuters](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2021/1317 der Kommission vom 9. August 2021 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Blei in bestimmten Lebensmitteln\)](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2021/1323 der Kommission vom 10. August 2021 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalte für Cadmium in bestimmten Lebensmitteln\)](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen der ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)

Die aktuellen ALS-Beschlüsse der 116. Sitzung des ALS vom März 2021 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Beschlüsse der 116. Sitzung vom März 2021 \(pdf\)](#)

What is 'natural'? Updated Food Labeling Modernization Act wades into one of the most contentious issues in food marketing

The Food Labeling Modernization Act - an updated version of a bill first introduced in 2018 that was designed to help consumers make more informed purchases – has been introduced to the House and the Senate.

> [FoodNavigator-USA](#)

QM

FSSC 22000 V5.1 obtains GFSI Benchmarking Recognition

FSSC 22000 Version 5.1 has now been recognized against Version 2020.1 of the Global Food Safety Initiative (GFSI) Benchmarking Requirements.

The GFSI's Benchmarking Requirements Version 2020.1 is a revamp and follow-up on their Version 7.2 that resulted in additional requirements concerning Certification Program Owner governance. Key changes include a scope structure alignment to ISO 22003 and the latest Codex Alimentarius guidelines on food hygiene and the introduction of new requirements such as food safety culture and the use of information and communication technology (ICT) in auditing.

As a result, we have strengthened our Integrity Program and licensing process, updated our requirements in FSSC 22000 Version 5.1, and published a guidance document on how to audit food safety culture. The latter is available as a download from our website > [here](#).

> [FSSC22000](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Verarbeitung und Handel in der Pflicht Foodwaste zu verhindern

Verarbeitung und Handel hätten eine Schlüsselposition in der Lebensmittelkette: Zusammen seien sie für 35 Prozent der Lebensmittelverluste in der Schweiz verantwortlich, schreiben die Umweltschutzorganisation WWF und der Verein Foodwaste.ch > [in einer gemeinsamen Mitteilung](#). Das Engagement von Verarbeitung und Handel in Sachen Foodwaste sei deshalb entscheidend für den Erfolg der Schweiz bei der Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung.

> [Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID](#)

EFSA: Sicherheit von Zucker in Lebensmitteln - Entwurf eines Gutachtens zur öffentlichen Konsultation

Das Sachverständigengremium der EFSA für Ernährung hat nach einer umfassenden wissenschaftlichen Überprüfung seine vorläufige Einschätzung der Sicherheit von Zucker in Lebensmitteln vorgelegt.

Am 22. Juli hat eine öffentliche Konsultation begonnen, die bis zum 30. September läuft. Am 21. September wird die EFSA eine öffentliche Sitzung abhalten, um den Gutachtenentwurf zu erörtern.

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

D: Lebensmittelbetrug bei Fleischerzeugnissen und Honig untersucht

Bei der diesjährigen OPSON-Operation haben die deutschen Behörden in Einzelfällen nichtzutreffende Angaben bei Fleischerzeugnissen in Bezug auf die deklarierte Tierart festgestellt. Bei Honig konnten ebenfalls vereinzelt Verfälschungen durch den Zusatz von Fremdzuckern nachgewiesen werden.

Im Rahmen der von Europol und INTERPOL koordinierten Operation OPSON X verfolgten mehrere europäische Staaten gemeinsam etwaige Betrugsfälle. So nahmen die deutschen Lebensmittelüberwachungsbehörden an einer europaweiten Schwerpunktaktion zur Überprüfung von importiertem Honig teil. Bei drei der insgesamt 73 untersuchten Honige (4 %) wurde dabei Fremdzucker nachgewiesen. Die Proben wurden bei der Einfuhr, bei Importeuren, bei Abfüllern sowie im Handel entnommen. In einer zusätzlichen nationalen Aktion wurde der Schwerpunkt auf die Untersuchung unterschiedlicher Fleischerzeugnisse im Hinblick auf die deklarierte Tierart gelegt. Bei sieben der insgesamt 264 Proben (3 %) wurden nichtzutreffende Angaben bei der Tierart nachgewiesen. Die Behörden führten Kontrollen im Gross- und Einzelhandel, bei Hersteller- und Verarbeitungsbetrieben sowie in der Gastronomie durch und nahmen Proben von Wildfleischprodukten, Fertigmischfleisch-erzeugnissen sowie Verarbeitungsfleisch.

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

Reduziert eine vegane Ernährung die Aufnahme bestimmter per- und polyfluorierter Alkylsubstanzen (PFAS)?

In einer Studie mit 72 Teilnehmerinnen und Teilnehmern hat das BfR zusammen mit dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, der Ludwig-Maximilians-Universität München und der Berliner Charité untersucht, welche Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten und Gehalten verschiedener PFAS im Blut der Teilnehmenden bestehen.

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind Industriechemikalien, die aufgrund ihrer besonderen technischen Eigenschaften in zahlreichen industriellen Prozessen und Verbraucherprodukten eingesetzt werden. Viele PFAS sind schwer abbaubar und mittlerweile in der Umwelt, in der Nahrungskette und im Blut von Menschen nachweisbar. Hauptaufnahmequelle für PFAS beim Menschen sind Lebensmittel einschliesslich Trinkwasser. Einen bedeutenden Beitrag leisten dabei Lebensmittel tierischer Herkunft wie Fisch und Fleisch. In einer Studie mit 72 Teilnehmerinnen und Teilnehmern hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zusammen mit

dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, der Ludwig-Maximilians-Universität München und der Berliner Charité untersucht, welche Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten und Gehalten verschiedener PFAS im Blut der Teilnehmenden bestehen. Verglichen wurden 36 Personen, die sich vegan, also rein pflanzlich ernährten, und 36 Mischköstler. Im Blutplasma der Teilnehmenden wurden insgesamt die vier per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen Perfluoroktansulfonsäure (PFOS), Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) quantitativ bestimmt. Vegan lebende Menschen wiesen in dieser Studie deutlich weniger PFOS und PFNA im Blutplasma auf als Personen, die sich mit Mischkost ernährten. Bei PFOA und PFHxS zeigten sich hingegen keine signifikanten Unterschiede der Gehalte im Blutplasma zwischen diesen beiden Personengruppen. Das BfR wird sich mit dieser Thematik im Rahmen wissenschaftlicher Studien und Kooperationen weiter beschäftigen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobeurteilung - Mitteilung Nr. 025/2021 \(pdf\)](#)

> [Internal exposure to perfluoroalkyl substances \(PFAS\) in vegans and omnivores](#)

#EUChooseSafeFood

EFSA und Partner in nationalen Lebensmittelsicherheitsbehörden starten Kampagne für eine fundierte und bewusste Lebensmittelwahl.

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

EuG: Zeichen einer Getränkedose nicht als Hörzeichen eintragungsfähig

Das Gericht der Europäischen Union (EuG) entschied in einem Urteil vom 7. Juli 2021, dass eine Audiodatei, die den Klang enthält, der beim Öffnen einer Getränkedose entsteht, gefolgt von Geräuschlosigkeit und einem Prickeln, nicht als Marke für verschiedene Getränke und Behälter aus Metall für Lagerung und Transport eingetragen werden kann, da sie nicht unterscheidungskräftig ist.

Das Gericht führt in seiner Begründung aus, dass dieser Klang als ein rein technisches und funktionelles Element anzusehen sei. Des Weiteren würden diese Klangelemente kein wesentliches Merkmal aufweisen, das den Hinweis auf die betriebliche Herkunft von Waren ermöglicht.

> [Gericht der Europäischen Union - Pressemitteilung Nr. 120/21 vom 7. Juli 2021 \(Urteil in der Rechtssache T-668/19\)](#)

FAO: Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction

Following the request of the 26th Session of its Committee on Agriculture (COAG), the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has developed a Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction (CoC). The CoC was endorsed by the FAO Conference during its 42nd Session on 15 June 2021.

The CoC lays down a set of voluntary, internationally recognized, nationally adaptable actions and measures that different stakeholders (countries, national and sub-national authorities, food supply chain actors, the private sector, producer organizations, civil society organizations, academic and research institutions) can adopt in order to

achieve food loss and waste reduction while promoting sustainable and inclusive agro-food systems. The CoC also presents guiding principles that should be followed in implementing these actions and measures, as well as the role that FAO and other stakeholders will be expected to play in supporting its implementation.

The CoC was developed through an inclusive process, by running extensive consultations with several actors, amongst which the European Commission.

> [Europäische Kommission](#)

> [Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction \(pdf\)](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **5. Mai 2022** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

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 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.

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/d/XqJZcz>) 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>

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](#)



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:

Semesterarbeit (5. Semester)

Umfang etwa 15 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember

Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

Masterarbeit (MSc-Studium)

Umfang etwa 150 Arbeitstage

Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden.

Bachelorarbeit (6. Semester)

Umfang etwa 60 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli

Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

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

Gesucht:

Firmen zur Durchführung im Frühjahrssemester 22

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- *Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung*
- *HACCP-Gefahrenanalyse für verschiedene Produkte: 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*

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

Kurse im zweiten Halbjahr 2021



Neues Datum: **Grundkurs: HACCP-** **Konzept, mit Praxistag**

05. bis 07. Oktober 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. 852/2004). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



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

08.- 09. November 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/lsfm/kurse/



Einführung: **Kennzeichnung von** **Lebensmitteln**

25. November 2021

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



Einführung ins EU- **Lebensmittelrecht**

1. Dezember 2021

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 > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/

Kurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



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

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, Migrationstests 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 > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/

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 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