

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 225, November 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 11/2022 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](#)

Hören Sie sich den ersten Podcast der EFSA an, bei dem Wissenschaft auf der Speisekarte steht

Ist es sicher, Insekten zu essen? Wie viele Tassen Kaffee kann ich an einem Tag trinken? Wie hilft uns die Wissenschaft bei der Verbesserung des Wohlergehens von Tieren? Dies sind nur einige der vielen Fragen, die die EFSA in Ihrer neuen Podcast-Reihe «Science on the menu» (Wissenschaft auf der Speisekarte) diskutiert.

In der ersten Folge werden die Hauptbedenken der Europäer beim Einkauf von Lebensmitteln erörtert sowie weitere Erkenntnisse aus der [> Eurobarometer-Umfrage 2022 zur Lebensmittelsicherheit in der EU](#). In den folgenden Episoden wird ein genauerer Blick auf lebensmittelbedingte Krankheiten, Insekten als neuartige Lebensmittel und das Wohlergehen von Tieren beim Transport geworfen.

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

Kontrollen auf Listerien in Lebensmittelbetrieben

Für Lebensmittel mit Listerien-Risiko sind in der EU Eigenkontrollen der Hersteller vorgeschrieben, da Infektionen mit *Listeria monocytogenes* eine hohe Sterblichkeitsrate aufweisen. Bei Kontrollen der Hamburger Lebensmittelüberwachung wurden in den vergangenen Jahren bei fast 20 Prozent der Proben aus 152 untersuchten Betrieben Listerien nachgewiesen. Die Proben stammten aus Verarbeitungsbereichen, von Ausrüstungen und Reinigungsutensilien.

[> Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen](#)

D: «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2020 veröffentlicht

Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die sich durch wechselseitige Übertragungswege zwischen Tieren und Menschen verbreiten können, wobei Bakterien, Viren, Parasiten, Pilze und Prionen als mögliche Zoonose-Erreger in Betracht kommen.

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

[> Trendbericht Zoonosen gemäss Richtlinie 2003/99/EG](#)

BfR: Fragen und Antworten zu den gesundheitlichen Risiken von hanfhaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln

Das BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung hat eine aktualisierte Fassung (Fassung vom 15.11.2022) zu den Fragen und Antworten betr. gesundheitliche Risiken von hanfhaltigen Lebensmitteln und Futtermitteln veröffentlicht.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(D\)](#)

FDA: Lab-grown chicken meat is safe to eat

The FDA announced on 16 November that it has completed its review of Upside Foods' lab-grown cultivated chicken meat, and agreed the product is safe for people to eat. The product still needs to pass inspection by the Department of Agriculture before it can enter the US market, the FDA said.

> [reuters.com](#)

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

Lebensmittelrecht

Neue Bescheinigung für die Einfuhr von Rindfleisch aus nicht hormonfreier Produktion

Die Sonderbescheinigung zur Einfuhr von Rindfleisch aus nicht hormonfreier Produktion wurde aktualisiert und an die neue EU-Gesetzgebung angepasst.

Die Punkte, die die neue Sonderbescheinigung (für Rindfleisch aus nicht hormonfreier Produktion) von der neuen Standardbescheinigung (für Rindfleisch aus hormonfreier Produktion) unterscheiden, bleiben die gleichen.

Ab 15.02.2023 ausgestellte Gesundheitsbescheinigungen werden nur noch im neuen Muster akzeptiert.

Das neu zu verwendende Muster ist via des untenstehenden Links abrufbar.

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

«Dörfs es bitzeli meh sii?» - bei Getränken mit 0.0 % Alkohol ist auch schon mal mehr drin als draufsteht

Getränke mit der Anpreisung «0.0 % Alkohol» versprechen einen Mehrwert. Im Gegensatz zu den klassischen «alkoholfreien» Erzeugnissen, darf nun wirklich kein Ethanol mehr enthalten sein. Das Kantonale Labor hat hingeschaut und bei 20 % der Proben alkoholfreier Getränke einen zu hohen Gehalt festgestellt.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

EU-wide labelling scheme decision pushed forward to spring 2023 as Commission admits «complex» situation

The European Commission is delaying its food labelling plans and is unlikely to recommend one existing label.

> [foodnavigator.com](#)

Why is EFSA yet to receive a novel food dossier on cell-based meat?

Why, when cultivated meat is already on menus in Singapore, has not one cell-based meat maker even submitted a novel food dossier in Europe or the UK?

> [foodnavigator.com](#)

D: Erzeugnisse mit Ginkgo biloba Trockenextrakt sind Arzneimittel

Mit Beschluss des Bundesverwaltungsgerichts vom 24. August 2022 (BVerwG 3 B 36.21) ist ein langjähriges Verwaltungsgerichtsverfahren des BVL zu Ende gegangen. Die Auffassung des BVL wurde vollumfänglich bestätigt. Nunmehr herrscht rechtliche Klarheit: Erzeugnisse, die als wirksamkeitsbestimmenden Inhaltsstoff sogenanntes monographiekonformes Ginkgo biloba-Trockenextrakt (GbE) enthalten und eine Verzehrempfehlung von 100 mg GbE am Tag geben, sind als Funktionsarzneimittel einzustufen.

> [Informationsdienst Wissenschaft - idw](#)

> [Beschluss vom 24.08.2022 - BVerwG 3 B 36.21](#)

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

Die aktuellen ALTS-Beschlüsse der 89. Arbeitstagung vom Juni 2022 sind veröffentlicht.

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

> [ALTS-Beschlüsse der 89. Arbeitstagung vom Juni 2022 \(pdf\)](#)

QM

Updated IFS Pest Control Guideline (v2) is available

The second version of the IFS Pest Control Guideline is available. In this completely revised second version of the guideline, there are some new aspects of pest management.

- Introduction of aspects of sustainability and digitalization following the European Union's «Green Deal»
- Explanation of Integrated Pest Management principles with examples

- Presentation of new innovative tools and techniques for pest management
- Analysis of the pest management related IFS Requirements, including questions auditors might ask
- Addition of examples of a detailed risk assessment for different pests

The guideline is currently only available in English, further languages will follow soon. It can be downloaded for free here:

> [IFS - International Featured Standards \(pdf\)](#)

New guidelines for allergen management released in Canada

Food Allergy Canada has recently released the Allergen Management Guidelines for Food Manufacturers to assist the country's food and beverage producers in the process of implementing food allergen preventive control measures and provide accurate labelling for consumers.

> affidiajournal.com

> [Food Allergy Canada - Allergen Management Guidelines for Food Manufacturers](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Nahrungsergänzungsmittel sind bei der Schweizer Bevölkerung beliebt

Fast ein Drittel der Schweizer Bevölkerung konsumiert Nahrungsergänzungsmittel. Die Konsumierenden sind häufiger Frauen, leben in der Deutschschweiz oder in Städten.

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

Bericht > [«Online-Umfrage zur Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln in der Schweiz – Schlussbericht im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV» \(pdf\)](#)

Antibiotikaeinsatz sinkt dank Massnahmen der Strategie Antibiotikaresistenzen StAR

Der neue Bericht «Swiss Antibiotic Resistance Report 2022» zeigt: Ärzte- und Tierärzteschaft haben in den letzten Jahren in der Schweiz immer weniger Antibiotika verschrieben. Auch der Anstieg der Resistenzraten konnte hierzulande vorerst gebremst werden. Die initiierten Massnahmen zeigen landesweit in allen Bereichen allmählich Wirkung. Global nehmen die Resistenzen allerdings weiter zu.

> [Medienmitteilung: Die Massnahmen der Strategie Antibiotikaresistenzen zeigen Wirkung – Antibiotikaeinsatz sinkt](#)

> [Swiss Antibiotic Resistance Report 2022 \(pdf\)](#)

> [Faktenblatt «Swiss Antibiotic Resistance Report 2022» \(pdf\)](#)

Die Labore des BLV wechseln zum METAS

Die Labore des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) werden per 1. Januar 2023 ins Eidgenössische Institut für Metrologie METAS überführt. Die Integration dient als Start für den Aufbau eines nationalen Kompetenzzentrums für biologische und chemische Analysen im Bereich Lebensmittelsicherheit und Ernährung. Das hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 16. November 2022 beschlossen.

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

EU Kommission plant Vorlage eines Umweltsiegels

Ende November 2022 will die EU-Kommission ihren Vorschlag für den «Product Environmental Footprint» (PEF) vorlegen. Er soll die Umweltauswirkungen von Handelswaren messen und könnte der Rahmen für die neue Kennzeichnungspolitik werden.

> [bzfe - Bundeszentrum für Ernährung \(Newsletter Nr. 43 vom 26. Oktober 2022\)](#)

Weitere Informationen: >

<https://www.oekolandbau.de/handel/unternehmensfuehrung/nachhaltig-wirtschaften/nachhaltigkeitslabel-fuer-den-handel-eco-score-und-planet-score-unter-der-lupe/>

BVL: Lebensmittelbetrug bei Fischen und Meeresfrüchten untersucht

Teure Fischarten werden durch preiswertere ersetzt. Illegaler Wasserzusatz treibt das Gewicht und damit den Preis eines Fisches künstlich in die Höhe. Es gibt viele Arten des Lebensmittelbetrugs bei Fischen und Meeresfrüchten. In der diesjährigen OPSON-Operation richteten die deutschen Behörden ihren Fokus auf Fische, Krebs- und Weichtiere.

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

> [OPSON XI \(2021/2022\) – Fehldeklaration und Fremdwasserzusatz bei Fischen, Krebs- und Weichtieren im Fokus der Untersuchungen](#)

Werbung mit «Klimaneutralität» ohne Aufklärung irreführend

Das Oberlandesgericht Frankfurt am Main hat einem Unternehmen für ökologische Reinigungsmittel untersagt, Produkte ohne weitere Aufklärung mit dem Logo «Klimaneutral» zu versehen. Die Werbung mit der Bezeichnung «klimaneutral» könne erheblichen Einfluss auf die Kaufentscheidung der Verbraucher haben. Über grundlegende Umstände der von dem Unternehmen beanspruchten Klimaneutralität sei deshalb aufzuklären, so das Gericht.

> [beck-aktuell](#) und > [proplanta.de](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am Freitag 12. Mai 2023 findet die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



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 Lehrganges 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](http://www.eui-zh.ch/) 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](http://www.eui-zh.ch/) 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.

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 2022» \(pdf\)](#)

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 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.

Kurse im ersten Halbjahr 2023



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

16. und 3. März 2023

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle vgl. (Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE

6. Juni 2023

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.

Die Online-Teilnahme ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

27. bis 29. Juni 2023

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](#)

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2023

Lebensmittelrecht

- 12. Mai 2023: > [17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)
- 06. Juni 2023: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE](#)
- August 2023: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2023](#)
- 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