

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 222, August 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 08/2022 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](#)

Viele ungeeignete Deckeldichtungen bei Glaskonserven mit öligem Inhalt

In einer nationalen Kampagne der Kantonschemiker wurden ölhaltige Lebensmittel in Glaskonserven auf Verunreinigungen durch Weichmacher aus den Deckeldichtungen untersucht. Bei rund einem Viertel der Proben mit Deckeldichtungen aus PVC waren die Weichmachergehalte im Lebensmittel so hoch, dass sie beanstandet werden mussten. Alternativen zu PVC-Dichtungen bestehen zwar, werden aber noch zu selten verwendet.

> [kantonschemiker.ch](#)

> [Pressemitteilung vom 26.07.2022 \(pdf\)](#)

Escherichia coli in Mehl - Erste Ergebnisse des fachlichen Austauschs zur BfR-Stellungnahme 004/2020

Im Jahr 2020 veröffentlichte das BfR die Stellungnahme 004/2020 zum gesundheitlichen Risiko von Shigatoxin-

bildenden E. coli (STEC) in Mehl. Hintergrund dieser Risikobewertung waren Beobachtungen, dass ein beträchtlicher Anteil von Mehlproben aus dem bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) mit STEC kontaminiert war.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 018/2022 vom 7. Juli 2022; pdf\)](#)

BfR: Aufbereitete Abwässer: Virale Krankheitserreger auf pflanzlichen Lebensmitteln vermeiden

Auch wenn die gegenwärtige Datenlage noch unzureichend ist, wird im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes empfohlen, auf die Bewässerung von Pflanzen, deren bodennah oder im Boden wachsende Teile üblicherweise roh verzehrt werden, mit aufbereitetem Abwasser zu verzichten.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 019/2022 vom 8. Juli 2022; pdf\)](#)

Alkenylbenzole in Lebensmitteln: Wie gross ist das gesundheitliche Risiko?

Manche Lebensmittel können von Natur aus potenziell gesundheitsschädliche (toxische) Stoffe enthalten. Hierzu zählen zum Beispiel Alkenylbenzole. Sie kommen als sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe unter anderem in bestimmten Kräutern und Gewürzen wie Basilikum, Fenchel und Petersilie vor. Wie gesundheitsschädlich Alkenylbenzole sind, wird kontrovers diskutiert. Das

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat den aktuellen Wissensstand zum Vorkommen und zur Toxizität verschiedener Alkenylbenzole in Lebensmitteln zusammengefasst und im Fachjournal «Foods» veröffentlicht.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 22/2022 vom 2. August 2022; pdf\)](#)

Die zugrundeliegenden Beiträge wurden am 10. September 2021 (> <https://doi.org/10.3390/foods10092139>) sowie am 5. Juli 2022 (> <https://doi.org/10.3390/foods11131988>) im Fachjournal «Foods» veröffentlicht.

Täuscht die äussere Fassade nur Frische vor? Marinierte Fleischwaren und ihr mikrobieller Status

Das CVUA Stuttgart in Baden-Württemberg ging der Fragestellung nach, inwiefern Marinaden dazu beitragen können aufkeimende Frischeinbussen möglicherweise zu kaschieren.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Cereals and grains top of FAO and WHO's risk ranking

Cereals and grains have topped a food safety risk ranking assessment by FAO and WHO. Based on a request from the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH), the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and World Health Organization (WHO) ranked the foods of greatest concern from a microbiological food safety perspective.

> foodsafetynews.com

> [Ranking of low-moisture foods in support of microbiological risk management \(Microbiological Risk Assessment Series 26, Meeting Report and Systematic Review; pdf\)](#)

Stellungnahme zu Acetaldehyd als Aromastoff: Aspekte der Risikobewertung

Acetaldehyd kommt natürlicherweise in zahlreichen Lebensmitteln vor und wird aufgrund seines fruchtigen Aromas auch als Aromastoff eingesetzt. Die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) stufte Acetaldehyd als möglicherweise krebserregend sowie in Verbindung mit der oralen Aufnahme über alkoholhaltige Getränke als humanes Kanzerogen ein. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, ob die Verwendung von Acetaldehyd als Aromastoff weiterhin vertretbar ist.

> [Journal of Consumer Protection and Food Safety](#)

Lebensmittelrecht

Anwendbarkeit des Lebensmittelsicherheitskriteriums 1.2 der Verordnung über mikrobiologische Kriterien auf in Verkehr gebrachte Erzeugnisse

Mit Urteil vom 30. Juni 2022 (Rechtssache C-51/21) hat der Europäische Gerichtshof eine wichtige Entscheidung zum Verständnis der Lebensmittelsicherheitskriterien im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel getroffen.

> [Rechtsanwälte Grube - Pitzer - Konnertz-Häussler](#)

> [EuGH-Urteil vom 30.06.2022 in der Rechtsache C-51/21](#)

Zur Interpretation der Lebensmittelsicherheitskriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 siehe auch [Tagungsbericht zur 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 5. Mai 2022, Referat Prof. Dr. Markus Grube \(pdf\)](#)

Neue EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln

Am 8. August 2022 wurde die Verordnung (EU) 2022/1370 der Kommission vom 5. August 2022 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Ochratoxin A in bestimmten Lebensmitteln veröffentlicht.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2022/1370\)](#)

Leitsatzempfehlung erhielt nicht die erforderliche Mehrheit

Die im Dezember 2018 veröffentlichten Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs behalten weiterhin ihre Gültigkeit.

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

Weiterhin gültige Leitsätze > [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

Neufassung der Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 43. Plenarsitzung am 2. Dezember 2021 die Neufassung der Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen beschlossen.

Diese Neufassung der Leitsätze wurde in der Bekanntmachung vom 17. Juni 2022 im Bundesanzeiger veröffentlicht.

> [BAnz AT 17.06.2022 B4 \(pdf\)](#)

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

Verbot von Titandioxid in Lebensmitteln

Deutsches Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) informiert über Ablauf der Übergangsfrist.

Bei der jüngsten Risikobewertung des Stoffes Titandioxid konnte eine erbgutschädigende Wirkung nicht ausgeschlossen werden. Titandioxid wurde daraufhin die Zulassung als Lebensmittelzusatzstoff E 171 EU-weit entzogen. Ab dem 8. August 2022 dürfen Lebensmittel, die E 171 enthalten, nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Das teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mit.

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

Anmerkung: In der Schweiz dürfen Lebensmittel bis am 15. September 2022 nach bisherigem Recht hergestellt und in Verkehr gebracht werden. Danach ist eine Abgabe dieser Lebensmittel noch bis zum Ablauf ihrer Haltbarkeit möglich, vgl. > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Titanium dioxide substitute inspired by «brilliantly white» beetle: «The pigment is 100% cellulose, nothing else»

Cambridge University spin-out Impossible Materials has developed a cellulose-based, white pigment to replace titanium dioxide in food applications.

> [foodnavigator.com](#)

Zum Verbot von Titandioxid E171 (ab 7. August 2022), siehe auch die > [News vom 7. Mai 2021](#) sowie > [Verordnung \(EU\) 2022/63 der Kommission vom 14. Januar 2022 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des Lebensmittelzusatzstoffs Titandioxid \(E 171\)](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 118. Sitzung des ALS vom 28.-30. März 2022 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 118. Sitzung 2022 \(pdf\)](#)

QM

BRCGS: Global Standard Food Safety Issue 9 published

The Standard has been updated at regular intervals to reflect the latest thinking in food safety, and to encourage the adoption of the Standard worldwide. Certification against Issue 9 will commence in audits from 1 February 2023.

Two core themes of the new issue are developing food safety culture and building core competencies. Both of which we explore further in the articles below:

> [Creating a Culture of Excellence - The vital importance of a strong product safety culture](#)

> [The business case for getting the basics right - Why focusing on core competencies is a recipe for success](#)

BRCGS will be hosting a series of launch webinars and roadshows to ensure the food safety industry is up-to-date on the new issue. For those who will be implementing the new requirements, training courses are available through the BRCGS Academy and its global network of approved training partners. Whilst the launch webinars will provide an overview of the key changes, attending a training course is the only way for personnel at certificated sites to learn the detail behind the standard and how to implement the requirements.

The new issue and supporting guidance is available for certificated sites to access through > [BRCGS Participate](#). Otherwise, a copy of the publications can be purchased via the > [BRCGS Store](#).

Lebensmittelpolitik / Varia

Antibiotikavertrieb ging auch 2021 zurück

Die Gesamtmenge vertriebener Antibiotika zur Behandlung von Tieren in der Schweiz hat auch 2021 weiter abgenommen.

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

Deklaration von Stopfleber, Froschschenkeln und Reptilienleder

Der Bericht des Bundesrates «Obligatorische Deklaration der Herstellungsmethoden von Nahrungsmitteln» vom 11.9.2021 erläutert, wie die Deklaration bei Lebensmitteln und bestimmten tierischen Erzeugnissen verbessert werden kann, wenn deren Herstellungsmethoden vom Schweizer Recht abweichen. Gestützt darauf hat der Bundesrat prüfen lassen, ob die Deklaration von Stopfleber, Froschschenkeln und Reptilienlederprodukten verbessert werden soll.

Die entsprechende Regulierungsfolgeabschätzung (RFA) wurde von der Firma INFRAS durchgeführt und im Januar 2022 abgeschlossen. Eine Deklarationspflicht bei Reptilienleder erachten die Autoren als nicht gerechtfertigt, da die Notwendigkeit für eine Regulierung nicht gegeben ist. Während eine Deklarationspflicht für Froschschenkel ohne entsprechenden Standard und Zertifizierungssystem als nicht zielführend umsetzbar eingestuft wird, kommt die RFA bei Stopfleber zum Schluss, dass eine Deklarationspflicht transparenzfördernd und umsetzbar wäre. Das BLV wird gestützt auf die Ergebnisse der RFA und zusammen mit dem Staatssekretariat für Wirtschaft SECO und dem Bundesamt für Landwirtschaft BLW die konkrete Umsetzung solcher Deklarationspflichten prüfen.

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

> [RFA Schlussbericht zu Deklarationspflicht \(pdf\)](#)

What do Swiss consumers think of palm oil?

Fresh research has investigated consumer perceptions of palm oil in Switzerland and whether they are familiar with the Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) label.

> www.foodnavigator.com

European Parliament holds first ever cultivated meat debate

On Wednesday July 13, the European Parliament held its first ever cultivated meat debate, organised by MEPs Tilly Metz and Ulrike Müller.

> vegconomist.com

Wasserknappheit: Kommission veröffentlicht Leitlinien zur Wasserwiederverwendung in der Landwirtschaft

Damit kommunales Abwasser sicher für die Bewässerung in der Landwirtschaft wiederverwendet werden kann, hat die Europäische Kommission Leitlinien für die EU-Staaten veröffentlicht. Ab Juni 2023 gilt eine neue Verordnung zur Wiederverwendung von Wasser.

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

Weitere Informationen:

> [Daily News vom 3. August](#)

> [Leitlinien der Kommission](#)

> [Website zum Thema](#)

Lenkungsausschuss beschliesst erste Modifizierungen des Nutri-Score-Algorithmus

Der Nutri-Score-Lenkungsausschuss, der für die übergreifende Koordination und Entwicklung des Nutri-Score auf internationaler Ebene verantwortlich ist, hat den Vorschlägen des Wissenschaftlichen Gremiums zur Anpassung des Algorithmus zugestimmt. Sie betreffen die Kategorie «allgemeine Lebensmittel» des Nutri-Score, über die Lebensmittel wie z.B. Fisch- und Meeresfrüchte, Zerealien, Fertigprodukte, Brot- und Brotwaren sowie Fleisch- und Fleischerzeugnisse bewertet werden. Auch für die Kategorie «Fette und Öle» wurden Änderungen beschlossen.

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

Aktuelles

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 30 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

Masterarbeit (MSc-Studium)

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

Bachelorarbeit (6. Semester) – *Gesucht: Themen für Frühjahrssemester 2023 (Mitte Feb. - Mitte Juli 2023)*

Umfang etwa 75 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2021 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2021» \(pdf\)](#)

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- *Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung*
- *HACCP-Gefahrenanalyse für verschiedene Produkte: Ausarbeitung, Validierung, Schulung*
- *Ist-Analyse betreffend HACCP-Validierung und Verifizierung sowie Optimierung der Validierungen und Verifizierungen von Pasteuranlagen*
- *Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)*
- *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*
- *Evaluierung der Auswirkungen der Swissness-Vorlage auf bestimmte Produktgruppen*
- *Entwicklung eines Konzeptes zur mikrobiologischen Probenahme & Untersuchungen gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht*
- *Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015*
- *Ist-Analyse betreffend der Umsetzung der Anforderungen der Zertifizierung FSSC 22000 und Entwicklung von Verbesserungsvorschlägen*
- *Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb*

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns.

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

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 2022 ist ausgebucht und hat am 25. August 2022 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2023 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 2023 und den Anmeldeprozess informiert.

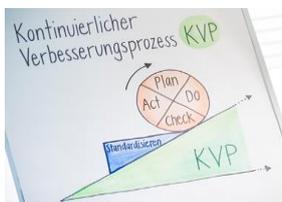
Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der 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.

Kurse im zweiten Halbjahr 2022



Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie

7. und 8. November 2022

Die Kursteilnehmenden werden befähigt:

- die notwendigen Lean Grundlagen sich anzueignen und ein Verständnis für Lean und dessen Denk- und Führungshaltung zu entwickeln.
- Lean Prinzipien zu kennen und zu erfahren anhand von Simulationen und diese zu reflektieren.
- Potential für Verbesserungen im eigenen Unternehmen zu erkennen.
- die kritischen Transformationsschritte zu einer Lean-Organisation zu kennen.
- Ferner bieten wir Ihnen Entscheidungsgrundlagen für die Einführung von Lean in einer Organisation als auch Impulse für dessen Weiterentwicklung an.

Lassen Sie sich von unserer Begeisterung für Lean anstecken.

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

[> Weitere Informationen](#)



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

24. November 2022

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht. 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](#)



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | Online

01. Dezember 2022

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.

Der Kurs wird online durchgeführt. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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

[> Weitere Informationen](#)

Kooperationskurse



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](#)

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Unsere Weiterbildungen 2023

Lebensmittelrecht

- 12. Mai 2023: > [17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)
- 06. Juni 2023: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
- August 2023: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2022](#)
- 21. November 2023: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 07. Dezember 2023: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 16. und 30. März 2023: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- 27. – 29. Juni 2023: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)
- 05. September 2023: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
- 06. und 07. September 2023: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
- 24. und 25. Oktober 2023: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
- 30. und 31. Oktober 2023: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Impressum

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

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

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil
> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch