

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 208, Juni 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: Rapid assessment SARS-CoV-2 und Lebensmittel

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat am 11.05.2021 einen Briefing Letter mit einer kurzen Risikobewertung zur Übertragung von SARS-CoV-2 via Lebensmittel publiziert.

Zusammenfassung des Briefing Letters:

- Der Hauptübertragungsweg für SARS-CoV-2 ist die respiratorische Aufnahme virushaltiger Partikel, die beim Atmen, Husten, Sprechen, Singen und Niesen einer infizierten Person entstehen.
- Bislang gibt es keine Hinweise darauf, dass das Virus durch Lebensmittel oder Verpackungen übertragen wird.
- Es besteht jedoch die theoretische Möglichkeit, dass sich das Virus auf fäkal-oralem Weg oder über Sekrete verbreitet; eine infizierte Person könnte also im Prinzip das Virus bei der Zubereitung auf das Lebensmittel übertragen.
- Daher ist es wichtig, Massnahmen zu ergreifen, um potenzielle Ausscheider vom Umgang mit Lebensmitteln fernzuhalten und strenge Hygienemassnahmen anzuwenden, wie dies auch bei allen anderen Erregern der Fall ist, die auf fäkal-oralem Weg übertragen werden.

- Es wird empfohlen, die üblichen Hygieneregeln zu befolgen (siehe [sichergemessen.ch](#))

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

> [Briefing Letter vom 11.05.2021: SARS-CoV-2 und Lebensmittel Datum \(pdf\)](#)

Verband der Kantonschemiker der Schweiz: Bei Lebensmittelverpackungen besteht noch Handlungsbedarf

In einer nationalen Kampagne der Kantonschemiker wurde in 70 Gastro-, Gewerbe- und Industriebetrieben die Handhabung von Lebensmittelverpackungen überprüft. Es wurden insgesamt 184 Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff wie Beutel, Schalen, Becher, Flaschen, Folien sowie Karton, Aluminium und Glas kontrolliert.

Bei knapp 80% der kontrollierten Betriebe konnte eine korrekte Anwendung der Lebensmittelverpackungen bescheinigt werden. Insbesondere wurde die Verwendung, die Haltbarkeit und die Lagerung der Lebensmittelverpackungen korrekt gehandhabt. Die korrekte Anwendung eines Verpackungsmaterials ist deshalb wichtig, weil einerseits die Verpackung das Lebensmittel vor äusseren Einflüssen schützen muss, andererseits die Verpackung selbst nicht zur Gefahr für das Lebensmittel werden darf, indem Teile der Verpackung ins Lebensmittel übergehen. Zu bemängeln war

die ungenügende Kennzeichnung der Lebensmittelverpackungen.

Die schweizerische Kampagne der Kantonschemiker zeigt zusammenfassend, dass Lebensmittelverpackungen korrekt verwendet werden, jedoch noch Handlungsbedarf vorliegt, insbesondere im Umgang mit den Bescheinigungen.

> [Verband der Kantonschemiker der Schweiz - Medienmitteilung vom 27.05.2021 \(pdf\)](#)

BLV: Seismo Info 06/2021 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](#)

Säuglingsnahrung: Gesundheitliche Risiken durch Erucasäure nicht zu erwarten

In einer Stellungnahme hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mögliche gesundheitliche Risiken für Säuglinge durch Aufnahme von Erucasäure über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung sowie Beikost abgeschätzt. Dazu wurde anhand von verschiedenen Modellen untersucht, unter welchen Bedingungen die Exposition für Säuglinge den von der EFSA abgeleiteten Wert für die tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI) für Erucasäure überschreiten könnte. Für die Expositionsschätzungen wurden neben dem in der EU gesetzlich festgelegten Höchstgehalt für Erucasäure in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung auch Daten zu Erucasäuregehalten aus Lebensmittelüberwachungsprogrammen der Bundesländer einbezogen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung, Stellungnahme Nr. 017/2021 vom 4. Juni 2021 \(pdf\)](#)

Cold Brew Kaffee – eine mikrobielle Gefahr?

Während heissgebrühter Kaffee ein im Hinblick auf die mikrobielle Sicherheit unbedenkliches Lebensmittel darstellt, bietet Cold Brew Kaffee aufgrund seiner Herstellungsweise gute Wachstumsbedingungen für Verderbniserreger und verschiedene pathogene Keime. Ob von Cold Brew Kaffee eine mikrobielle Gefahr für den Verbraucher ausgeht, wurde in einer aktuellen Probenserie untersucht.

Die gute Nachricht: es wurde nur in wenigen Proben eine mikrobielle Belastung festgestellt. Allerdings ist eine sorgfältige Hygiene bei der Herstellung erforderlich.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Aus der Arbeit des Europäischen Referenzlabors: Monitoring von Pestizidrückständen in Milch und Säuglingsanfangsnahrung aus ganz Europa

Das Europäische Referenzlabor für Pestizidrückstände in tierischen Lebensmitteln und Waren mit hohem Fettgehalt (engl. food of animal origin, EURL-AO) untersuchte 78 Proben milchbasierte Säuglingsanfangsnahrung sowie 54 Proben Milch aus ganz Europa auf Pestizidrückstände mittels Multirückstandsmethoden. Der Fokus lag auf Pestiziden mit hoher Toxizität (niedrige ADI-Werte), für die der Standard-Rückstandshöchstgehalt von 0,01 mg/kg für Säuglinge unter 16 Wochen nicht als sicher angesehen wird.

Auf Anfrage der Europäischen Kommission veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) am 28. Juni 2018 eine wissenschaftliche Stellungnahme zu Pestiziden in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder (> [Scientific Opinion on pesticides in foods for infants and young children](#)). Es wurde der Schluss gezogen, dass Pestizidrückstände mit einem Rückstandshöchstgehalt von 0,01 mg/kg für Lebensmittel für Säuglinge unter 16 Wochen, für die ein gesundheitsbezogener Richtwert (HBGV) von 0,0026 mg/kg KG/Tag oder höher vorliegt, wahrscheinlich nicht zu einer inakzeptablen Exposition mit diesen Wirkstoffen führen. Für Rückstände mit HBGVs unter diesem Wert werden jedoch niedrigere Rückstandshöchstgehalte empfohlen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

Lebensmittelrecht

Informationsschreiben 2021/4: Verwendung von «Stoffen» der Kategorien Pflanzen, Pilze, Flechten und Algen sowie die Zubereitung

Das BLV hat ein Informationsschreiben mit Erläuterungen zur Verwendung von Stoffen der Kategorien Pflanzen, Pilze, Flechten und Algen publiziert.

Eine rechtlich verbindliche Positivliste von Pflanzen, Pflanzenteilen und Zubereitungen daraus, welche als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, gegebenenfalls mit entsprechenden Höchstmengen, eingesetzt werden dürfen, gibt es im Schweizer Lebensmittelrecht nicht. Auch für weitere Stoffkategorien wie Pilze, Flechten und Algen sind keine Positivlisten gesetzlich festgelegt. Die Verwendung muss daher im Rahmen der Selbstkontrolle beurteilt werden.

Als Orientierungshilfe herangezogen werden können die sogenannten «Stofflisten des Bundes und der Bundesländer - Unter Mitwirkung von Experten aus

Deutschland, Österreich und der Schweiz», auf die im Informationsschreiben verwiesen wird.

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

> [Informationsschreiben 2021/4: Verwendung von «Stoffen» der Kategorien Pflanzen, Pilze, Flechten und Algen sowie die Zubereitung \(pdf\)](#)

Siehe zu diesem Thema auch: > [Tagungsbericht der 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Referat «Die Stofflisten Pflanzen und Pilze in Deutschland und der Schweiz»](#)

Pflichtangaben in der Werbung sollen vereinfacht werden

Der Bundesrat hat am 19. Mai 2021 eine Änderung der Preisbekanntgabeverordnung (PBV) beschlossen. Neu kann im Werbemittel eine Referenz auf eine digitale Quelle bekanntgegeben werden. Die Konsumentinnen und Konsumenten können die Pflichtangaben dann in der digitalen Quelle in Erfahrung bringen. Damit wird ein Entscheid des Parlaments umgesetzt. Die Verordnungsänderung tritt am 1. Juli 2021 in Kraft.

> [Der Bundesrat - Medienmitteilung](#)

Geschützte Ursprungsbezeichnungen für den Jambon de la Borne und den Boutefas

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte am 27.05.2021 die Gesuche um Eintragung des Jambon de la Borne und des Boutefas als geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB). Der Jambon de la Borne und der Boutefas sind zwei typische und einzigartige Wurstprodukte, und dies nicht nur aufgrund ihrer Herkunft und ihrer Geschichte, sondern auch aufgrund ihrer Herstellung, ihrer Qualität und ihres Geschmacks. Dank der Eintragung als GUB können ihr Ruf und ihre ausgezeichnete Qualität geschützt werden.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben](#)

Amendment 171 off the table: Europe allows for «creamy» and «buttery» plant-based dairy

Having initially voted in favour of banning descriptive terms such as «buttery» and «creamy» for dairy-free products, the European Parliament has dropped Amendment 171.

> [foodnavigator.com](#)

EU consults on nanomaterial definition

European Commission launches targeted stakeholder consultation to review 2011 recommendation on a nanomaterial definition for use across regulations; feedback being accepted until June 30, 2021; recent review article finds nanomaterials primarily used as

antimicrobials in food packaging, applications could expand in future pending safety uncertainties.

In May 2021, the European Commission (EC) > [announced](#) the launch of a targeted stakeholder > [consultation](#) to review the common definition of the term «nanomaterial» for use across all EU regulations. In 2011, the EC adopted > [Recommendation 2011/696/EU](#) to define «nanomaterial» and established the requirement to review the definition at a later time to determine if it remains fit for purpose. The EC carried out a review and determined that while the definition remains fit for purpose and is generally accepted, updates across EU regulation have not been as comprehensive as expected. The review also found that the current definition limiting the term nanomaterials to only being carbon-based in some instances may be outdated, and implementation of the definition remains challenging due to a high diversity of nanomaterials.

> [FPF - Food Packaging Forum](#)

> [Review of the Recommendation 2011/696/EU - Stakeholder consultation](#)

EU schützt Kinder durch weniger Anilin in Spielzeugen

Die Europäische Kommission hat am 03.06.2021 eine Änderung der Richtlinien über die Sicherheit von Spielzeugen angenommen. Ziel ist es, das möglicherweise krebserregende Anilin in farbigen Spielwaren zu begrenzen.

Die EU-Gesetzgebung soll sicherstellen, dass Spielzeug Sicherheitsanforderungen erfüllt, die zu den strengsten der Welt gehören - insbesondere in Bezug auf die Verwendung von Chemikalien. Die neu bestimmten Grenzwerte von Anilin tragen dazu bei, die Exposition gegenüber diesem Schadstoff zu verringern. Enthalten ist Anilin häufig in Farbstoffen für Textilien, Leder oder auch Fingerfarben.

In der Änderung wird ein Grenzwert von 10 mg/kg für Anilin in Fingerfarben vorgeschlagen, wo es in freier Form vorkommt, und 30 mg/kg für Anilin in Textil- oder Lederspielzeugmaterial, was die niedrigste Konzentration ist, bei der es mit einem speziellen Test als Teil anderer Gemische nachgewiesen werden kann.

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

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Richtlinie \(EU\) 2021/903 der Kommission vom 3. Juni 2021 zur Änderung der Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Sicherheit von Spielzeug hinsichtlich spezifischer Grenzwerte für Anilin in bestimmtem Spielzeug\)](#)

QM

FSSC publishes Addendum for ISO 23412

The Addendum for ISO 23412 has been created specifically for the growing market of (home) delivered temperature-controlled food products

Worldwide an increase in the demand for (home) delivery of meals, groceries, lunch boxes, and all sorts of refrigerated parcels and food products is noticed. In addition, the need for this type of transport went through immense growth worldwide because of the COVID pandemic. Therefore, to ensure the safe delivery of these temperature-controlled food products, FSSC has developed an Addendum to the FSSC 22000 Scheme called FSSC Addendum for ISO 23412: Indirect temperature-controlled refrigerated delivery services – Land transport of parcels with intermediate transfer. The Addendum results from a collaboration with Yamato Transport Co., Ltd. and is based on a GAP analysis between FSSC 22000 Transport and Storage and ISO 23412:2020.

> fssc22000.com

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV-Forschungsbericht 2017 – 2020: Bericht und Projektauswahl

Von 2017 bis 2020 hat das BLV insgesamt 172 Forschungsprojekte betrieben. Die Ergebnisse aus dieser Ressortforschung dienen als wissenschaftliche Grundlagen, die es den Verwaltungseinheiten ermöglichen, ihre operativen Ziele zu erreichen.

Im Vergleich mit der Vorperiode, die fünf Jahre umfasste, erstreckt sich die Berichtsperiode 2017 – 2020 über vier Jahre, vom 01.01.2017 bis am 31.10.2020.

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

Bundesrat lehnt Massentierhaltungsinitiative ab und beschliesst Gegenentwurf

Der Bundesrat hat am 19. Mai 2021 seine Botschaft zur Initiative «Keine Massentierhaltung in der Schweiz» zuhanden des Parlaments verabschiedet.

Der Bundesrat lehnt die Initiative ab und stellt ihr einen direkten Gegenentwurf gegenüber. Darin nimmt er das Anliegen der Initiative auf und schlägt vor, das Wohlergehen für alle Tiere in der Verfassung zu verankern. Weiter soll eine tierfreundliche Unterbringung und Pflege, regelmässiger Auslauf und eine schonende Schlachtung aufgenommen werden.

Er lehnt die Initiative unter anderem ab, weil das Tierschutzrecht Massentierhaltung im Sinne der Initiative

bereits heute verbietet. Zudem wäre die geforderte Importregelung mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz nicht vereinbar und nur mit grossem administrativem Aufwand umsetzbar.

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

Deklaration «Schweizer Fleisch» und «Schweizer Eier» nur bei überwiegend inländischer Futterbasis

Stellungnahme des Bundesrates vom 12. Mai 2021 auf die Motion (21.3037) von NR Felix Wettstein.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, die Bestimmungen zu den schweizerischen Herkunftsangaben anzupassen, damit das Prädikat «schweizerisch» in den Herkunftsangaben von tierischen Produkten wie Fleisch, Milch, Eier, Zuchtfisch nur dann zulässig ist, wenn die Nahrung der Nutztiere, welche diese Produkte liefern, zu mindestens 75 Prozent auf inländischer Futterbasis beruht. Massgebend ist die zugeführte Energiemenge.

Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

> parlament.ch - Motion 21.3037

Regionalität gewinnt im Zuge der Corona-Pandemie weiter an Bedeutung

In regelmässigen Abständen lässt das Bundesamt für Landwirtschaft BLW untersuchen, wie die Schweizer Bevölkerung die heimische Land- und Ernährungswirtschaft wahrnimmt. Die aktuelle Umfrage zeigt, dass das Vertrauen in die Landwirtschaft weiterhin hoch ist. Die Befragten schätzen unter anderem die Herstellungsbedingungen und die kurzen Transportwege der Lebensmittel. Aufgrund der Corona-Pandemie kaufen viele bewusster und bewusst regionaler ein.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Bedeutung der Herkunft von Landwirtschaftsprodukten \(pdf\)](#)

Deutsch-Schweizer Zusammenarbeit bei Tierarzneimitteln

Swissmedic und das deutsche Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vereinbaren engere Zusammenarbeit im Bereich von Tierarzneimitteln.

Swissmedic-Direktor Raimund T. Bruhin und Friedel Cramer, Präsident Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) haben am 18. Mai 2021 die «Gemeinsame Absichtserklärung» zur Zusammenarbeit im Bereich Tierarzneimittel unterzeichnet. Sie schafft die formelle Grundlage für eine intensiviertere Zusammenarbeit. Swissmedic ist seit einigen Jahren bestrebt, die

Zusammenarbeit im Heilmittelbereich mit ausländischen Partnerbehörden zu verbessern. Im Vordergrund der bilateralen Vernetzung stehen dabei vor allem die Heilmittelbehörden in der Europäischen Union und in Ländern, die für die Schweiz von strategischem Interesse sind.

> [Swissmedic - Schweizerisches Heilmittelinstitut](#)

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

Eidgenössische Kommission für Konsumentenfragen (EKK) - Empfehlung an den Bundesrat zur künftigen Verhinderung von Food Fraud

Weltweit gehen Experten gegenwärtig von einer Zunahme von Lebensmittelbetrug (Food Fraud) aus. Auch die bundesinterne Plattform Coordination Food Fraud (COFF) schätzt, dass die Gefahr aufgrund moderner Technologien, Preisdruck und internationalem Handel wächst. Als Hochpreisinsel ist die Schweiz ein «interessantes» Zielland für derartige Betrügereien.

Gegenwärtig sind aus Sicht der EKK die rechtlichen Grundlagen zur Bekämpfung von Food Fraud nicht ausreichend. Sie tragen weder der Zunahme von Lebensmittelbetrug Rechnung, noch wirken die möglichen Strafen, wegen ihrer geringen Höhe, abschreckend. Auch der Datenaustausch zwischen den Behörden ist nicht sichergestellt. Die zuständige bundesinterne COFF-Plattform verfügt über zu wenig Ressourcen. Wegen fehlender Verträge mit der EU, erhält die Schweiz auch nur im geringen Ausmass und verzögert Kenntnis von Betrugsfällen in den Nachbarländern.

Da Food Fraud nicht nur zu einem Vertrauensverlust in die Lebensmittelwirtschaft führen kann, sondern auch gravierende gesundheitliche Folgen haben kann, besteht hier aus Sicht der EKK Handlungsbedarf. Sie empfiehlt dem Bundesrat deshalb die Bildung eines behördenübergreifenden Expertenteams sowie die Schaffung der entsprechenden gesetzlichen Grundlagen. Dieses letzte Thema sollte bei der nächsten Revision des Lebensmittelgesetzes aufgenommen werden und in die Lebensmittelstrategie Eingang finden.

> [Newsletter Büro für Konsumentenfragen 02/2021](#)

> [Empfehlung EKK vom 29. April 2021 betreffend Food Fraud: Verstärkte Anstrengungen zur Bekämpfung von Food Fraud \(pdf\)](#)

EDQM releases guidance on paper and board materials and articles for food contact

The European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare (EDQM) has published the first edition of the technical guide entitled «Paper and board used in food contact materials and articles», following the October 2020 adoption of the resolution on the safety and quality of materials and articles for contact with food by the Committee of Ministers of the Council of Europe.

This publication incorporates the resolution and its guiding principles and provides technical guidance relating to the requirements, compliance testing and supporting documentation for paper and board materials. It was drafted by the European Committee for Food Contact Materials and Articles (CD-P-MCA) and was subject to a public stakeholder consultation in 2020.

The publication can be downloaded for FREE from the > [EDQM Freepub](#) website.

> [edqm.eu](#)

D: Bundestag beschliesst Lieferkettengesetz

Grosse deutsche Unternehmen müssen künftig stärker auf die Einhaltung von Menschenrechten und Umweltstandards bei ihren Zulieferern achten - sonst drohen Bussgelder. Die Opposition kritisierte den Bundestagsbeschluss.

Grosse Unternehmen in Deutschland werden ab 2023 verpflichtet, gegen Menschenrechtsverletzungen und Umweltverstöße bei ihren Zulieferern vorzugehen. Bei Verfehlungen drohen Bussgelder von bis zu zwei Prozent des jährlichen Umsatzes. Es gilt zunächst für Konzerne mit mehr als 3000 Mitarbeitern. Das sind nach Angaben aus der Koalition über 925 Betriebe. Ab 2024 sollen auch Unternehmen mit mehr als 1000 Beschäftigten einbezogen werden, was rund 4800 Firmen wären.

> [tagesschau.de](#)

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/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (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), 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.

Gesucht:

Firmen zur Durchführung im Herbstsemester 21

Bachelorarbeit (6. Semester)

Umfang etwa 60 Arbeitstage

Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli

Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Gesucht:

Firmen zur Durchführung im Frühjahrssemester 22

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»](#)

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/lsm/weiterbildung/



**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/lsm/weiterbildung/



**Einführung ins EU-
Lebensmittelrecht**

01. 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/lsm/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, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch