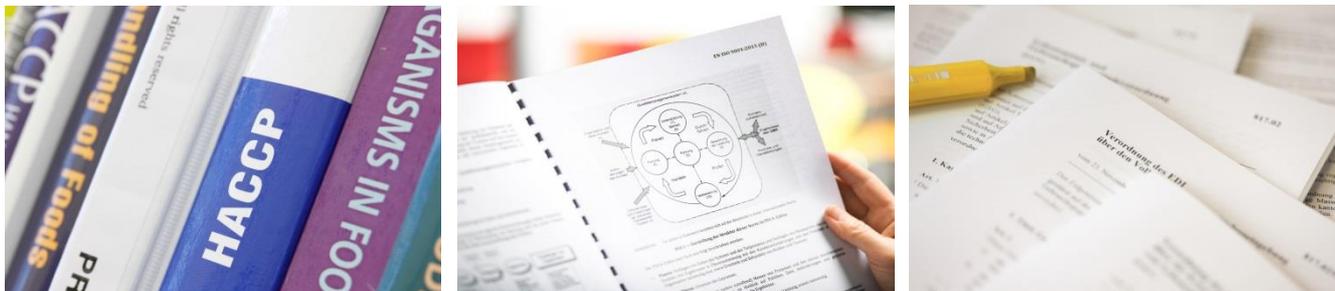


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 216, Februar 2022



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

Jahresbericht 2020: öffentliche Warnungen, Rückrufe und RASFF

Im Jahr 2020 hat das BLV insgesamt 31 öffentliche Warnungen und 62 Rückrufe aufgeschaltet. Über die letzten Jahre lässt sich wieder ein leicht steigender Trend feststellen, sowohl bei den öffentlichen Warnungen, als auch bei den Rückrufen. Der Anstieg ist zu einem Grossteil auf Ethylenoxid-Rückstände bei Sesamsamen aus Indien zurückzuführen. Deswegen sind in Jahr 2020 Pestizidrückstände der häufigste Grund sowohl für die öffentlichen Warnungen wie auch für die Rückrufe. Einzelheiten finden Sie im aktuellen Jahresbericht.

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

> [Bericht 2020: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF \(pdf\)](#)

Kantonales Labor Zürich: Babybrei – rückstandsfrei!

Sehr erfreuliche Resultate ergab die Untersuchung von Babyfood auf Schwermetalle und Pestizidrückstände. Für Produkte wie Frucht- und Gemüsebrei gelten besonders strenge lebensmittelrechtliche Anforderungen. Sie werden regelmässig kontrolliert, da unseren Kleinsten besonders geschützt werden müssen.

Untersucht wurden 13 Frucht- und Gemüsebreie, sogenannte Beikost für Kleinkinder. In den Proben

konnten weder erhöhte Mengen an Schwermetallen noch bestimmbar Rückstände von Pestiziden festgestellt werden. Dies ist bemerkenswert, denn bei Messkampagnen anderer pflanzlicher Lebensmittel sind immer wieder Proben enthalten, die Pestizidrückstände aufweisen.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

BLV: Seismo Info 02/2022 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](#)

Bericht: Nationales Kontrollprogramm für bestimmte Kräuter und Gewürze

Die EU führte eine Kampagne zur Kontrolle bestimmter Kräuter und Gewürze durch, um zu überprüfen, ob allfällige Verfälschungen vorliegen. Das BLV koordinierte diese Kontrollen auf Schweizer Ebene in Zusammenarbeit mit den kantonalen Vollzugsbehörden.

Das Thema Kräuter und Gewürze wurde unter anderem aus folgenden Gründen gewählt:

- Kräuter und Gewürze sind durch die EU unter den Produkten aufgelistet, bei denen das Betrugsrisiko besonders hoch ist.

- Die Nachfrage nach Gewürzen steigt, und es ist unsicher, ob das Angebot dementsprechend gesteigert werden kann.
- Die lange und komplexe Lieferkette durchläuft meistens mehrere Länder.
- Viele Kräuter und Gewürze werden in der kleinen Landwirtschaft in Entwicklungsländern angebaut und durchlaufen viele Stationen im Zwischenhandel.
- Für die Konsumentinnen und Konsumenten ist eine Beurteilung der Echtheit der Gewürze schwierig bis unmöglich.

All diese Faktoren erhöhen die Wahrscheinlichkeit von Betrug und Täuschung, indem den Kräutern und Gewürze Stoffe hinzugefügt werden, die für die Konsumierenden gesundheitliche Risiken aufweisen könnten (Stichwort Allergene). Dies kann wegen der angegebenen Faktoren kaum kontrolliert werden. Die häufigsten Formen von Betrug bei Kräutern und Gewürzen sind:

- teilweiser Ersatz durch andere pflanzliche Produkte
- Streckung durch Zugabe von Füllmaterial wie z.B. Stärke, Mehl, Staub, Gips usw.
- Färbung mit einem nicht zugelassenen Zusatzstoff, z. B. mit synthetischem Farbstoff
- Falschdeklaration als Bio-Ware.

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

> [Bericht: Nationales Kontrollprogramm zum Nachweis von betrügerischen Praktiken bei der Vermarktung von Kräutern und Gewürzen \(pdf\)](#)

EFSA: Neue Leitlinien für die tolerierbare Höchstmenge werden erprobt

Ernährungsexperten der EFSA testen den Entwurf eines Leitfadens für die Festlegung der zulässigen Höchstmengen auf der Grundlage neuer Bewertungen für Vitamin A, Vitamin B6, Vitamin E, Beta-Carotin, Eisen, Mangan, Folat/Folsäure und Selen.

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

> [Guidance for establishing and applying tolerable upper intake levels for vitamins and essential minerals](#)

Forschungsprojekt zu Sicherheitsaspekten von essbaren Insekten

Das BfR hat zusammen mit der Jomo Kenyatta Universität in Nairobi/Kenia das Forschungsprojekt ContamInsect ins Leben gerufen. Das internationale Forschungsteam möchte herausfinden, ob und wie sehr die am häufigsten verzehrten Insektenarten Kenias mit unerwünschten Stoffen belastet sind.

Im ersten Projektteil wird untersucht, inwieweit die Insekten mit unerwünschten Stoffen wie Dioxinen, polychlorierten Biphenylen, polyzyklischen aromatischen

Kohlenwasserstoffen oder mit Schimmelpilzgiften wie z. B. Aflatoxinen belastet sind. Dafür werden in Kenia gesammelte Insekten in den Laboren des BfR in Berlin analysiert. In einem weiteren Projektteil erfolgt ein Fütterungsexperiment mit aflatoxinhaltigem Getreide und den Larven der schwarzen Soldatenfliege (*Hermetia illucens*) in Kenia. Das feuchtwarme Klima Kenias bietet einen idealen Nährboden für aflatoxinproduzierende Schimmelpilze, die einen grossen Teil der Ernte ungeniessbar machen. Chemische Analysen sollen zeigen, ob Larven, die verschimmeltetes Getreide fressen, Aflatoxine wieder ausscheiden. So könnte aflatoxin-belastetes Getreide in Biomasse von Insekten und damit in hochwertiges Eiweiss überführt werden.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 006/2022 des BfR vom 2. Februar 2022; pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

VKCS: Änderungen in der Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV; SR 232.112.1)

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) hat zu den Änderungen in der Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (> [HasLV; SR 232.112.1](#)) eine Stellungnahme publiziert.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz](#)

> [Änderungen der Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel. Stellungnahme des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

Weisung 2022/1: Rückstände von Ethylenoxid in Lebensmitteln

Seit September 2020 wurden in Sesamsamen mit Ursprung in Indien bei Kontrollen in der EU und der Schweiz Rückstände von Ethylenoxid festgestellt, siehe > [Weisung 2020/3 Massnahmen bei Sesamsamen mit Ursprung Indien \(pdf\)](#). Mittlerweile wurden weitere Ethylenoxid-belastete Lebensmittel gefunden. Die Anwendung von Ethylenoxid ist weder in der Schweiz noch in der EU bei der Herstellung von Lebensmitteln zulässig. Rückstände von Ethylenoxid in Lebensmitteln können gesundheitsschädlich sein. Der Stoff ist unter anderem als wahrscheinlich krebserregend d.h. karzinogen eingestuft. Karzinogene können eine krebsauslösende Wirkung begünstigen, falls sie regelmässig und über längere Zeit aufgenommen werden. Für solche verbotenen Stoffe gelten strenge Höchstgehalte, die der Bestimmungsgrenze entsprechen. Lebensmittel mit Ethylenoxidrückständen dürfen zum Schutz der

Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht auf den Schweizer Markt gelangen. Betreffend spezi-fischer Massnahmen bei Sesamsamen mit Ursprung in Indien gilt die Weisung 2020/3.

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

> [Weisung 2022/1: Rückstände von Ethylenoxid in Lebensmitteln \(pdf\)](#)

Siehe dazu auch > [News vom 17. Februar 2022](#)

Lebensmittel mit CBD Auslobung – Not und Elend

Die Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen der Schweiz haben 2021 in einer gemeinsamen Kampagne Lebensmittel, die Cannabis oder Cannabisextrakte enthielten und CBD (Cannabidiol) ausloben kontrolliert. Von 100 untersuchten Produkten waren 85 zu beanstanden. 73 untersuchte Lebensmittel mussten als «nicht sicher» eingestuft werden. Zum Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten wurde ein Abgabeverbot verfügt. Die hohe Beanstandungsquote zeigt, dass die Verkäufer solcher Lebensmittel ihre Pflicht zur Selbstkontrolle und damit den Konsumentenschutz nicht oder nur schlecht wahrnehmen.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

Hausgrille als neuartiges Lebensmittel in Europa zugelassen

Freunde von Speiseinsekten dürfen sich freuen. Nach dem gelben Mehlwurm und der Wanderheuschrecke hat jetzt die Hausgrille ihre Zulassung als neuartiges Lebensmittel in Europa erhalten. Allerdings gilt die Zulassung und damit der Vertrieb zunächst für eine Firma. Die Firma Fair Insects B. V. hat bei der Europäischen Kommission im Rahmen der > [Novel-Food-Verordnung](#) einen Antrag auf Zulassung der Hausgrille (*Acheta domesticus*) als Lebensmittelzutat gestellt und nun bewilligt bekommen. Konkret hat Fair Insects beantragt, *Acheta domesticus* ganz, gefroren, getrocknet und pulverförmig (gemahlen) zur Verwendung als Snacks und Lebensmittelzutat in einer Reihe von Lebensmitteln für die allgemeine Bevölkerung zu verwenden. Das Gremium für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat daraufhin alle sicherheitsrelevanten Unterlagen geprüft und ist zu dem Schluss gekommen, dass die Hausgrille, auch Heimchen genannt, ohne gesundheitliche Bedenken verzehrt werden kann. Menschen, die Allergien gegen Schalentiere haben, sollten jedoch vorsichtig sein, da die Hausgrille ebenfalls allergische Reaktionen verursachen kann.

Einen kleinen Stolperstein sieht die Novel-Food-Verordnung vor: Da die Studien und weitere Unterlagen

zur Beschaffenheit, Analytik, Mikrobiologie etc. dem Antragssteller zuzurechnen sind, gilt die Zulassung zunächst auch nur für den Vertrieb von Fair Insects. Weitere Firmen können jedoch, wenn sie ebenfalls ins Geschäft einsteigen wollen, einen eigenen Antrag auf Zulassung eines neuartigen Lebensmittels bei der Kommission stellen.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2022/188 der Kommission vom 10. Februar 2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von *Acheta domesticus*, gefroren, getrocknet und pulverförmig, als neuartiges Lebensmittel gemäss der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission\)](#)

Möglichkeit zur Kommentierung: Vorabveröffentlichungen der Stofflisten des Bundes und der Bundesländer

Die Arbeitsgemeinschaft Stoffliste (AG Stoffliste) ruft zur Kommentierung ihrer Entwürfe des Vorwortes der Stofflisten sowie der neuen «Algenliste» auf. Interessierte Kreise haben die Möglichkeit, die Entwürfe zu kommentieren, bevor diese in finaler Fassung veröffentlicht werden. Nach der Veröffentlichung der 2. Auflage des Vorwortes und der Pflanzenliste sowie der 1. Auflage der Pilzliste im Jahr 2020 hat die AG Stoffliste nun eine Algenliste erarbeitet.

Algen haben schon vor geraumer Zeit Einzug in die Ernährung gehalten. Da sie aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts auch als «Super Foods» gehandelt werden, die dank ihres schnellen Wachstums zusätzlich zur nachhaltigen Biomasseproduktion geeignet erscheinen, werden aktuell vermehrt Algen als Lebensmittel in Verkehr gebracht. Doch sollte z. B. der teilweise hohe Jodgehalt von Algen oder auch die mögliche Anreicherung von unerwünschten Stoffen durch Algen beachtet werden. Es gilt ausserdem zu berücksichtigen, dass essbare Algen in Lebensmitteln nicht verwendet werden dürfen, wenn sie als neuartig eingestuft sind und (noch) nicht als neuartige Lebensmittel zugelassen sind. Sofern für Algen eine Zulassung als neuartiges Lebensmittel erfolgt ist, müssen die Bedingungen aus dieser Zulassung eingehalten werden. Um sowohl Herstellenden und Inverkehrbringenden als auch Behörden und Verbrauchenden eine Empfehlung zur Einstufung von Algen und Erzeugnissen aus diesen an die Hand zu geben, hat die AG Stoffliste eine Algenliste erstellt. Bevor die Dokumente in finaler Fassung veröffentlicht werden, können die Entwürfe kommentiert

werden: Interessierte können ihre Kommentare zur 3. Auflage des Vorwortes der Stofflisten sowie zur neuen Algenliste bis zum 13.04.2022 an die AG Stoffliste richten.

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

Zu diesem Thema siehe auch: > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen; Stofflisten](#) sowie > [Tagungsbericht zur 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung am 6. Mai 2021 zum Thema «Stoffe und Zusätze: aktuelle rechtliche Themen und Trends» \(pdf\)](#), S. 7f.

Freie Übersetzungen von gesetzlich vorgegebenen Begrifflichkeiten unzulässig

Mit Urteil vom 13.01.2022 hat der Europäische Gerichtshof in der Rechtssache C-881/19 entschieden, dass freie Übersetzungen von gesetzlich vorgegebenen Begrifflichkeiten unzulässig sind. Lebensmittelunternehmen sollten daher darauf achten, stets die gesetzlich vorgegebenen Begrifflichkeiten, insbesondere Bezeichnungen von Lebensmitteln und Zutaten, wörtlich gemäss den einschlägigen Rechtstexten zu übernehmen und von freien Übersetzungen bzw. Variationen dieser Begrifflichkeiten abzusehen, um Rechtsnachteile zu vermeiden. Denn nicht nur die Verwendung der abweichenden Begrifflichkeit kann als solche beanstandet werden, sondern es können durch den Verlust des Privilegs von Kennzeichnungserleichterungen auch Folgeprobleme entstehen.

>[GPKH-Rechtsanwälte-Grube_Pitzer_Konnertz-Häussler](#)
> [Urteil des Gerichtshofs zu Rechtssache C-881/19](#)

Neues aus Brüssel zu Ethylenoxid und 2-Chlorethanol

Die lebensmittelrechtliche Bewertung von Nachweisen der Stoffe Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Lebensmitteln und der hiermit in Zusammenhang stehende Umgang mit den betroffenen Produkten bereitet Unternehmen und Behörden nunmehr seit mindestens eineinhalb Jahren erhebliche Probleme. Dabei hat sich gezeigt, dass der «klassische» Weg der toxikologischen Bewertung des Einzelfalls auf der Grundlage von konkret zu ermittelnden Aufnahmemengen/Verzehrmustern zwischenzeitlich verlassen wurde. Nunmehr wurde das Protokoll der Sitzung des technischen Austauschs von EU-Kommission und Mitgliedstaaten («Technical Meeting on Ethylene Oxide») am 20.01.2022 zum Umgang mit Befunden von Ethylenoxid (ETO)/2-Chlorethanol (2CE) veröffentlicht. Es handelt sich um ein Follow Up-Dokument zu früheren Sitzungen und fasst den Ansatz der Europäischen Union beim Umgang mit Befunden von ETO/2-CE in Lebensmitteln und Futtermitteln zusammen-

>[GPKH-Rechtsanwälte-Grube_Pitzer_Konnertz-Häussler](#)
> [EU-Kommission - Ethylene oxide incident / food additive](#)

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

Die aktuellen ALTS-Beschlüsse der 8. Arbeitstagung vom Dezember 2021 sind veröffentlicht.

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

> [ALTS-Beschlüsse der 88. Arbeitstagung vom Dezember 2021 \(pdf\)](#)

Food safety: EU and US resume trade of bivalve molluscs

As from the end of February, trade of molluscan shellfish - such as mussels, clams, oysters and scallops - will resume between the EU and the US. Two EU Member States (Spain and the Netherlands) will be allowed to export molluscan shellfish to the US, whilst two American states (Massachusetts and Washington) can do the same to the EU. The Commission has adopted the legislation to that effect. The Commission and the US Food & Drug Administration (FDA) have been discussing the recognition of each other's production systems to allow bilateral trade of these products. Due to differences in regulatory standards, trade in live molluscan shellfish had not been possible between the EU and the US since 2011. This is the first time that FDA has issued an equivalence determination providing EU producers access to the US market.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission vom 4. Februar 2022](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2022/158 der Kommission vom 4. Februar 2022 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2020/1641 über die Einfuhr lebender, gekühlter, tiefgefrorener oder verarbeiteter Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken für den menschlichen Verzehr aus den Vereinigten Staaten von Amerika\)](#)

FDA proposes a new rule regarding food contact notifications (FCNs)

The US Food and Drug Administration (FDA) has proposed a new rule to amend its regulation on how and when it may determine that a pre-market notification for a food contact substance is no longer effective. A > [list](#) of effective food contact notifications (FCNs) can be found on the FDA website.

> www.newfoodmagazine.com

QM

Hans-Dieter Seghezzi, der Doyen für das Qualitätsmanagement, ist tot

Prof. Dr. Dr. h.c. Hans-Dieter Seghezzi, der Vordenker des Qualitätsmanagements im deutschsprachigen Raum und Gründer der SQS, ist im Alter von 88 Jahren verstorben. Ein bestimmendes Element seines Lebens in Industrie und Forschung war das Qualitätsmanagement. Aus dieser Motivation heraus gründete Hans-Dieter Seghezzi die Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS), die er von 1983 bis 2003 auch leitete. Zudem war er von 1986 bis 1988 Präsident der European Organisation for Quality sowie Wegbereiter von IQNET, dem globalen Netzwerk für Managementsystem-Zertifizierungen. Mit dem Buch «Integriertes Qualitätsmanagement» schliesslich schuf Seghezzi zusammen mit seinen Mitautoren ein Standardwerk, in dem der richtungsweisende St. Galler Management-Ansatz mit dem Qualitätsmanagement verbunden wird. Nach ihm benannt ist auch der Seghezzi-Preis, den die Schweizerische Stiftung für Forschung und Ausbildung «Qualität» (SFAQ) alle zwei Jahre vergeben wird, letztmals im Jahr 2021. Leider konnte Seghezzi, der noch in hohem Alter regelmässiger Gast an SQS- und SAQ-Veranstaltungen wie dem «Tag der Schweizer Qualität» war, aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr an diesem Anlass teilnehmen. Nun ist die Stimme, die Zeit ihres Lebens immer für das Thema «Qualität» einstand, für immer verstummt.

> [MQ - Management und Qualität](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Pestizide: EU erleichtert Zugang zu biologischen Alternativen und fordert EU-Staaten auf, bei Einschränkungen von Sulfoxaflor voranzukommen

Auf Vorschlag der Europäischen Kommission haben die EU-Staaten neuen Regeln zugestimmt, um die Zulassung von Mikroorganismen in Pflanzenschutzmitteln zu erleichtern. Damit können Landwirte in der EU chemische Pflanzenschutzmittel leichter ersetzen. Den Einsatz chemischer Pestizide massgeblich zu verringern, ist ein Ziel der > [Strategie «Vom Hof auf den Tisch» der EU](#), die den Übergang zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem aufzeichnet. Ebenfalls hat die Kommission die EU-Staaten aufgefordert, den Einsatz des Pestizids Sulfoxaflor zu beschränken. Um Hummeln und Bienen zu schützen, hatte die Kommission einen entsprechenden Vorschlag bereits vor über einem Jahr vorgelegt und sich dabei auf die wissenschaftlichen Erkenntnisse der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) berufen. Bisher haben die EU-Staaten aber nicht die notwendige Mehrheit dafür erreicht.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland - Daily News vom 10. Februar](#)

UKCA-Zeichen löst die CE-Kennzeichnung in Grossbritannien ab

Mit dem Austritt aus der Europäischen Union hat das Vereinigte Königreich auch das CE-System der EU verlassen. Nach einer Übergangsfrist bis Ende 2022 verliert die CE-Kennzeichnung ihre Gültigkeit. Ab dem 01.01.2023 müssen alle Produkte, die auf dem britischen Markt in Verkehr gebracht werden, mit dem UKCA-Zeichen versehen sein. Das von der britischen Regierung eingeführte UKCA-Zeichen steht für «UK Conformity Assessed». Es ist die gegen aussen gerichtete Erklärung des Herstellers, dass das Produkt den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Das UKCA-Zeichen wird somit ab dem 01.01.2023 zwingend und folglich das CE-Zeichen von den britischen Behörden nicht mehr anerkannt.

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

Neue Normungsstrategie stärkt die weltweite Wettbewerbsfähigkeit der Wirtschaft in der EU

Die Europäische Kommission hat am 02.02.2022 eine neue Normungsstrategie vorgestellt. Sie zielt darauf ab, die globale Wettbewerbsfähigkeit der EU zu stärken, den Wandel hin zu einer grünen und einer digitalen Wirtschaft zu ermöglichen und demokratische Werte in Technologieanwendungen zu verankern. EU-Binnenmarktkommissar Thierry Breton erklärte: «Technische Normen sind von strategischer Bedeutung. Europas technologische Souveränität, die Fähigkeit, Abhängigkeiten zu verringern, und der Schutz der Werte der EU werden von unserer Fähigkeit abhängen, weltweit Normen festzulegen.» Normen sind ein unauffälliges Fundament des EU-Binnenmarkts und der globalen Wettbewerbsfähigkeit. Sie helfen den Herstellern dabei, die Interoperabilität von Produkten und Dienstleistungen zu gewährleisten, die Kosten zu senken, die Sicherheit zu verbessern und Innovationen zu fördern. Normen sind Ausdruck des Vertrauens, das darin gesetzt wird, dass eine Ware oder Dienstleistung zweckmässig und sicher ist und weder Mensch noch Umwelt schaden wird. Die Einhaltung harmonisierter Normen garantiert, dass die betreffenden Produkte mit EU-Recht konform sind. Der Strategie beigefügt sind ein > [Vorschlag](#) zur Änderung der Verordnung über die Normung, ein > [Bericht](#) über ihre Umsetzung und das > [jährliche Arbeitsprogramm 2022 der Union für europäische Normung](#).

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

> [COM \(2022\)31 final - Eine EU-Strategie für Normung. Globale Normen zur Unterstützung eines resilienten, grünen und digitalen EU-Binnenmarkts festlegen](#)

Aktuelles

JETZT ANMELDEN:

16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Donnerstag, 5. Mai 2022

Thema: Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht

Ausgangslage und Ziel



Im September 2020 hat die Codex-Alimentarius-Kommission die revidierte Verfahrensregel > «General Principles of Food Hygiene» (CXC 1-1969) angenommen (Rev. 2020). Die Verfahrensregel stellt den fachlichen Bezugspunkt zu GHP (gute Hygienepraxis) und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dar. In der Revision 2020 wurden wichtige Anpassungen in diesen genannten Themenbereichen vorgenommen; neu aber auch das Konzept der «Lebensmittelsicherheitskultur» als allgemeiner Grundsatz eingeführt.

Diese Entwicklungen auf Stufe Codex Alimentarius haben uns inspiriert, das **Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht** dieses Jahr ins Zentrum der Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung zu stellen. Neben der genannten Neuerung der Codex-Verfahrensregel werden weitere wichtige Facetten und Entwicklungen im Bereich des Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrechts beleuchtet - die Referierenden freuen sich, ihr Fachwissen mit Ihnen zu teilen und zu diskutieren.

Durchführungsrahmen

Auch vor dem Hintergrund der gegenwärtig positiv stimmenden Pandemielage möchten wir die Tagung dieses Jahr erneut als **reine Online-Veranstaltung**, wiederum zu einem vergünstigten Preis, durchführen. Dieses Veranstaltungsformat gibt uns die für uns notwendige Planungssicherheit, erlaubt allen interessierten Personen eine ortsunabhängige Teilnahme und bietet dennoch Raum, im fachlichen Gespräch zu bleiben und sich auszutauschen. Die Online-Tagung wird **live und interaktiv** stattfinden; Gelegenheiten, um Fragen zu stellen, werden schriftlich via Chatfunktion oder über direkte Wortmeldung möglich sein.

Referate und Referierende

- **Anforderungen an die Beherrschung von *Listeria monocytogenes* im Rahmen der Selbstkontrolle:**
Co-Referat: Karin Hulliger, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachbereich Lebensmittelhygiene, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern; Dr. Nadine Gerber, Stv. Kantonschemikerin, Kantonales Labor Zürich
- **Mikrobiologische Sicherheitsbewertung bei Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien:**
Prof. Dr. Markus Grube, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei Grube Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte www.gpkh.eu, Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück
- **HACCP, Lebensmittelsicherheitskultur: Entwicklungen auf Ebene des Codex Alimentarius und im Lebensmittelrecht**
Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
- **Die Ethylenoxid-Krise: Lebensmittelrechtliche Einordnung, Bewertung, Massnahmen**
Dr. Tobias Teufer, Partner, Krohn Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW), D-Hamburg
- **Allergenmanagement: Rechtlicher Rahmen und betriebliche Umsetzung**
Karin Stalder, Abteilungsleiterin Fachstelle Allergien & Intoleranzen, SAS Service Allergie Suisse SA, Bern
- **EU-rechtliche Entwicklung von Risiko und Krisenmanagement: Spannungsfelder und/oder gemeinsames Agieren von Unternehmen und Behörden?**
Stephan Ludwig, Landratsamt Göppingen, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, D-Göppingen

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

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht Anmeldung für den Studiengang 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.

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

Kurse im ersten Halbjahr 2022



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 > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



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 > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/

Hinweis zu Covid-19: Wir sind bestrebt, die Kurse wie ausgeschrieben durchzuführen. Aufgrund der jeweiligen Situation zum geplanten Zeitpunkt eines Kurses behalten wir uns jedoch die Möglichkeit vor, geplante Präsenzkurse online anzubieten oder zu verschieben.

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

Lebensmittelrecht

05. Mai 2022: > [16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung | ONLINE \(Informationen siehe obenstehend\)](#)
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

10. und 31. März 2022: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
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. und 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](#)



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 > [zhaw.ch/de/lsmf/weiterbildung/](#)

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