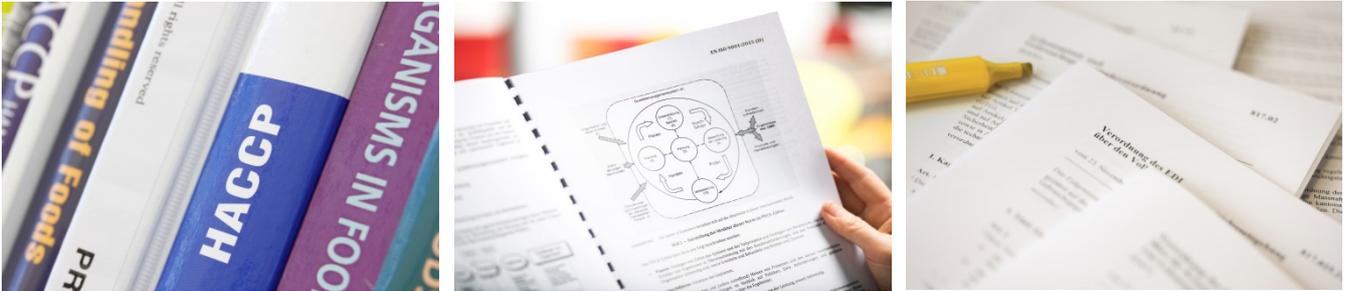


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 204, Februar 2021



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

#### **Pyrrolizidinalkaloide in Küchenkräutern**

Pyrrolizidinalkaloide (PA) sind Pflanzeninhaltsstoffe, die in vielen Wildpflanzenarten zum Schutz vor Frassfeinden gebildet werden. In Kulturpflanzen kommen sie in der Regel nicht vor. Gleichwohl können sie in die menschliche Nahrungskette gelangen, wenn bei der Ernte von Kulturpflanzen PA-haltige Pflanzen mitgeerntet werden. Viele der PA sind lebertoxisch und zum Teil auch krebserregend und erbgutverändernd.

[> Kantonales Laboratorium Thurgau](#)

[> 2020\\_Pyrrolizidinalkaloide in Küchenkräutern \(pdf\)](#)

#### **Weniger Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln**

Bei den meisten Lebensmitteln in Deutschland ist die seit Jahren geringe Belastung mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln weiter gesunken. Dies geht aus der am 14. Januar 2021 vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichten «Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2019» hervor.

Dem Bericht liegen 8,1 Millionen Analyseergebnisse aus 20.283 Lebensmittelproben der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Jahres 2019 zugrunde. Dabei wurde im Rahmen der überwiegend risikoorientiert durchgeführten Kontrolle auf 1.018 Wirkstoffe und Metabolite untersucht.

Einen deutlichen Rückgang an Proben mit nachgewiesenen Pflanzenschutzmittelrückständen gab es im untersuchten Zeitraum bei Getreide und verarbeiteten Lebensmitteln.

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

[> Bericht zur «Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2019» \(pdf\)](#)

#### **Sicher verpflegt: Schutz vor Lebensmittelinfektionen in Gemeinschaftseinrichtungen**

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gibt in seinem aktualisierten Merkblatt Empfehlungen für die Zubereitung von Speisen in Gemeinschaftseinrichtungen, die regelmässig besonders empfindliche Personengruppen (beispielsweise kleine Kinder, Schwangere sowie sehr alte oder kranke Menschen) verpflegen. Dabei ist das Vermeiden krankmachender Erreger wie Salmonellen oder Listerien besonders wichtig. Gute Hygiene und die richtige Auswahl der Zutaten und Rezepturen verringern lebensmittelbedingte Infektionen. Wesentlich sind zudem eine ausreichende Qualität der Lebensmittel, das richtige Lagern und Zubereiten der Speisen sowie die Schulung des Personals.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

[> Merkblatt - Sicher verpflegt: Schutz vor Lebensmittelinfektionen in Gemeinschaftseinrichtungen \(pdf\)](#)

## Lebensmittelrecht

### **Beratende Kommission für Landwirtschaft unterstützt Verlängerung des GVO-Moratoriums**

Die vom Bundesrat eingesetzte Beratende Kommission für Landwirtschaft (BEKO) hat sich informieren lassen über die Hintergründe der laufenden Vernehmlassung zur Verlängerung des Moratoriums für gentechnisch veränderte Organismen (GVO) bis Ende 2025.

Die BEKO begrüsst mehrheitlich die vom Bundesrat vorgeschlagene Verlängerung. Gleichzeitig seien die Forschung und Entwicklung krankheitsresistenter Pflanzen konsequent voranzutreiben und die offenen Fragen zu klären, insbesondere wie die Wahlfreiheit für Landwirte und Konsumenten sichergestellt werden kann.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Siehe zu diesem Thema auch: > [Aenderung des Gentechnikgesetzes \(Verlängerung des Moratoriums zum Inverkehrbringen von gentechnisch veränderten Organismen\)](#); [Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz \(VKCS\) \(pdf\)](#)

### **Zulassungsverfahren für Pflanzenschutzmittel wird verbessert**

Per 1. Januar 2022 wird die Zulassungsstelle für Pflanzenschutzmittel neu dem BLV zugeordnet. Dies hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 17. Februar 2021 beschlossen. Zudem wurden weitere Massnahmen zur Optimierung des Zulassungsverfahrens beschlossen. So obliegt dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) neu die Hauptverantwortung bei der Beurteilung der Risiken von Pflanzenschutzmitteln für die Umwelt. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) wird weiterhin die landwirtschaftlichen Aspekte im Zusammenhang mit dem nachhaltigen Schutz der Kulturen gegen Krankheiten und Schädlinge beurteilen.

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

### **Informationsschreiben 2021/1 des BLV: Auslegung des Begriffs Separatorenfleisch aus Rohstoffen von Geflügel**

Das Informationsschreiben hat zum Ziel, die grundlegenden rechtlichen Rahmenbedingungen aufzuzeigen, um eine einheitliche Umsetzung und Überprüfung der Vorgaben betreffend Herstellung und Kennzeichnung von Separatorenfleisch aus Rohstoffen von Geflügel zu erleichtern.

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

### **Weisung 2021/1 des BLV: Kennzeichnung von Geflügelprodukten (Eier und Fleisch) bei einem vorübergehenden Freilandhaltungsverbot**

Im Zusammenhang mit der Prävention der Einschleppung der Aviären Influenza in die schweizerische Hausgeflügelpopulation hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) am 22. Januar 2021 die Verordnung über Massnahmen zur Verhinderung der Einschleppung der Aviären Influenza (SR 916.401.327.1) erlassen. Dies hat zur Folge, dass die Anforderungen (z.B. Weidezugang) für die Verwendung der Kennzeichnung «Freilandhaltung» nach der Geflügelkennzeichnungsverordnung (GKZV; SR 916.342) vorübergehend nicht mehr erfüllt werden können. Die Weisung erläutert die Vorgaben für den Vollzug unter diesen Umständen.

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

### **Kontrollkampagne der Kantonschemiker der Schweiz: Korrekte Deklaration der Allergene in vorverpackten Lebensmitteln, trotzdem ist Wachsamkeit geboten**

Zutaten in vorverpackten Lebensmitteln, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen deklariert werden. Die Kantonschemiker der Schweiz haben rund 500 Lebensmittel ohne entsprechende Kennzeichnung auf das Vorhandensein von Milch und Erdnüssen überprüft.

Fünf Lebensmittel mit Milch ohne entsprechende Deklaration wurden aus dem Verkauf genommen. Fälle von nicht deklarierten Erdnüssen wurden nicht gefunden. Die tiefe Beanstandungsquote zeigt, dass die Sicherheit von Konsumentinnen und Konsumenten mit einer Lebensmittelallergie in der Schweiz generell gewährleistet ist. Angesichts der schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen für eine hochgradig allergische Person ist die Vermarktung solcher Produkte auch nicht akzeptabel.

> [VKCS - Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz; Pressemitteilung vom 03.02.2021 \(pdf\)](#)

### **Wissenschaftliches Gutachten der EFSA fliesst in die harmonisierte Kennzeichnung auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen und die Beschränkung von Nährwert- und Gesundheitsangaben auf Lebensmitteln ein**

EFSA's Ernährungswissenschaftler legen ein wissenschaftliches Gutachten vor, um die Entwicklung eines künftigen EU-weiten Verpackungslabels für Nährwertangaben zu unterstützen. Es wird zudem in die Festlegung von Bedingungen für die Verwendung von Nährwert- und Gesundheitsangaben auf Lebensmitteln einfließen.

Gemäss dem Aktionsplan für die EU-Strategie «Vom Hof auf den Tisch» plant die Europäische Kommission, bis Ende 2022 einen Vorschlag für harmonisierte verpflichtende Nährwertangaben auf der Packungsvorderseite und für die Festlegung von Nährwertprofilen vorzulegen, um die Bewerbung von Lebensmitteln einzuschränken, die zum Beispiel einen hohen Salz-, Zucker- und/oder Fettgehalt aufweisen.

Die EFSA muss ihr wissenschaftliches Gutachten bis März 2022 vorlegen. Sie wird vor Jahresende 2021 eine öffentliche Konsultation zum Entwurf durchführen.

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

> [Request for a scientific opinion on development of harmonised mandatory front-of-pack nutrition labelling and the setting of nutrient profiles for restricting nutrition and health claims on food \(pdf\)](#)

### **Essbare Insekten: die Wissenschaft der Bewertungen neuartiger Lebensmittel**

Die wissenschaftlichen Gutachten der EFSA vom 13.01.2021 zu Anträgen auf Zulassung neuartiger Lebensmittel umfassen die erste abgeschlossene Bewertung eines vorgeschlagenen, aus Insekten gewonnenen Lebensmittels. Die Sicherheitsbewertungen sind ein notwendiger Schritt bei der Regulierung neuartiger Lebensmittel.

Seit dem Inkrafttreten der Verordnung über neuartige Lebensmittel am 1. Januar 2018 geht bei der EFSA eine grosse Zahl von Anträgen ein, die eine Vielzahl neuartiger und herkömmlicher Lebensmittelquellen abdecken. Dazu zählt neben pflanzlichen Erzeugnissen, Lebensmitteln auf Algenbasis sowie nicht einheimischen Früchten auch eine Reihe essbarer Insektenarten.

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

> [Safety of dried yellow mealworm \(\*Tenebrio molitor\* larva\) as a novel food pursuant to Regulation \(EU\) 2015/2283](#)

### **New rules on transparency: detailed arrangements for stakeholders**

The new regulation aimed at increasing the transparency of risk assessment in the food chain becomes applicable on 27 March 2021. As part of the implementation process, EFSA has published detailed arrangements for how the new rules and measures specified in the regulation will operate in practice. The arrangements are aimed primarily at EFSA's stakeholders, such as applicants who want to place food products on the EU market.

The > [«practical arrangements» \(PAs\)](#) for implementing the regulation will help stakeholders to better understand how the new processes and tools affect them and what adjustments they need to make to operate effectively in the new environment. They were drafted following

extensive consultation with stakeholders, the European Commission and EU Member States throughout 2020.

The PAs cover areas such as proactive transparency, confidentiality, notification of studies, pre-submission advice and consultation of third parties. EFSA has already published PAs on the > [processing of applications for access to documents](#) held by EFSA.

The aim of the new regulation is to increase the transparency of risk assessment in the food chain, strengthen the reliability, objectivity and independence of the scientific studies submitted to EFSA and reinforce the governance of EFSA to ensure the Authority's long-term sustainability. It was developed in response to a > [European Citizens' Initiative on pesticides](#) and the findings of the > [review of the General Food Law Regulation](#) that was completed in January 2018.

You can find out more on the > [European Commission website](#).

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

Siehe auch > [News vom 21. Oktober 2019](#)

### **The Commission authorises eight genetically modified crops for use as food and feed**

On 22 January 2021, the Commission has authorised five genetically modified crops (3 maize and 2 soybeans) and renewed the authorisation for three maize crops used for food and feed.

All of these GMOs have gone through a comprehensive and stringent authorisation procedure, including a favourable scientific assessment by the European Food Safety Authority (EFSA). The authorisation decisions do not cover cultivation. Member States did not reach a qualified majority either in favour or against at the Standing Committee and at the subsequent Appeal Committee. The European Commission has therefore the legal duty to proceed with the authorisations. The authorisations are valid for 10 years, and any product produced from these GMOs will be subject to the EU's strict > [labelling and traceability rules](#).

> [European Commission - Daily News of 22 January 2021](#)

### **Erläuterungen zum Verbot für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff, die unter Verwendung von Bambuspulver hergestellt werden**

Im August 2020 veröffentlichte die EU-Kommission eine aktualisierte Mitteilung, in der sie die Diskussion der Expertengruppe für Lebensmittelbedarfsgegenstände (LMBG) über den Gebrauch und das Inverkehrbringen von LMBG aus Kunststoff, die Bambuspulver oder ähnliche pflanzliche Bestandteile enthalten, zusammenfasst.

Fazit: Bambus (Pulver oder Späne) fällt nicht unter FCM-Stoff-Nr. 96 («Holzmehl und -fasern, naturbelassen»)

entsprechend Anhang 1 der [> Verordnung \(EU\) Nr. 10/2011 \(europäische Kunststoff-Verordnung\)](#) und muss für die Verwendung in Kunststoffen gesondert zugelassen werden. Gleiches gilt für weitere pflanzliche Bestandteile (bspw. Reishülsen oder Weizenstroh), die bisher nicht in Anhang I gelistet sind.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart \(pdf\)](#)

### **Wo Schinken drauf steht muss auch Schinken drin sein...aber ist das immer so?**

Welche Erwartung an die Qualität des Schinkens darf der Verbraucher haben, wenn er sich ein mit Schinken belegtes Brötchen oder eine Schinkenpizza bestellt? Die Antwort ist klar - wo Schinken drauf steht muss auch Schinken drin sein! Dies gilt nicht nur für das Fleischerzeugnis als solches, sondern auch für zusammengesetzte Produkte wie Schinkenpizza oder Schinkenbrötchen.

[> Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)  
[> Merkblatt: Kennzeichnung von Schinken, Formfleischerzeugnissen und Imitaten auf der Speisekarte oder am Schild an der Ware \(pdf\)](#)

## **QM**

### **Suisse Garantie neu auch für Tierfutter**

Der Geltungsbereich von Suisse Garantie bei Fleischprodukten wird auf Gelatine und Kollagen, tierische Speiseöle und Fette sowie Produkte zur Tiernahrung ausgeweitet.

Als wichtigste Anpassung im Zuge einer Weiterentwicklung des «Suisse Garantie Branchenreglements Fleisch» wurde dessen Geltungsbereich erweitert, schreibt die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, Proviande, [> in einer Mitteilung](#). So gelte Suisse Garantie bei Fleischprodukten seit dem 1. Januar 2021 neu auch Gelatine und Kollagen, für tierische Speiseöle und Fette sowie für Produkte für die Tierernährung. Damit könnten im Sinne der Vollverwertung auch die wertvollen Schlachtnebenprodukte aus Schweizer Produktion ausgelobt werden.

Der Vorstand der Agro-Marketing Suisse (AMS) hat eine aktualisierte Fassung des Dachreglements für die Garantiemarke Suisse Garantie genehmigt. Nebst der Erweiterung des Geltungsbereichs gilt zudem neu als Anforderung für QM Schweizer Fleisch und damit auch für die Auszeichnung mit Suisse Garantie, dass in der Schweiz verkaufte und eingesetzte Samendosen nicht von Klonen oder Tieren mit einem Klon in der zweiten

Generation der Abstammung stammen dürfen. Genetikanbieter müssen die Einhaltung dieser Regelung bestätigen.

[> LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)  
[> Anpassungen Branchenreglement Fleisch](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert**

Der Newsletter informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

[> Agroexport Agenda Nr. 33 - Januar 2021](#)

### **Neuaufgabe der Schweizer Nährwerttabelle**

Hat rohes Gemüse mehr Vitamine als gekochtes? Was wiegt eine Tomate im Durchschnitt? Was ist der Nutriscore? Auf diese und viele andere Fragen gibt die Schweizer Nährwerttabelle eine Antwort. Die Broschüre enthält Informationen über die Nährwertzusammensetzung von Lebensmitteln, die sich auf dem Schweizer Markt befinden. Sie ist zusammen mit der Webseite [www.naehrwertdaten.ch](http://www.naehrwertdaten.ch) für Ernährungs- und Gesundheitsfachleute, aber auch für Konsumentinnen und Konsumenten eine ergiebige und wichtige Informationsquelle. Die Neuaufgabe ist jetzt erhältlich.

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

[> Broschüre Schweizer Nährwerttabelle \(pdf\)](#)

### **Nutri-Score: harmonisierte Einführung**

Die zuständigen Behörden in der Schweiz und anderen europäischen Ländern wollen die Einführung des Labels «Nutri-Score» vereinfachen. Ziel ist es, die Verwendung des freiwilligen Kennzeichnungssystems Nutri-Score zu erleichtern. In der Schweiz unterstützt das BLV seit September 2019 den Nutri-Score. 56 Marken und mehr als 1300 Produkte sind bereits oder werden demnächst mit dem Nutri-Score-Logo gekennzeichnet.

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

Siehe zu diesem Thema auch: [> foodnavigator.com](#)

### **First Nutri-Score for nutrition, now Eco-Score for the environment: New FOP lands in France**

Where Nutri-Score calculates the nutritional value of a product, a new front-of-pack label in France is measuring the environmental impact of food.

[> foodnavigator.com](#)

## Aktuelles

### JETZT ANMELDEN:

### 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Donnerstag 6. Mai 2021 zum Thema «Stoffe und Zusätze: Aktuelle rechtliche Themen und Trends»



#### Ausgangslage und Ziel

Im **Stoffrecht** sind wichtige Neuerungen in Kraft und Entwicklungen im Gange; zu nennen sind etwa > **das neue Höchstmengenkonzept in der Schweiz für Vitamine und Mineralstoffe** im Rahmen der «Stretto 3»-Revisionen, die laufende Neubewertung der > **Lebensmittelzusatzstoffe und -enzyme** in der EU oder die > **Neufassung der Stofflisten in Deutschland**.

Dies veranlasst uns, das Stoffrecht ins Zentrum der Betrachtungen der 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung zu stellen. Die verschiedenen Themen rund um «Stoffe und Zusätze»\* – inklusive die genannten – werden von kompetenten Referentinnen und Referenten beleuchtet, welche die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen werden.

\* Zur Terminologie «Stoffe und Zusätze»: Siehe 2. Kapitel, 4. Abschnitt (Art. 22 ff.) Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, SR 817.02

#### Durchführungsrahmen

Nach der Pause 2020 und aufgrund der aktuellen pandemiebedingten Umstände möchten wir die Tagung dieses Jahr als **reine Online-Veranstaltung** zu einem vergünstigten Preis durchführen. Auf diese Weise können wir den Fach- und Führungspersonen, die im Lebensmittelrecht tätig sind, wie gewohnt Gelegenheit bieten, wichtige und interessante lebensmittelrechtliche Informationen vermittelt zu erhalten und zu diskutieren. Die Online-Tagung wird live und interaktiv stattfinden; Gelegenheiten, um Fragen zu stellen, werden schriftlich via eine Chatfunktion oder über direkte Wortmeldung möglich sein

#### Referate und Referierende

- **Tagungsmoderatorin:** Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
- **Das neue Höchstmengenmodell für Vitamine und Mineralstoffe in Lebensmitteln**  
Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Zusatzstoffe und Enzyme in der EU: Rechtlicher Rahmen, Stand der Neubewertungen, Ausblick**  
Dr. Julia Gelbert, wissenschaftliche Leitung, Lebensmittelverband Deutschland, D-Berlin
- **Abgrenzungsfragen im Stoffrecht**  
Dr. Dirk Cremer, Senior Regulatory Affairs Manager, DSM Nutritional Products Europe Ltd, Kaiseraugst
- **Die Stofflisten Pflanzen und Pilze in Deutschland und der Schweiz**  
Co-Referat: Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt (Einführung/Überblick), Ursula Deiss (Pflanzen) und Franziska Franchini (Pilze); beide wissenschaftliche Mitarbeiterinnen Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Nanomaterialien: Technologische Aspekte und rechtliche Regelungen**  
Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern
- **Mega-Trend «Clean Labelling»: Ausführungen zum rechtlichen Rahmen und zum Konsumentenverständnis**  
Dr. Susanne Pfenninger, Leiterin Regulatory Affairs & Compliance, Emmi Schweiz AG

Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) und im > [Tagungsflyer](#). Wir freuen uns auf > [Ihre virtuelle Teilnahme!](#)

## **Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Anmeldung für den Studiengang 2021**

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

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



**Die Anmeldefrist für den Studiengang 2021 läuft bis 5. Juli 2021.**

Weitere Informationen über den Studiengang 2021 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) und im [Flyer](#).

### **Lebensmittelrechtliche Themen verständlich aufbereitet**

Im Unternehmensalltag bleibt selten Zeit, sich mit den verschiedenen Themengebieten im Lebensmittelrecht gezielt auseinanderzusetzen. Fortlaufende Änderungen der rechtlichen Vorgaben erschweren einen Überblick zu behalten. Davon sind Mitarbeitende sowie Kundinnen und Kunden gleichermaßen betroffen. Jede Branche respektive jede Abteilung bringt ein eigenes Interesse mit ganz unterschiedlichem Vorwissen zu einzelnen Themen mit.

- **Wünschen Sie sich zu bestimmten Aspekten des Lebensmittelrechts eine fachliche Zusammenfassung?**
- **Möchten Sie einen Überblick zu den geltenden Regelungen in der Schweiz inklusive verfügbarer Orientierungshilfen?**
- **Interessiert Sie, ob die Schweizer Vorgaben auch in der EU analog anwendbar sind?**

Wir stellen Ihnen wichtige Informationen zu lebensmittelrechtlichen Themen verständlich zusammen - wissenschaftlich und für die praktische Umsetzung in Lebensmittelbetrieben.

Nutzen Sie unsere Kernkompetenz, um sich anwendbares Wissen anzueignen und um mit Ihren Mitarbeitenden sowie Kundinnen/Kunden auf Augenhöhe diskutieren zu können.

Sie entscheiden, welchen Themenaspekt wir bearbeiten und wie detailliert die Informationen sind. Sei es in Form eines Infoblatts, das in regelmässigen Abständen erscheinen und verteilt werden soll. Oder ein interner Newsletter – wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage unter: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch).

### **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>

## Buchvorstellung

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

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

> [Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)



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

### Lebensmittelrecht

06. Mai 2021: > [15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(Informationen siehe obenstehend\)](#)

01. Juni 2021: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)

24. August 2021: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2021](#)

25. November 2021: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

01. Dezember 2021: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

### Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

09. und 23. März 2021: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

**NEU:** 21. und 22. April 2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

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

**NEU:** 31. August 2021: > [Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

08. und 09. September 2021: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

26. und 27. Oktober 2021: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

## Kurse im ersten Halbjahr 2021



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

09. und 23. März 2021

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

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



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

21.- 22. April 2021

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

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen

Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

01. Juni 2021

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

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

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



### Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2021

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

## Impressum

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

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

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

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

> [www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)