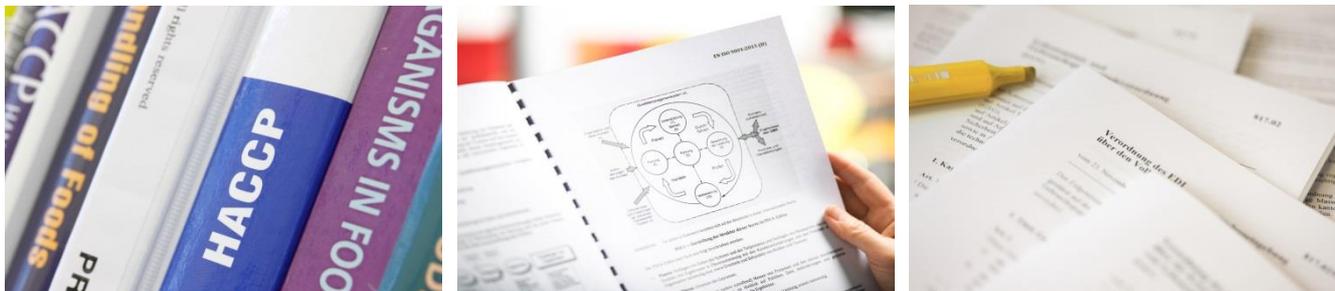


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 209, Juli 2021



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

#### Veröffentlichung Bericht zur Überwachung von Zoonosen

Bericht zur Überwachung von Zoonosen 2020 – weniger Meldungen als in den Vorjahren.

Im Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden die häufigsten Zoonosen zusammenfassend aufgeführt. Zoonosen sind Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Im Bericht enthalten ist ebenfalls eine Zusammenstellung der lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche, da sich Menschen auch über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln tierischer Herkunft anstecken können.

Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen blieben auch 2020 Campylobacteriose und Salmonellose.

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

> [Fachmeldung: Bericht zur Überwachung von Zoonosen 2020 - weniger Meldungen als in den Vorjahren \(pdf\)](#)

> [Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen - Daten 2020 \(pdf\)](#)

#### BLV: Seismo Info 07/2021 erschienen

Die Früherkennung beobachtet Entwicklungen und Veränderungen im Bereich der Sicherheit von

Lebensmitteln. Die wichtigsten Informationen nimmt das BLV im Seismo Info auf und bewertet sie.

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

> [Seismo Info 07/2021 \(pdf\)](#)

#### Fleisch-Snack tötet Bakterien ab

Australische Forscher entwickeln eine neue natürliche Konservierungsmethode für Lebensmittel.

Der vietnamesische Schweinefleisch-Snack Nem Chua könnte laut Forschern der Griffith University und der RMIT University der Schlüssel zur Entwicklung eines sicheren und natürlichen Konservierungsmittels sein, um Lebensmittelverschwendung und lebensmittelbedingte Krankheiten einzudämmen. Während des Fermentationsprozesses bilden sich im Fleisch Bakterien, die ein Gift absondern, das für schädliche Bakterien tödlich, für Menschen aber ungefährlich ist. Team-Leiter Andrew Smith und seine Kollegin Bee May haben in Nem Chua die bakterientötende Substanz Plantacyclin B21AG entdeckt. Sie gehört zu einer Gruppe von Verbindungen, die als Bakteriocine bekannt sind und von Bakterien produziert werden, um rivalisierende Bakterienstämme zu zerstören, indem sie deren Aussenhülle perforieren.

> [foodaktuell.ch](#)

> [RMIT University Australia – News vom 7. Juni 2021 «How a Vietnamese raw pork snack could help us keep food fresh, naturally»](#)

## USDA releases guidance on reducing poultry pathogen risk

New data and a slew of public comments have prompted the USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS) to provide poultry centers with updated guidance on how to better address salmonella and campylobacter risk.

Among the guidelines are recommendations for antimicrobials, improvements for pre-harvest practices and ways to reduce the growth of pathogens in raw poultry.

> [foodsafetynews.com](https://www.foodsafetynews.com)

> [FSIS Guideline for Controlling Campylobacter in Raw Poultry \(FSIS-GD-2021-0006\)](#)

> [FSIS Guidelines](#)

## Fragen und Antworten zu den gesundheitlichen Risiken von hanfhaltigen Lebensmitteln

Hanf in Nudeln, Hanf in Energydrinks - Hanf hat als Zutat zahlreicher Lebensmittel in den letzten Jahren einen regelrechten Hype erfahren. Dabei nutzen Menschen die Fasern der Kultur- und Nutzpflanze bereits seit Jahrhunderten u. a. für die Herstellung von Seilen, Textilien und Papier. Teile der Hanfpflanze (z. B. Blätter und Blüten oder daraus hergestellte Extrakte) werden zudem als Heil-, aber auch als Rauschmittel eingesetzt.

Das BfR hat häufig gestellte Fragen und Antworten zum Thema «Hanfhaltige Lebensmittel» zusammengestellt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

## Lebensmittelrecht

### Informationsschreiben 2021/5: Bedarfsgegenstände aus Kunststoff mit Bambus

Ziel des Informationsschreibens ist es, die rechtlichen Grundlagen betreffend Bedarfsgegenstände aus Kunststoff mit Bambus darzulegen, um eine einheitliche Auslegung und Anwendung des Lebensmittelrechts zu gewährleisten.

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

> [Informationsschreiben 2021/5: Bedarfsgegenstände aus Kunststoff mit Bambus \(pdf\)](#)

### Informationsschreiben 2021/6: Beurteilung von Cronobacter in Getreidebeikost

In der Vergangenheit publizierte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) öffentliche Warnungen aufgrund von Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) in Getreidebeikost; in diesem Zusammenhang hat das BLV das Informationsschreiben 2021/6 veröffentlicht.

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

> [Informationsschreiben 2021/6: Beurteilung von Cronobacter in Getreidebeikost \(pdf\)](#)

## Tiefkühlprodukte sollen offen verkauft werden können

Tiefgefrorene Lebensmittel sollen in der Schweiz auch offen verkauft werden können. Nach dem Nationalrat hat am 14. Juni auch der Ständerat einen entsprechenden Vorstoss angenommen. Auch der Bundesrat begrüsst den Offenverkauf. So könne bei der Verpackung gespart werden, sagte Martin Schmid (FDP/GR) für die Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie des Ständerates (Urek-S).

Die > [Hygieneverordnung](#) zu tiefgefrorenen Lebensmitteln (Art. 25) solle deshalb angepasst werden. Der Entscheid zum Offenverkauf von Tiefkühlprodukten fiel im Ständerat ohne Gegenstimme.

Auch der Bundesrat empfahl die Motion zur Annahme. Eingereicht hatte den Vorstoss FDP-Nationalrat Andri Silberschmidt (ZH).

Die EU kennt bei tiefgefrorenen Lebensmitteln kein solches explizites Verbot wie die Schweiz. Die EU-Verordnung regelt nur die Lieferung an den Endverbraucher, nicht aber den Offenverkauf. Der Vorstoss geht nun an den Bundesrat.

> [foodaktuell.ch](https://www.foodaktuell.ch)

> [Motion 20.4349 Ressourcenverschleiss bei Verpackungen verkleinern. Verkauf von tiefgekühlten Lebensmitteln ohne Vorverpackung erlauben](#)

## Liste mit geografischen Angaben aus der Republik Moldova publiziert

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat am 30.06.2021 im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) eine Liste von rund 15 geografischen Angaben aus der Republik Moldova publiziert. Die Schweiz prüft deren möglichen Schutz im Rahmen des Freihandelsabkommens zwischen der EFTA und der Republik Moldova. Gleichzeitig werden die schweizerischen und liechtensteinischen geografischen Angaben in der Republik Moldova veröffentlicht.

Mit dieser Veröffentlichung haben namentlich die Schweizer Kantone, alle betroffenen natürlichen oder juristischen Personen sowie jeder Drittstaat die Möglichkeit, bis am 31. August 2021 begründete Bemerkungen zu den auf der Liste aufgeführten Bezeichnungen vorzulegen. Nach einer Prüfung dieser Eingaben werden die Gespräche zwischen der Schweiz und der Republik Moldova wiederaufgenommen und die Listen der zu schützenden Bezeichnungen inklusive

allfälliger Übergangs- und Sonderbestimmungen fertiggestellt.

Die Listen der Bezeichnungen, die gegenseitig anerkannt werden sollen, sollen in das Freihandelsabkommen zwischen der EFTA und der Republik Moldova integriert werden, das zurzeit verhandelt wird.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

### **Kleine Insekten – grosse Wirkung! EU erteilt Zulassung für Insekten als Lebensmittel**

Die Europäische Kommission hat Mehlwürmer als erste Insektenart als Lebensmittel in der Europäischen Union zugelassen. Rafael Perez, Teamleiter für neuartige Lebensmittel in der GD SANTE, erläutert, warum die Lebensmittelauswahl für EU-Bürgerinnen und -Bürger nun erweitert wurde und welche Bedeutung Insekten künftig für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung und für den Umweltschutz haben werden.

> [Europäische Kommission](#)

Siehe dazu auch die > [News vom 20. Mai 2021](#)

### **European Union: Single Use Plastics Directive enters into force**

The European Union (EU) regulatory rules on food packaging were being updated and reviewed. On July 3, 2021, the Single Use Plastics Directive (SUP) (> [Directive EU 2019/904](#)) entered force.

The report provides an overview of the most important rules within the Directive and other upcoming initiatives for food packaging as part of the European Green Deal and the EU Circular Economy Action Plan.

> [USDA - Foreign Agricultural Service](#)

### **Nachhaltige Verbraucherprodukte statt Einwegartikel aus Kunststoff**

Im Kontext der Europäischen Strategie für Kunststoffe in einer Kreislaufwirtschaft ist es ein wichtiges Ziel der Europäischen Kommission, die Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt zu begrenzen und gleichsam die Ressource Kunststoff nachhaltig zu schonen. Dazu wurde im Jahr 2019 die > [Richtlinie 2019/904/EU](#) verabschiedet. Ab dem 3. Juli 2021 treten für eine Reihe von Verbraucherprodukten sowie für bestimmte Teile von Tabakprodukten und spezielle Lebensmittelkontaktmaterialien zwei Verordnungen in Kraft, die diese Richtlinie in nationales Recht umsetzen.

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

### **Lebensmittelrecht in Zeiten von Corona: Entwicklungen auf europäischer und nationaler Ebene**

Mit der neuen Rahmen-Kontrollverordnung ist das europäische Lebensmittelrecht seit 2019 grundlegend reformiert worden. Auch gab es in den vergangenen beiden Jahren viele neue Regelungen im Bereich der Kontaminanten, Zusatzstoffe und neuartigen Lebensmittel. Der Austritt Grossbritanniens aus der EU hat ein neues bilaterales Regelungsregime erforderlich gemacht, dessen vollständige Implementierung noch einige Zeit in Anspruch nehmen dürfte.

> [BZfE - Bundeszentrum für Ernährung](#)

> [Online Spezial «Lebensmittelrecht in Zeiten von Corona» von Dr. Annette Rexroth der Ernährung im Fokus 2021\(pdf\)](#)

### **D: Aktuelle Stellungnahmen des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen)**

Die aktuellen ALTS-Beschlüsse der 86. Arbeitstagung vom Dezember 2020 sind veröffentlicht.

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

> [ALTS-Beschlüsse der 86. Arbeitstagung Dezember 2020 \(pdf\)](#)

## **QM**

### **ISO 9001 gets quality check**

Used by millions of organizations around the globe, the world-standard reference for quality, ISO 9001, Quality management systems – Requirements, has just passed its «warrant of fitness».

Like all ISO standards, ISO 9001 undergoes a systematic review every five years to decide whether it is still valid or needs updating. This is important to ensure the standard is still globally relevant and meets the needs of its users.

In doing so, the subcommittee responsible for the standard, > [SC 2](#), Quality systems, which operates under technical committee > [ISO/TC 176](#), Quality management and quality assurance, undertook a number of activities including discussions with committee members and a survey of ISO 9001 users. The result was that no revision was needed and the latest version of ISO 9001 still provides as much value to those implementing the standard as it did when it was last updated in 2015.

A special task force within the committee will continue to evaluate and monitor any possible market or other changes that could impact the standard and propose a revision if and when required.

> [ISO - International Organization for Standardization](#)

## **Lebensmittelqualität - Eine Frage der Perspektive**

Die Qualität von Lebensmitteln ist ständig im Wandel: Der Lebensmittelhandel wird zunehmend global, Firmen entwickeln kontinuierlich Zutaten und Produkte weiter oder vollkommen neu, neue Trends zeichnen sich ab, Verbraucher innen und Verbraucher ändern ihre Essgewohnheiten. Eine zentrale Frage lautet daher: Was ist Qualität von Lebensmitteln?

> [BZfE - Bundeszentrum für Ernährung](#)

> [Schwerpunktthema und Leseprobe](#)

«Lebensmittelqualität - Eine Frage der Perspektive» der Zeitschrift Ernährung im Fokus 02 2021 ([pdf](#))

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Landwirtschaft und Ernährung: Taschenstatistik 2021**

Die Taschenstatistik Landwirtschaft und Ernährung enthält Daten, Fakten und Wissenswertes zur gesamten Lebensmittelkette und ist in vier Sprachen erhältlich. Sie ist mit den neusten Daten aktualisiert worden. Auf dem Portal Statistik Schweiz sind die Grafiken dieser Broschüre sowie weitere Grafiken zum Thema inklusive Daten online verfügbar. Zum internationalen Jahr für Obst und Gemüse 2021 wird in der Taschenstatistik die Gemüsefläche dargestellt. Sie hat zwischen 1996 und 2020 um fast 50 Prozent zugenommen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Taschenstatistik 2021 \(pdf\)](#)

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

Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [AG AgroExport Newsletter Nr. 34, Juli 2021](#)

### **Code of Conduct: Farm to Fork's first step towards more sustainable food**

Following months of collaboration and preparation, the European Commission, working together with European industry, launched the «EU Code of Conduct on responsible food business and marketing practices» on 5 July 2021.

This Code marks the first concrete measure to be delivered under the Farm to Fork Strategy. Alexandra Nikolakopoulou, Head of Unit for the Farm to Fork Strategy at DG SANTE discusses the Code's potential to get more healthy and sustainable foods into our shopping baskets while reducing harmful impact to the environment.

> [Newsroom Europäische Kommission](#)

### **«End the Cage Age»: Europäische Kommission will Käfighaltung beenden und registriert zwei weitere Bürgerinitiativen**

Die Europäische Kommission hat am 30.06.2021 bestätigt, dass sie bis 2023 einen Legislativvorschlag vorlegen wird, um die Käfighaltung für eine Reihe von Nutztieren zu verbieten. Sie reagiert damit positiv auf die Europäische Bürgerinitiative (EBI) «End the Cage Age». Zudem hat die Kommission zwei weitere Bürgerinitiativen registriert: «Europäischer EcoScore», die ein verpflichtendes Etikett mit Angaben zu den Umweltauswirkungen von Produkten fordert und «Für den Schutz kosmetischer Mittel ohne Tierquälerei und ein Europa ohne Tierversuche», die das bestehende EU-Verbot von Tierversuchen für Kosmetika und des Inverkehrbringens von an Tieren getesteten Inhaltsstoffen verschärfen und ausweiten will.

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

### **Verbotene Pestizide auf importierten Lebensmitteln: Rat zögert bei Durchsetzung**

In die EU importierte Produkte sollten eigentlich den gleichen Sicherheitsstandards unterliegen wie hier produzierte Waren. Bei der Belastung mit Pestizidrückständen wollen die Mitgliedstaaten jedoch weiter Ausnahmen zulassen. Die europäische Polizeibehörde Europol berichtet indes von beschlagnahmten illegalen Pestiziden.

> [DNR - Deutscher Naturschutzring](#)

## Aktuelles

### 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 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.



**Der Studiengang 2021 ist ausgebucht und startet am 24. August 2021.**

**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.**



### Tagungsbericht der 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 6. Mai 2021 zum Thema «Stoffe und Zusätze: Aktuelle rechtliche Themen und Trends» (Online-Tagung)

Aufgrund der aktuellen Situation rund um die Coronavirus-Pandemie erlebte die Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung bei ihrer 15. Durchführung eine Premiere: Sie fand als reine Online-Veranstaltung statt. Tagungsleiterin und ZHAW-Dozentin Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier konnte rund 170 Personen online begrüßen. Aktuelle Themen und Trends rund um das Stoffrecht standen im Zentrum der Veranstaltung, die von qualitativ hochstehenden Referaten sowie angeregten Online-Diskussionen geprägt war.

Die Ausführungen im detaillierten >[Tagungsbericht](#) sind mit Beispielen ergänzt, denn Beispiele erhöhen die Verständlichkeit von Aussagen und Theorien.

> [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

Sehen Sie hierzu zusätzlich den LinkedIn-Beitrag unter ><https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6803582848965074944>

**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.

### 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>

## 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.

### **Bachelorarbeit (6. Semester)**

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

### **Masterarbeit (MSc-Studium)**

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

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

**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.**

## 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: Unsere Weiterbildungen 2021

### 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

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

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

**Neues Datum:** 05. – 07. Oktober 2021: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

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

**NEU:** 08. und 09. November 2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

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

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

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

## Kurse im zweiten Halbjahr 2021



### **NEU:** Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

**31. August 2021**

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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

Weitere Informationen > [zhaw.ch/de/lsm/weiterbildung/](#)



### **Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits**

**8. bis 9. September 2021**

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

Weitere Informationen > [zhaw.ch/de/lsm/weiterbildung/](#)



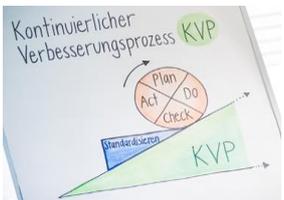
**Neues Datum:  
Grundkurs: HACCP-  
Konzept, mit Praxistag**

**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/](http://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/](http://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/](http://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/](http://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.**

## 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)