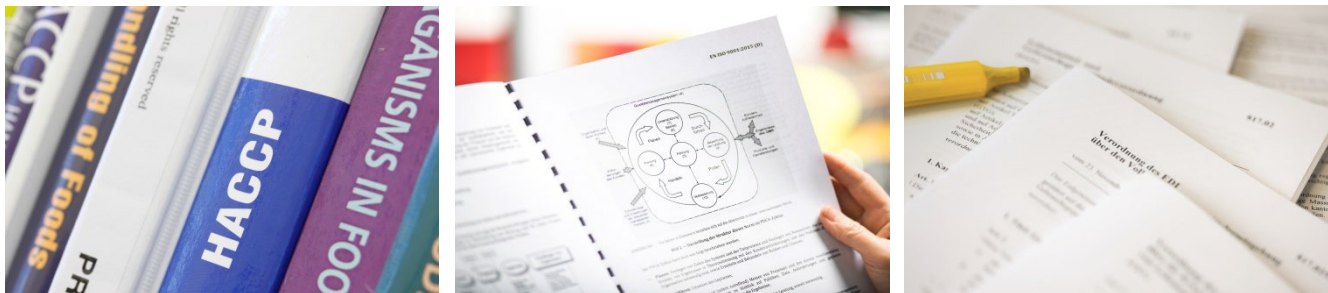


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 218, April 2022



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

BLV: Seismo Info 4/2022 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](#)

Salmonellen und Schokolade

Die europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) und das europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) untersuchen derzeit einen länderübergreifenden Salmonellose-Ausbruch im Zusammenhang mit Schokoladenprodukten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat deshalb Informationen zum Thema Salmonellen in Schokolade zusammengestellt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung - Mitteilung Nr. 010/2022 vom 12. April 2022 \(pdf\)](#)

Mehl mit Krankheitskeimen

Der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) warnt vor Shigatoxin-bildenden E. coli (STEC) in Mehl und daraus hergestellten Erzeugnissen wie Backmischungen und Frischeteige.

In ihrem auf der 88. Arbeitstagung am 7. Dezember 2021 gefassten Beschluss verweisen die Sachverständigen auf Berichte, wonach in Deutschland als auch in anderen Ländern (Schweiz, USA, Kanada) in den vergangenen Jahren Shigatoxin-bildende E. coli (STEC) in Getreidemehlen, Backmischungen oder rohen Teigen nachgewiesen wurden. Teilweise wurden kontaminierte Produkte als Ursache für Erkrankungen erkannt.

Auf Grund dieser Ergebnisse fordert der Arbeitskreis die Thematik verstärkt im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu berücksichtigen. Zum anderen sind Verbraucherinnen und Verbraucher über das Vorkommen von STEC in Mehl und den sich daraus ergebenden möglichen Gefahren beim Verzehr von rohen bzw. nicht durchgebackenen Erzeugnissen aus Mehl besser aufzuklären. Er schlägt dazu einen Warnhinweis mit dem Wortlaut: «Getreidemehle, Backmischungen und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden» vor.

Zu den Beschlüssen der 88. Arbeitstagung des ALTS, siehe [News vom 28. Februar 2022](#)

Ciguatoxine in Seefisch: Ausgeklügelte Teststrategie ermöglicht die Aufklärung von Fischvergiftungen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) kann durch Kombination unterschiedlicher Testmethoden Vergiftungen mit Ciguatoxinen sicher nachweisen.

Vergiftungen mit Ciguatoxinen nach Genuss einer Seefischmahlzeit sind in Deutschland noch selten. Ciguatera, wie das Krankheitsbild genannt wird, gehört aber weltweit betrachtet zu den häufigsten Fischvergiftungen, die keinen bakteriellen Ursprung haben. Vor dem Hintergrund der Ausweitung des globalen Handels mit Seefisch aus allen Weltmeeren ist deshalb künftig auch in Deutschland mit einem Anstieg von Ciguatera-Fällen zu rechnen. Wiederholte Ciguatera-Ausbrüche in Deutschland seit 2012 veranlassten das Nationale Referenzlabor für die Überwachung mariner Biotoxine am BfR, neue Wege beim Nachweis von Ciguatoxinen in Fisch auch unbekannter Herkunft zu gehen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Link zur Publikation: > [Food safety risk in Germany from mislabeled imported fish: ciguatera outbreak trace-back, toxin elucidation, and public health implications](#)

Antibiotika-Resistenz von Salmonella- und Campylobacter-Bakterien nach wie vor hoch

Laut einem Bericht des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ist die Antibiotika-Resistenz von Salmonella- und Campylobacter-Bakterien nach wie vor hoch.

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

Time for closer collaboration in food safety assessment?

After 20 years of successful implementation of the EU General Food Law, Dr Bernhard Url (Executive Director of the European Food Safety Authority - EFSA) reflects on how to best address the increasing complexity underlying food safety assessment.

> [theparliamentmagazine.eu](#)

Lebensmittelrecht

BLV-Informationsschreiben 2022/1: Umgang mit anthropogenen Spurenstoffen in natürlichem Mineralwasser

Das Informationsschreiben gibt Hinweise zum Umgang mit unerwünschten, anthropogenen (vom Menschen verursachten) Stoffen in natürlichem Mineralwasser.

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

> [Informationsschreiben 2022/1: Umgang mit anthropogenen Spurenstoffen in natürlichem Mineralwasser \(pdf\)](#)

Kommission stärkt geografische Angaben für europäische Qualitätsprodukte

Die EU-Kommission hat eine Überarbeitung des Systems der geografischen Angaben (g.A.) für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse vorgeschlagen.

Die neuen Massnahmen sollen die Verbreitung der geografischen Angaben in der gesamten Union fördern, um die ländliche Wirtschaft zu unterstützen und ein höheres Schutzniveau zu erreichen, insbesondere im Internet. Ziel ist es, die hohe Lebensmittelqualität und die hohen Standards in der EU aufrechtzuerhalten und sicherzustellen, dass unser kulturelles, gastronomisches und lokales Erbe erhalten bleibt und in der EU und weltweit als authentisch zertifiziert wird. Hierfür schlägt die Kommission Massnahmen vor, um das bestehende System der geografischen Angaben zu stärken und zu verbessern.

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

EU-Kommission genehmigt vier gentechnisch veränderte Pflanzen zur Verwendung als Lebens- und Futtermittel

Die Kommission hat drei gentechnisch veränderte Pflanzen (Sojabohne, Raps und Baumwolle) zugelassen und die Zulassung für eine gentechnisch veränderte Baumwollpflanze zur Verwendung als Lebens- und Futtermittel erneuert.

Die Zulassungen gelten für zehn Jahre. Jedes aus diesen gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellte Produkt unterliegt den strengen > [Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften der EU](#). Alle diese GVO haben ein umfassendes und strenges Zulassungsverfahren durchlaufen, einschliesslich einer positiven wissenschaftlichen Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Die Zulassungsentscheidungen beziehen sich nicht auf den Anbau, sondern nur auf die Einfuhr der oben genannten GVO-Pflanzen. Die Mitgliedstaaten haben im Ständigen Ausschuss und im anschliessenden Berufungsausschuss weder eine qualifizierte Mehrheit für noch gegen die Zulassung erreicht. Die Europäische Kommission ist daher rechtlich verpflichtet, die Zulassungen zu erteilen.

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

JustEgg mung bean protein wins EU approval

The key ingredient in San Francisco-based start-up Eat Just's plant-based egg alternative has been approved by the EU, paving the way for market launch later this year. Mung bean protein, the main ingredient of the JUST Egg, was initially deemed safe under novel food requirements by the European Food Safety Authority (EFSA) late last year.

> foodmatterslive.com

> [EFSA Journal 2021;19\(10\):684:Safety of mung bean protein as a novel food pursuant to Regulation \(EU\) 2015/2283](https://efsa.europa.eu/en/press/news/2021/10/19/684-safety-of-mung-bean-protein-as-a-novel-food-pursuant-to-regulation-(eu)-2015/2283)

Nährwertprofile – wissenschaftliche Beratung für die EU-Initiative «Vom Hof auf den Tisch»

Die Aufnahme von Energie, gesättigten Fettsäuren, Natrium und Zuckerzusatz/freiem Zucker ist zu hoch in Europa; ihre Senkung würde dazu beitragen, chronische Krankheiten, die ihren Ursprung in einer ungesunden Ernährungsweise haben, zu bekämpfen. Im Gegensatz dazu ist die Aufnahme von Ballaststoffen und Kalium beim grössten Teil der erwachsenen Bevölkerung in Europa zu niedrig und ihre Erhöhung würde zur besseren Gesundheit führen.

Dies sind die wichtigsten Ergebnisse > [des wissenschaftlichen Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit \(EFSA\), das sich mit den Nährwertprofilen befasst](#) und am 19.04.2022 veröffentlicht wurde.

Im Rahmen der Strategie > [Vom Hof auf den Tisch](#) beabsichtigt die Europäische Kommission, Ende 2022 eine Überarbeitung der bestehenden Rechtsvorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vorzuschlagen. Der wissenschaftliche Beitrag der EFSA wird zusammen mit anderen von der Kommission gesammelten Nachweisen in den Vorschlag der Kommission einfließen. Sie können künftige Aktualisierungen verfolgen, die auf der > [Website der Kommission](#) verfügbar sind.

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

Should alcohol health warnings and ingredient lists appear on-label, off-label, or not at all?

The Commission has proposed mandatory labelling of ingredients and nutrient content of alcoholic beverages be enforced by the end of this year, and health warnings on labels by the end of 2023. FoodNavigator rounds up the pros and cons.

> foodnavigator.com

England: Calorie labelling to become legal requirement

In April 2022, new > [calorie labelling regulations](#) will come into effect in England, meaning many food and hospitality businesses will be required to display calorie information to customers. > [\(England\) Regulations 2021](#) will require food businesses with more than 250 employees to provide calorie information on physical menus, online menus, food delivery platforms or food labels.

It has been found that > [28 percent of adults in England are obese, while a further 36 percent are overweight](#). This new legislation aims to tackle these rising numbers by helping people make more informed choices and opt for healthier meals.

> [Calorie Labelling: Guidance for Food Businesses](#) to help companies take necessary action before these regulations are put in place next month.

> newfoodmagazine.com

QM

Applying the «5S» Operational Effectiveness System to Food Safety

This article discusses a system that can be impactful to food safety and quality programs and benefit operational efficiency.

This system is denoted by the number of steps and the letter S. In 5S, each step header begins with a Japanese word that starts with the letter «S».

- 1S: Seiri, «Sort»—Get rid of excess materials
- 2S: Seiton, «Set in Order»—Everything has a home location and is labeled
- 3S: Seiso, «Sweep/Shine»—Clean and return all items to the original or best condition
- 4S: Seiketsu, «Standardize»—Create best practices throughout the facility
- 5S: Shitsuke, «Sustain»—Maintain new practices and ensure that the «old way» does not return.

The 5S system can be summarized with a simple adage: Everything has a place, and everything is in its place. The 5S system has many benefits, including:

- Process and product efficiencies, less downtime, and decreased waste
- Decreased storage and inventory
- Increase in safety and decrease in injuries
- Increase in morale and job satisfaction, with employees feeling empowered
- Positive impression to customers, suppliers, and visitors when they tour your facility.

> [FoodSafetyMagazine](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Kampf gegen Food-Waste: Bundesrat startet Aktionsplan

Fast ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel wird verschwendet oder unnötig weggeworfen. Dies entspricht rund 330 Kilogramm Abfall pro Kopf und Jahr. Am 6. April 2022 hat der Bundesrat einen Aktionsplan verabschiedet mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren.

Dazu wird der Bund mit den Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors eine branchenübergreifende Vereinbarung treffen, in der klare Reduktionsziele festgelegt werden. Im Jahr 2025 wird der Bundesrat dann prüfen, ob die eingeführten Massnahmen ausreichen, und wenn nötig weitere Beschlüsse fassen.

> [Pressemitteilung des Bundesrates vom 6. April 2022](#)

> [Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung \(pdf\)](#)

Typizität von Alpkäse: Überraschende Beobachtungen

Die Versuchsstation Alp- und Berglandwirtschaft hat 16 Berner Alpkäse AOP untersucht. Warum unterscheiden sie sich so stark in Bezug auf den Geschmack und die Textur? Kurzer Einblick in den teils überraschenden Versuch.

Es zeigte sich, dass die grossen Unterschiede im Geschmack und in der Textur der 16 untersuchten Käsesorten nicht auf die Diversität der Spezies der Bakterien in den Fettsirtekulturen zurückzuführen sind. Diese ist geringer als erwartet. Es muss andere Gründe geben für den unterschiedlichen Geschmack und die Textur, die jeden Käse zu einem einzigartigen Produkt machen: z. B. die von einzelnen Herstellern verwendeten Werkzeuge und Materialien, die Arbeitsweise oder das Mikrobiom der Rohmilch.

Fortsetzung folgt! Die endgültigen Ergebnisse werden frühestens Ende 2022 vorliegen.

> agroscope.admin.ch

Onlinehandel braucht neue Regelungen

Der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Friedel Cramer wünscht sich eine Anpassung bestehender Rechtsvorschriften und Strukturen, um dem stetig wachsenden Internethandel mit Lebensmitteln und anderen Bedarfsgegenständen gerecht zu werden. «Zur Durchsetzung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Onlinehandel fehlen noch immer notwendige Regelungen und Instrumente», erklärte Cramer zu Beginn des 35. Deutschen Lebensmittelrechtstags in Wiesbaden.

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

> [EU-Vorhaben im Rahmen des > Digital Services Acts](#)

Global Food Safety Initiative (GFSI) calls for faster action on sustainable development goals

GFSI launches a campaign to collate the views of the food safety community on the action needed to achieve the Sustainable Development Goals linked to food safety.

The 17 Sustainable Development Goals (SDGs) are designed to be a «blueprint to achieve a better and more sustainable future for all». The survey of the GFSI community aims to understand how the industry is addressing the SDGs and what role GFSI can play in supporting retailers, manufacturers and suppliers in tackling them. It was launched at the GFSI Conference, taking place in Barcelona, on 29th March 2022. The results will be shared on World Food Safety Day on 7th June, as part of GFSI's ongoing commitment (and support of SDG 17 – power of partnerships) to collaboration with WHO, FAO and Codex to help inspire positive change around behaviours, policy and practice. This year's theme is «Safer food, better health».

> mygfsi.com

Pflanzendrinks und fleischlose Burger: Das steckt in Ersatzprodukten

Das Konzept der nachhaltigeren Ernährung beinhaltet, weniger tierische Lebensmittel und mehr Pflanzliches zu essen. Ressourcenschonender Konsum sowie die Förderung der eigenen Gesundheit sind dabei wichtige Ziele. Der Einzelhandel erweitert sein Angebot entsprechend. TÜV SÜD gibt einen Überblick zu diesen Innovationen.

> tuvsued.com

Aktuelles



Rückblick auf die 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung Donnerstag, 5. Mai 2022 zum Thema «Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht»

Im Zentrum der Betrachtungen der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, die zum 16. Mal durchgeführt wurde, stand das Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht. Die Veranstaltung wurde erneut online durchgeführt, denn diese Entscheidung ermöglichte eine Planungssicherheit für die Veranstaltenden und eine ortsunabhängige, sichere Teilnahme aller Interessierten. Die Veranstaltung war von

qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden Diskussionsbeiträgen und Fragen geprägt. Tagungsleiterin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) dankt allen Teilnehmenden und externen Referierenden für die hervorragenden Beiträge und anregenden Diskussionen. Einen Rückblick auf die Tagung wird die fachliche Zusammenfassung der Tagung bieten, die ab ca. Ende Mai aufgeschaltet sein wird unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 12. Mai 2023** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

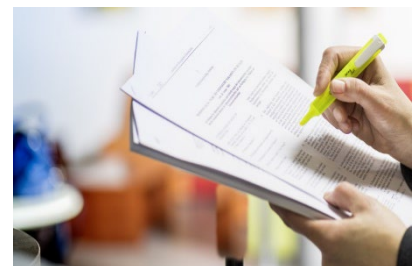
Anmeldung für den Studiengang 2022

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 2022 läuft bis zum **4. Juli 2022**. Bis **16. Mai 2022** gilt ein Frühbucherrabatt von **5%**.

Weitere Informationen über den Studiengang 2022 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter: > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im > [Flyer \(pdf\)](#).

Unsere nächsten Kurse



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE

31. Mai 2022

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

Der Kurs wird online angeboten. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen. Voraussetzung ist ein funktionierender Internetzugang und funktionstüchtige Tonhardware (Computeraudio oder Headset). Der Zugangslink sowie alle notwendigen Informationen werden Ihnen rechtzeitig zugesandt. Wir freuen uns, Sie in unserem virtuellen Kursraum zu begrüßen.

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

[> Weitere Informationen](#)



Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2022

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren 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 ein HACCP-Team leiten oder als Mitglied mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

[> Weitere Informationen](#)



Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits- Managementsystemen

6. September 2022

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](#)



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

7. bis 8. September 2022

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (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](#)

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2022

Lebensmittelrecht

- 31. Mai 2022: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
- 23. August 2022: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2022](#)
- 24. November 2022: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 01. Dezember 2022: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 28. – 30. Juni 2022: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)
- 06. September 2022: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
- 07. und 08. September 2022: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
- 25. und 26. Oktober 2022: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
- 07. und 08. November 2022: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Kooperationskurse



NEU: Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung

21. – 22. Juni 2022

Der Kurs gibt einen aktuellen Überblick über nachhaltige Verpackungen für Lebensmittel auf dem Markt und in der Forschung. Die Teilnehmenden wissen nach dem Kurs, wie eine Nachhaltigkeitsbewertung aufgebaut ist und erkennen das Nachhaltigkeitspotenzial von Verpackungen in Ihrem Arbeitsumfeld. Sie kennen die wichtigsten Recyclingverfahren und die daraus abgeleiteten Grundsätze eines Designs for Recycling in der Schweiz und Europa. Weiterhin werden wichtige Aspekte in Bezug auf die Sicherheit und rechtliche Vorgaben (CH/EU) aufgezeigt.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
> [Weitere Informationen](#) und > [Flyer/Broschüre \(pdf\)](#)



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

25. – 26. Oktober 2022

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrations-tests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrations-tests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

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