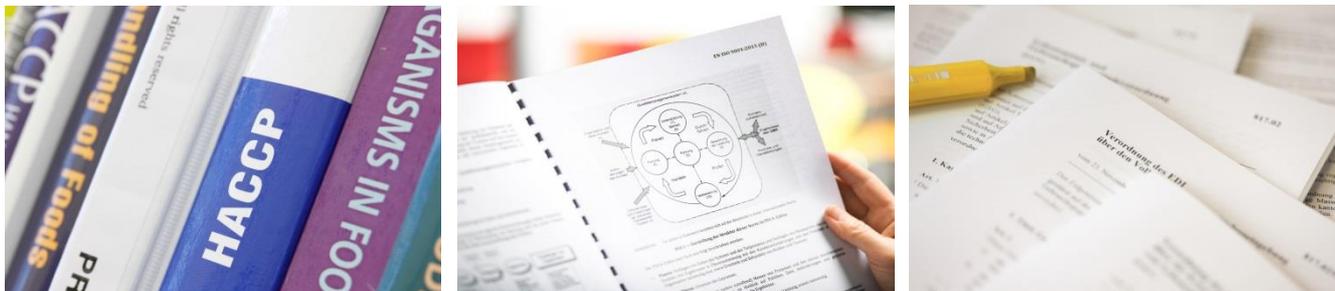


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 214, Dezember 2021



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

#### Briefing Letter des BLV: Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln und Lebereffekte

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat am 03.12.2021 einen Briefing Letter bezüglich Cannabidiol (CBD) in Lebensmitteln und Lebereffekte publiziert.

Zusammenfassung des Briefing Letters:

- Lebensmittel mit Hanfextrakten wie «CBD-Öle» liegen in der Schweiz seit einigen Jahren im Trend.
- Die Produktpalette ist breit: Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetikum, eLiquid, Chemikalie wie «Duftöl», Tierarzneimittel und weitere. Je nachdem gelten unterschiedliche Gesetzgebungen mit unterschiedlichen Anforderungen an die Sicherheit.
- Als Nahrungsergänzungsmittel bezeichnete CBD-Produkte sind unerlaubterweise in Verkehr. Für sie müssen Firmen eine Bewilligung als neuartige Lebensmittel beim BLV oder der EU-Kommission einholen, wozu die Bewertung von Daten zur Sicherheit gehört. Dies ist bisher nicht erfolgt.
- Die gesundheitlichen Risiken von CBD in Lebensmitteln sind ungenügend abgeklärt.
- CBD kann ab gewissen Dosierungen Leberschädigungen beim Mensch verursachen und es gibt Hinweise auf unerwünschte Effekte auf die Fruchtbarkeit bei Labortieren.

- Eine aktuelle Marktuntersuchung der Kantone zeigt, dass viele Hanfprodukte (insbesondere CBD-Öle) unzulässig hohe Gehalte des psychoaktiven  $\Delta$ -9-Tetrahydrocannabinols (THC) enthalten und mit Effekten zu rechnen ist.

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

[> Briefing Letter vom 03.12.2021: Cannabidiol \(CBD\) in Lebensmitteln und Lebereffekte \(pdf\)](#)

#### EFSA: Safety of water lentil powder from Lemnaceae as a Novel Food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on the safety of water lentil powder as a novel food (NF) pursuant to [Regulation \(EU\) 2015/2283](#). Water lentils refer to aquatic plants belonging to the Araceae family and represented by five genera (Lemna, Wolffia, Wolffia, Landoltia and Spirodela).

The NF is thermally washed and dried water lentils, which are produced as a polyculture crop consisting of species from the Lemna genus (70–100%) and the Wolffia genus (0–30%). The main constituents of the NF are protein, fibre and fat. The Panel notes that the concentration of trace elements and contaminants in the NF is highly dependent on the conditions of cultivation of the plant and the fertiliser

composition. The NF is expected to be stable and to comply with the specifications during the suggested shelf life. The NF is intended for human consumption as a food ingredient in herbs, spices and seasonings, sauces, soups and broths, protein products, dietary food for weight control and as a food supplement. The target population is the general population, except for food supplements which are exclusively intended for consumption by adults. The Panel considers that based on the composition of the NF and the proposed intended uses, the NF is not nutritionally disadvantageous, except for the concerns regarding intake of manganese from the NF. No adverse effect was observed in the submitted 90-day subchronic study, at the highest dose, 1,000 mg/kg body weight (bw) per day of NF. The Panel considers that, based on the protein concentration, the consumption of the NF may trigger allergic reactions. The Panel concluded that an increase in manganese intake from the NF used as food ingredient or food supplements is of safety concern and the safety of the NF cannot be established.

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

### **Neubewertung von Titandioxid: BfR zieht ähnliche Schlüsse wie die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit**

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat gesundheitliche Risiken von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff E 171 neu begutachtet und das Ergebnis am 6. Mai 2021 veröffentlicht. Das BfR hat sich mit den von der EFSA berücksichtigten Daten zur Genotoxizität befasst und zieht überwiegend die gleichen Schlüsse.

> [BfR - Stellungnahme Nr. 038/2021 des BfR vom 8. Dezember 2021 \(pdf\)](#)

Siehe dazu auch > [News vom 07. Mai 2021](#)

### **Blei in Wurstwaren mit Wild**

Durch die Verwendung bleihaltiger Munition bei der Jagd kann Wildfleisch Blei enthalten. Bei rund drei Viertel der untersuchten Wurstwaren mit Wild wurde Blei nachgewiesen, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilt. Empfindliche Verbrauchergruppen wie Kinder, Schwangere und Frauen im gebärfähigen Alter sollten daher auf den Verzehr von mit Bleimunition geschossenem Wild verzichten.

75 Wurstwaren mit Wild wurden auf ihren Bleigehalt untersucht. Bei 54 Proben (72 %) wurde Blei nachgewiesen. Insgesamt wurden sieben Proben beanstandet, sechs davon wurden als «nicht zum Verzehr geeignet» und eine Probe sogar als gesundheitsschädlich eingestuft. Generell wiesen Wurstwaren mit höherem

Wildfleischanteil auch höhere Bleigehalte auf. Erzeugnisse mit Wildschwein waren tendenziell stärker mit Blei belastet als Erzeugnissen mit Reh oder Hirsch. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) können erhöhte Bleikonzentrationen im menschlichen Körper die Blutbildung, innere Organe sowie das zentrale Nervensystem schädigen.

Rechtlicher Hintergrund:

Für Fleisch vom Rind, Schwein, Schaf, Geflügel existiert ein europäischer Höchstgehalt für Blei von 0,10 mg/kg Fleisch. Für Wildfleisch gibt es bislang keinen solchen Grenzwert. Das Monitoring-Programm kann dabei helfen, die bisherige Datenlage zu verbessern und darauf aufbauend einen EU-weit verbindlichen Höchstgehalt festzulegen.

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

### **Hygienemängel bei Obstsalaten von der Theke**

Vorgeschnittenes Obst und «Obstsalate to go» sind bei vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern beliebt. Werden jedoch bei der Herstellung, Lagerung und Abgabe nicht die notwendigen Hygienemassnahmen eingehalten, können sich krankmachende Keime schnell vermehren. Nach Angaben des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) wies jedes vierte untersuchte Produkt Mängel auf.

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

### **Curcumin in Nahrungsergänzungsmitteln: Gesundheitlich akzeptable tägliche Aufnahmemenge kann überschritten werden**

Das BfR hat insbesondere untersucht, wie die gesundheitlichen Risiken beim Verzehr von Curcumin-haltigen NEM zu beurteilen sind, denen zusätzlich Piperin zugesetzt wurde, um die Bioverfügbarkeit von Curcumin zu erhöhen.

> [BfR – Stellungnahme Nr. 040/2021 des BfR vom 14. Dezember 2021](#)

### **Früchte der Furcht**

Die neue Ausgabe des Wissenschaftsmagazins BfR2GO widmet sich dem Misstrauen gegenüber Pflanzenschutzmitteln, die ein gesellschaftliches Reizthema sind. Manche Menschen begegnen den Mitteln mit Misstrauen; gegensätzliche Meinungen prallen aufeinander. Die aktuelle Ausgabe des Wissenschaftsmagazins BfR2GO des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) widmet sich dieser Furcht. «Insbesondere bei einem Thema, das die Öffentlichkeit

verunsichert, gilt es, sachlich zu bleiben», sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. «Unser Anspruch ist es, objektiv und neutral zu informieren. Die unabhängigen wissenschaftlichen Bewertungen des BfR tragen zur Sicherheit von Lebensmitteln bei.» Der Schwerpunktartikel des Magazins liefert eine Bestandsaufnahme zur Frage, ob die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln Anlass zur Sorge gibt und erläutert, wie diese und die in ihnen enthaltenen Wirkstoffe in der EU zugelassen und genehmigt werden. BfR-Wissenschaftler Dr. Tewes Tralau erklärt im Interview, warum bei einer Risikobewertung die Unterscheidung zwischen wissenschaftlich bewertetem Risiko und theoretischer Gefahr wichtig ist und warum per se gefährliche Stoffe nicht pauschal verboten werden müssen. Er schildert auch, warum selbst die Bio-Landwirtschaft auf Pflanzenschutzmittel zurückgreifen muss, und sagt: «Ganz ohne Chemie geht es nicht.» Die neunte Ausgabe des BfR2GO bietet ausserdem zahlreiche Artikel zu Forschungsprojekten am BfR unter anderem aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit sowie Produkt- und Chemikaliensicherheit und zum Thema Schutz von Versuchstieren.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [BfR2GO, Ausgabe 2/2021 \(pdf\)](#)

## Lebensmittelrecht

### Die Wissenschaft hinter der Erstellung von Nährstoffprofilen – Ihre Meinung zählt

Ernährungswissenschaftler und andere Sachverständige können der EFSA bei der Erstellung ihres wissenschaftlichen Gutachtens helfen, das wiederum Entscheidungsträger bei der Entwicklung eines künftigen EU-weiten Systems für die Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite unterstützen soll. Das Gutachten wird zudem als Grundlage für eine Beschränkung der nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel dienen.

Im Rahmen der Strategie «> [Vom Hof auf den Tisch](#)» wurde die > [EFSA Anfang 2021](#) von der Europäischen Kommission um wissenschaftliche Beratung zu folgenden Themen ersucht: Nährstoffe und Nichtnährstoffe in Lebensmitteln, die für die öffentliche Gesundheit der Europäerinnen und Europäer relevant sind, Lebensmittelgruppen, die in der europäischen Ernährung eine wichtige Rolle spielen, sowie wissenschaftliche Kriterien für die Auswahl von Nährstoffen für die Erstellung von Nährstoffprofilen. Die Kommission beabsichtigt, bis Ende des Jahres 2022 neue Rechtsvorschriften vorzuschlagen.

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

> [Öffentliche Konsultation: Entwurf eines wissenschaftlichen Gutachtens über die Ausarbeitung einer harmonisierten verpflichtenden Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite und die Erstellung von Nährwertprofilen zur Beschränkung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel](#)

> [Häufig gestellte Fragen zu wissenschaftlichen Empfehlungen der EFSA als Grundlage für eine harmonisierte Kennzeichnung auf der Packungsvorderseite und Beschränkung von Angaben über Lebensmittel \(pdf, nur auf Englisch verfügbar\)](#)

### EU: Kennzeichnung von Lebensmitteln - Ihre Meinung ist gefragt

Die Europäische Kommission will die EU-Regeln zur Verbraucherinformation auf Lebensmitteln überarbeiten und bittet dafür um Meinungen von Bürgerinnen und Bürgern, Unternehmen, Verbänden und aller weiteren Interessierten.

Im Zusammenhang mit ihrer Strategie «Vom Hof auf den Tisch» für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung und dem europäischen Plan zur Krebsbekämpfung hat sie am 14.12.2021 öffentliche Konsultationen dazu eingeleitet, wie die Kennzeichnung von Lebensmitteln überarbeitet werden sollte. Dabei geht es um die Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung sowie Nährwertprofile, die Herkunftskennzeichnung, Angaben zu Verfallsdaten und die Kennzeichnung alkoholischer Getränke.

Eine Beteiligung ist für die nächsten zwölf Wochen möglich, bis zum 7. März 2022. Bis Ende kommenden Jahres will die Europäische Kommission den Gesetzgebern Rat und Parlament einen Vorschlag für eine überarbeitete Lebensmittelinformationsverordnung vorlegen.

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

Direktlink zu den 3 Konsultationen:

> [Lebensmittelkennzeichnung – Überarbeitung der Vorschriften über die Verbraucherinformation](#)

> [Leichtere Auswahl gesünderer Lebensmittel – Festlegung von Nährwertprofilen](#)

> [Lebensmittelkennzeichnung – Überarbeitung der Vorschriften für die Information der Verbraucher über alkoholische Getränke](#)

Website: > [Informationen zur geltenden Lebensmittelinformationsverordnung](#)

### DE: Bedruckte Lebensmittelverpackungen sind heute schon sicher

Künftig gelten strengere Vorgaben für Aufdrucke von Lebensmittelverpackungen. In den Druckfarben dürfen nur noch chemische Stoffe verwendet werden, die auf

einer Liste mit erlaubten Substanzen stehen – dabei werden bereits heute ausschliesslich Stoffe verwendet, die sicher und nicht gesundheitsschädlich sind.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

### **DE: Aktualisierung der empfohlenen Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln**

Die empfohlenen Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln liegen ab sofort in aktualisierter Fassung vor. Die Aktualisierung bezieht sich vor allem auf eine Erweiterung auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

### **DE: Jahresbericht zum Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) - Daten zur Lebensmittelüberwachung 2020**

Mit dem Inkrafttreten der > [Kontrollverordnung \(EU\) 2017/625 \(OCR\)](#) wurden die Inhalte der Jahresberichte für alle Mitgliedstaaten harmonisiert und deren Aufbau durch die Musterformulare gemäss > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2019/723](#) vereinheitlicht. Für das Jahr 2020 wurde der Jahresbericht der Bundesrepublik Deutschland entsprechend angepasst. Bedingt durch die geänderte Schwerpunktsetzung und inhaltliche Ausrichtung unterscheiden sich die Abfrageformate der OCR von den bisher in Deutschland durchgeführten Abfragen. Der Vergleich mit den Ergebnissen der Vorjahre ist daher für das Jahr 2020 nicht möglich.

Der Jahresbericht, der sämtliche kontrollierten Bereiche der OCR gemäss den jeweils geltenden horizontalen Rechtsvorschriften aufführt, ist unter dem nachfolgenden Link abrufbar: > <https://www.bvl.bund.de/mnkp>

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

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Neuorganisation der Pflanzenschutzmittelzulassung**

Der Bundesrat hat am 17. November 2021 die Gesetzesänderungen verabschiedet, die für den Transfer der Zulassungsstelle für Pflanzenschutzmittel zum Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) per 1. Januar 2022 erforderlich sind. Er hat ausserdem die Kompetenzen des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) gestärkt, das künftig für die Beurteilung der Risiken von Pflanzenschutzmitteln für die Umwelt zuständig ist. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) wird die Beurteilung des Einflusses

von Pflanzenschutzmitteln auf den Schutz der Pflanzen verantworten.

Das BLV übernimmt ab dem 1. Januar 2022 neben der Beurteilung der Toxizität für den Menschen und der Risiken für nichtberufliche Anwenderinnen und Anwender sowie Anwohnerinnen und Anwohner neu auch die Verantwortung für die Zulassungsstelle und für die > [PSMV](#). Um die Unabhängigkeit der Zulassungsstelle innerhalb des Amtes zu wahren, wird sie organisatorisch von der mit der Risikobeurteilung betrauten Einheit getrennt und ist direkt dem Amtsdirektor des BLV unterstellt.

Das BAFU ist künftig für die Beurteilung der Umweltaspekte zuständig. Insbesondere wird es die Risiken für das Grundwasser und Nichtzielorganismen wie beispielsweise Vögel beurteilen.

Das BLW zeichnet in Zukunft zusammen mit Agroscope für die Beurteilung des Einflusses von Pflanzenschutzmitteln auf den Schutz der Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen verantwortlich.

Die Direktion für Arbeit des Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO) ist weiterhin für den Schutz der beruflichen Anwenderinnen und Anwender zuständig.

Der Steuerungsausschuss «Chemikalien und Pflanzenschutzmittel», bestehend aus den Direktorinnen und Direktoren des BAFU, des BAG, des BLV, des BLW und des SECO, wird die Strategie für die Bewilligung von Pflanzenschutzmitteln definieren.

Die Verabschiedung dieser Gesetzesänderungen durch den Bundesrat ist ein erster Schritt im Hinblick auf die Optimierung des Zulassungsverfahrens für Pflanzenschutzmittel. Zusätzliche Anpassungen der PSMV insbesondere zur Verbesserung der Transparenz und der Kommunikation werden dem Bundesrat bis im zweiten Halbjahr 2023 unterbreitet.

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 17.11.2021](#)

### **Verstärkte Anstrengungen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug**

Geht es nach dem Nationalrat, muss die Schweiz aktiver gegen Lebensmittelbetrug (Food Fraud) vorgehen. Er hat am 13.12.2021 die beiden Motionen 21.3691 «Stopp dem Lebensmittelbetrug» sowie 21.3936 «Verstärkte Anstrengungen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug» angenommen.

Begründung zur Motion 21.3691:

Die EU verschärfte vor zwei Jahren die Gesetze gegen Lebensmittelbetrug, den sogenannten Food Fraud, verbesserte die internationale Zusammenarbeit und die Kontrollen. Seither werden in der EU viel mehr Fälle aufgedeckt als in der Schweiz. Es ist kaum möglich, dass in der EU viel mehr Betrug vorhanden ist. Denn gerade als

Hochpreisinsel ist die Schweiz besonders interessant für Lebensmittelbetrug. Zudem haben die Fälle oft internationale Dimensionen. Umso erstaunlicher ist, dass in der Schweiz kaum Lebensmittelbetrug auftaucht. Die Schweiz schaut offensichtlich nicht so genau hin. Das schwächt das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie und gefährdet im schlimmsten Fall unsere Gesundheit.

Laut der Eidgenössische Kommission für Konsumentenfragen der EKK fehlt es an gesetzlichen Grundlagen und am Kontrollpersonal. Zudem sei der Datenaustausch zwischen den Behörden nicht sichergestellt und die möglichen Strafen seien nicht abschreckend genug. Die EKK schlägt dem Bundesrat deshalb die Bildung einer behördenübergreifenden ExpertInnenkommission vor. Die Task Force soll auch die Koordination und den Informationsaustausch mit den zuständigen Stellen in der EU sicherstellen und gesetzliche Grundlagen anregen, um Lebensmittelbetrug in der Schweiz besser bekämpfen zu können.

Das Anliegen könnte allenfalls mit dem Artikel 182 des Landwirtschaftsgesetzes angegangen werden. Dieser Artikel bildet eine mögliche Rechtsgrundlage.

[Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 21.3691\)](#)

[Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 21.3936\)](#)

Siehe auch [> SRF-Sendung «10 vor 10» vom 13.12.2021](#)

## **Gentechnik-Moratorium: verbleibende Chancen nutzen**

Der Klimawandel schreitet voran. Um für unsere Landwirtschaft rasch nachhaltige und resistente Sorten zu züchten, gibt es neue Züchtungstechnologien. Doch sie fallen unter das Gentechnik-Gesetz.

Forschende von Agroscope haben eine neue Züchtungsmethode entwickelt. Diese nutzt natürliche Mechanismen der Pflanzen, damit sie sich in Stresssituationen beispielsweise an Hitze und Trockenheit anpassen können. Doch obwohl kein fremdes Erbgut eingebaut wird und sie ähnlich wie seit Jahren akzeptierte Mutationszüchtungen funktioniert, gilt die neue Methode gemäss Gesetz als Gentechnik. Dadurch sind die Hürden für Freilandversuche sehr hoch. Neben einer aufwändigen Bewilligung braucht es eine gesicherte Anlage wie die Protected Site bei Agroscope in Reckenholz ZH, um Biosicherheitsvorschriften zu erfüllen. Die Auswirkungen: Laufende Forschungsprojekte werden beeinträchtigt oder abgebrochen und weitere Innovationen verhindert.

Um aus dieser innovations- und forschungshemmenden Situation herauszukommen, braucht es künftig klare, verhältnismässige Regeln. Folgende Fragen stehen aus

Sicht der Forschung im Vordergrund, damit die kommenden vier Jahre positiv genutzt werden können:

1. Welche Forschung wird gefördert, um die Sicherheitsbedenken zu untersuchen und eine fallweise Risikoabschätzung zu ermöglichen?
2. Wie können neue Methoden aufgrund ihrer Risikobeurteilung kategorisiert und geregelt werden?
3. Wie soll eine «history of safe use» für neue Methoden definiert werden, und wann wird sie erforderlich?
4. Letztlich geht ein allfälliges Risiko von der Pflanze aus und nicht von der verwendeten Methode. Wie könnte daher eine umfassende Risikobewertung der zuzulassenden Sorten aussehen, die unabhängig von den eingesetzten Technologien ist?

[> Agroscope](#)

## **Mindesthaltbarkeitsdatum plus lanciert**

Die Arbeitsgruppe «foodsave2025» lanciert das neue Mindesthaltbarkeitsdatum plus «MHD+», mit dem ein Zeitrahmen über das «normale» Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus festgelegt wird, innerhalb dessen ein Produkt bei korrekter Lagerung noch ohne Sicherheitsbedenken geniessbar ist – je nach Kategorie bis zu 360 Tage. Mit einem neuen Leitfaden will die Arbeitsgruppe «foodsave2025», bestehend aus Vertreterinnen und Vertreter aus Wissenschaft, Spendeorganisationen und aus der Lebensmittelbranche, Foodwaste in der Schweiz reduzieren. Viele verpackte Lebensmittel würden weggeworfen, obwohl sie noch einwandfrei seien – nur weil das aufgedruckte Datum abgelaufen sei, legten die Referenten der Arbeitsgruppe an der Medienkonferenz dar. Es brauche darum unbedingt die Einführung einer zeitgemässen und sinnvollen Datierung von Lebensmitteln in der Schweiz.

In einem ersten Schritt werden in einer Sensibilisierungskampagne nun vorerst Konsumentinnen und Konsumenten angesprochen. Mit einem Leitfaden sollen Haltbarkeit von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum geklärt werden. Der Leitfaden führt das MHD+ ein und gibt Tipps, wie Lebensmittel korrekt gelagert werden und wie lange diese dann noch sicher konsumiert werden können. So sollen zukünftig tausende Tonnen Lebensmittel gerettet werden – indem beispielsweise mit Verbrauchsdatum gekennzeichnete und zum Einfrieren geeignete Lebensmittel vor Ablauf des Datums fachgerecht eingefroren und neu etikettiert werden und so als Tiefkühlprodukte weitere 90 Tage lang abgegeben und verwendet werden. Langfristig soll auch am «Point of Sales» angesetzt werden und die Detaillisten bei der Sensibilisierung und Umsetzung helfen.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID](#)

Siehe dazu auch > [News vom 26. November 2021](#)

### **Food fraud: Commission publishes results of first EU-wide survey about herbs and spices authenticity**

On 23rd November 2021 the Commission published the results of the first coordinated control plan on the authenticity of herbs and spices launched by DG SANTE and carried out by twenty-one EU Member States, Switzerland and Norway.

Nearly 10,000 analyses were carried out by > [the JRC](#) on 1885 samples, using a range of state-of-the-art analytical techniques to assess the authenticity of six different herbs and spices. The percentage of samples which were deemed at risk of adulteration were 17% for pepper, 14% for cumin, 11% for curcuma, 11% for saffron and 6% for paprika/chilli. Oregano was identified as the most vulnerable with 48% of samples at risk of contamination, with olive leaves in most cases.

On the basis of these results, the Commission has already called on the operators for an immediate action plan to

remedy the situation that is detrimental to consumers' interests and health, but also to the herbs and spices sector itself and its fair operators. The Commission also invited national authorities to increase official controls in the sector with a view to continuing deterring fraudulent practices and sanctioning fraud perpetrators.

Background:

Information indicated that adulterated herbs and spices were present on the EU market but remain often undetected. Therefore, in 2019 the European Commission set up a coordinated control plan inviting the EU Member States, Norway and Switzerland to sample certain herbs and spices and send them for analysis in its Joint Research Centre. The coordinated control plan is until now the largest investigation into the authenticity of culinary herbs and spices in terms of participating countries and number of analyses. For more information, > [visit the dedicated web page](#), which includes Q&As.

> [European Commission](#)

> [Coordinated control plan](#)

## Aktuelles

### SAVE THE DATE:

Die nächste > [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) findet am **5. Mai 2022** statt.

Die Tagung wird sich mit **Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene und -sicherheitsrecht** befassen. Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen.

Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm sowie der Durchführungsrahmen aufgrund der aktuellen Situation werden nächstens veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!

Tagungs-Webseite: > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

### 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 2022 wird am 23. August 2022 starten.**

Bei Interesse für den Studiengang 2022 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)).

Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 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](#) 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](mailto: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/](http://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/](http://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/](http://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](#)
- 23. 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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)