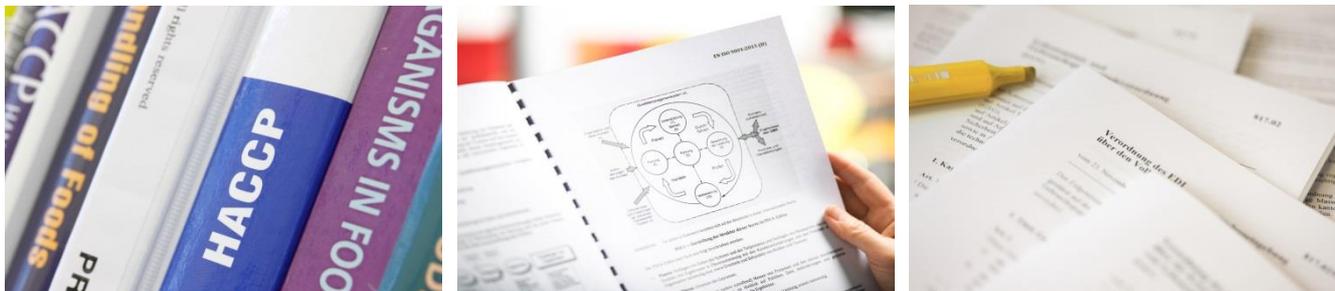


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 220, Juni 2022



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 06/2022 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](#)

Listeriose: Ungenügende Schutzmassnahmen gegen Krankheitserreger

Die Listeriose ist eine ernsthafte bakterielle Infektionskrankheit, die hauptsächlich durch verunreinigte Lebensmittel verursacht wird. Daher müssen Lebensmittelhersteller Schutzmassnahmen treffen, welche die Sicherheit ihrer Produkte gewährleisten. Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kontrolle der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker wurde in über 100 Lebensmittelbetrieben überprüft, ob diese ihrer Pflicht nachkommen. Die Kontrollen zeigen Verbesserungsbedarf auf.

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

> [Kampagnenbericht: Umsetzung der Selbstkontrolle in Bezug auf Listeria monocytogenes \(pdf\)](#)

EFSA: Updated advice on acceptable intake for copper – consultation open

The Acceptable Daily Intake (ADI) for copper from all sources in food will be reduced from 0.15 mg/kg of body weight (bw) to 0.07 mg/kg bw based on an updated evaluation of the scientific evidence. EFSA's draft scientific opinion on copper in food is open for comments until 1 August 2022 – have your say now!

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

> [Public consultation: Draft review of the existing health-based guidance values for copper and its exposure assessment from all sources](#)

Unverpackt-Läden: Was Verbraucher beachten sollten

In den letzten Jahren sind, insbesondere in Grossstädten, immer mehr Lebensmittelgeschäfte entstanden, in denen Produkte lose verkauft werden, sogenannte «Unverpackt-Läden». Mittlerweile gibt es davon ca. 200 in Deutschland. In diesen Unverpackt-Läden bringen Kunden ihre eigenen Beutel, Becher, Schraubgläser oder Dosen mit oder die Waren werden in Mehrwegbehältnissen angeboten. Bei dieser Form des Einkaufens gibt es für Verbraucherinnen und Verbraucher einige Dinge zu beachten: Diese betreffen die Sicherheit der Verpackungen selbst, die Kennzeichnung der Produkte und die Hygiene.

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

Freekeh – was ist das und was ist drin?

In jüngster Zeit wurde die Lebensmittelüberwachung auf diese eher exotischen Erzeugnisse aufmerksam. Das CVUA Sigmaringen als Zentrallabor für Getreide und Getreideerzeugnisse in Baden-Württemberg hat 2021 Freekeh-Proben im Rahmen eines bundesweiten Monitoring-Projektes untersucht. Dabei wurden neben dem Gehalt an Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) auch die Kennzeichnung und die Zusammensetzung geprüft.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen](#)

Lebensmittelrecht

Bundesrat unterstützt eine flexible Deklaration der Alternativen zu Sonnenblumenöl

An seiner Sitzung vom 29. Juni 2022 hat der Bundesrat befristete Erleichterungen bei den Deklarationspflichten auf den Lebensmittelverpackungen angenommen. Damit reagiert der Bundesrat auf die Lieferengpässe bei Sonnenblumenöl bedingt durch den Krieg in der Ukraine.

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

> [Abgeschlossene Vernehmlassungen 2022 - Vernehmlassung 2022/37](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 30. Mai 2022](#)

EFSA: Bewertungen zu Cannabidiol als neuartiges Lebensmittel werden bis zum Vorliegen neuer Daten ausgesetzt

Die Wissenschaftler der EFSA können die Sicherheit von Cannabidiol (CBD) als neuartiges Lebensmittel aufgrund von Datenlücken und Unsicherheiten in Bezug auf potenzielle Gefahren im Zusammenhang mit der Aufnahme von CBD derzeit nicht feststellen.

Cannabidiol ist ein Stoff, der aus Cannabis sativa L.-Pflanzen gewonnen und auch chemisch synthetisiert werden kann. Die Europäische Kommission ist der Auffassung, dass CBD als neuartiges Lebensmittel eingestuft werden kann, sofern es die Bedingungen der > [EU-Rechtsvorschriften über neuartige Lebensmittel](#) erfüllt.

Nachdem im Rahmen der Verordnung über neuartige Lebensmittel zahlreiche Anträge für CBD eingereicht worden waren, ersuchte die Kommission die EFSA um eine Stellungnahme zu der Frage, ob der Verzehr von CBD für den Menschen unbedenklich ist.

Das Sachverständigengremium der EFSA für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene (NDA-Gremium) hat 19 Anträge auf Zulassung von CBD als neuartiges Lebensmittel erhalten, wobei noch weitere in Vorbereitung sind.

Der Vorsitzende des NDA-Gremiums, Prof. Dominique Turck, erklärte dazu: «Wir haben eine Reihe von Gefahren im Zusammenhang mit der Aufnahme von CBD ermittelt und festgestellt, dass die zahlreichen Datenlücken zu diesen gesundheitlichen Auswirkungen geschlossen werden müssen, bevor diese Bewertungen weitergeführt werden können. An dieser Stelle ist zu betonen, dass wir nicht zu dem Schluss gekommen sind, dass CBD als Lebensmittel nicht sicher ist.»

Es liegen keine ausreichenden Daten über die Wirkungen von CBD auf die Leber, den Magen-Darm-Trakt, das endokrine System, das Nervensystem und das psychische Wohlbefinden der Menschen vor.

Tierversuche zeigen signifikante schädliche Wirkungen, insbesondere in Bezug auf die Fortpflanzung. Es ist wichtig festzustellen, ob diese Wirkungen auch beim Menschen zu beobachten sind.

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

Siehe zum Thema «Sicherheit von CBD» auch den

> [Briefing Letter des BLV \(Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen\) vom 03.12.2021 \(pdf\)](#)

Europe sets MOAH limits in food effective immediately

Under pressure from consumer organisation foodwatch, the European Commission has established limits for the presence of MOAH in food products. No transition period has been offered to businesses...is that fair?

Europe's Standing Committee on Plants, Animal, Food and Feed published a joint declaration establishing limits on the presence of mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) in food. Instead of opting for maximum limits, the Committee has outlined stricter limits of quantification (LOQ), separating food categories into three levels. For dry food with a low fat/oil content of equal to or less than 4%, 0.5 mg/kg of MOAH is permitted; for foods with a higher fat/oil content, of more than 4%, 1 mg/kg MOAH is permitted; and 2 mg/kg of MOAH is allowed for fats and oils. The new levels, effective immediately, are not legally binding. It is up to Member States to enforce the new requirements.

> [foodnavigator.com](#)

> [Summary Report: Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed; Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain; 21 April 2022 \(pdf\)](#)

Urteil des Gerichtshofs der Europäischen Union in der Rechtssache C-122/2

«Schäumende Badekugeln»

Schäumende Badekugeln: Die Mitgliedstaaten können den Vertrieb von kosmetischen Mitteln, die wegen ihres Erscheinungsbildes mit Lebensmitteln verwechselt werden und Gefahren für die Gesundheit nach sich ziehen können, unter bestimmten Voraussetzungen einschränken

> [Gerichtshof der Europäischen Union - Pressemitteilung Nr. 93/22 \(pdf\)](#)

FDA Answers FAQs About FSMA Final Rule on Laboratory Accreditation for Analyses of Foods (LAAF)

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) recently published answers to frequently asked questions (FAQ) about the > [Food Safety Modernization Act \(FSMA\) final rule on the Laboratory Accreditation for Analyses of Foods \(LAAF\)](#).

> [Food Safety Magazine](#)

> [FDA - US Food and Drug Administration; Frequently Asked Questions on FSMA](#)

QM

GFSI invited to share comments on new Codex Guidance on food fraud

Global Food Safety Initiative (GFSI) is participating with the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS) to support the development of its new guidance on food fraud.

GFSI appears in the first draft guidelines of the Codex Guidance on Food Fraud as a key reference for its work on food fraud via its > [food fraud position](#).

> [mygfsi.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Aktualisierung der Schweizer Nährwertdatenbank

Ab sofort sind neue Daten zur Nährwertzusammensetzung von über 1130 Lebensmitteln verfügbar. Sie stammen aus Analysen, die in der Schweiz vom BLV-Labor und von unabhängigen Laboren durchgeführt wurden.

Klicken Sie auf > [www.naehrwertdaten.ch](#) und laden Sie sich die für Sie interessanten Nährwertangaben kostenlos herunter.

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

Bundesrat legt Strategie für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft fest

Der Bundesrat hat am 22. Juni 2022 den Bericht «Zukünftige Ausrichtung der Agrarpolitik» gutgeheissen. Darin wird aufgezeigt, wie die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft künftig einen noch grösseren Beitrag an die Ernährungssicherheit leisten kann. Miteinbezogen in die Überlegungen wird das gesamte Ernährungssystem von der Produktion bis zum Konsum. Umgesetzt werden soll die Strategie in drei Etappen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

> [Bericht vom 22. Juni 2022 «Zukünftige Ausrichtungen der Agrarpolitik» \(pdf\)](#)

Abfallvermeidung durch QR-Codes und Verpackungsbeschriftung, statt unnötiges Verpackungs- und Beschriftungsmaterial im Lebensmittelbereich vorschreiben

Antwort des Bundesrates vom 13.06.2022 auf die Frage von NR Flach Beat. Eingereichter Text: In der Lebensmittelindustrie halten mehr und mehr digitale Mittel wie QR-Codes Einzug, um unnötiges Verpackungs- bzw. Beschriftungsmaterial wie Etiketten bereits beim Design diverser Produkte zu verhindern.

Kann sich der Bundesrat vorstellen die aktuelle Regulierung in Bezug auf Verpackungen und QR-Codes anzupassen und so zur Verringerung des Abfalls bereits im Herstellungsprozess beizutragen?

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 22.7537\)](#)

Haltbarkeit von Milch per QR-Code - Kopplung von MHD und Preis

Beim Einkauf von Lebensmitteln können QR-Codes auf der Verpackung beliebige Informationen liefern etwa über Herkunft und Herstellung. In Zukunft wäre es auch möglich, dass die schwarzweissen Würfelmuster auch die Haltbarkeit von Milch anzeigen. Nach einer US-amerikanischen Untersuchung sind die meisten Verbraucher und Verbraucherinnen offen für solche digitalen Lösungen. Dadurch liessen sich Lebensmittelverluste vermeiden und Umweltbelastungen verringern.

> [BZfE - Bundeszentrum für Ernährung \(Newsletter Nr. 24 vom 15. Juni 2022\)](#)

Weitere Informationen:

> [Journal of Dairy Science, Bd. 105, Nr. 3, S. 1978-1998, März 2022](#)

Strategie «Vom Hof auf den Tisch»: Einsatz von Pestiziden geht – langsam – zurück

Bis zum Jahr 2030 soll der Einsatz chemischer Pestizide in der EU um 50 Prozent sinken, doch dafür sind weitere Anstrengungen nötig. Am 15.06.2022 von der Europäischen Kommission veröffentlichte Zahlen zeigen, dass der Einsatz und das Risiko chemischer Pestizide im Vergleich zu 2019 um 1 Prozent und im Vergleich zum Basiszeitraum (2015-2017) um 14 Prozent zurückgegangen sind. Noch stärker ist der Rückgang bei den gefährlicheren Pestiziden, hier sind es 9 beziehungsweise 26 Prozent.

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

Können Verpackungen tatsächlich klimaneutral werden?

Papier, Plastik, Blech oder Glas? Während die Europäische Kommission eine Überarbeitung der Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vornimmt, zeigt eine Studie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpackungsarten auf.

> [euractiv.de](#)

Aktuelles



Tagungsbericht der 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 5. Mai 2022 zum Thema «Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht» (Online-Tagung)

Im Zentrum der Betrachtungen der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, die zum 16. Mal durchgeführt wurde, stand das Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht. 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 bietet die > [fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

 Sehen Sie hierzu zusätzlich den > [LinkedIn-Beitrag](#).

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 startet am 25. August 2022.

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 2022 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.

Sehen Sie auch den LinkedIn-Beitrag: > <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6703955573307645952>

Unsere nächsten Kurse



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](#)



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](#)

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

Lebensmittelrecht

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

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



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittel- verpackungen

25. – 26. Oktober 2022

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.

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

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, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch