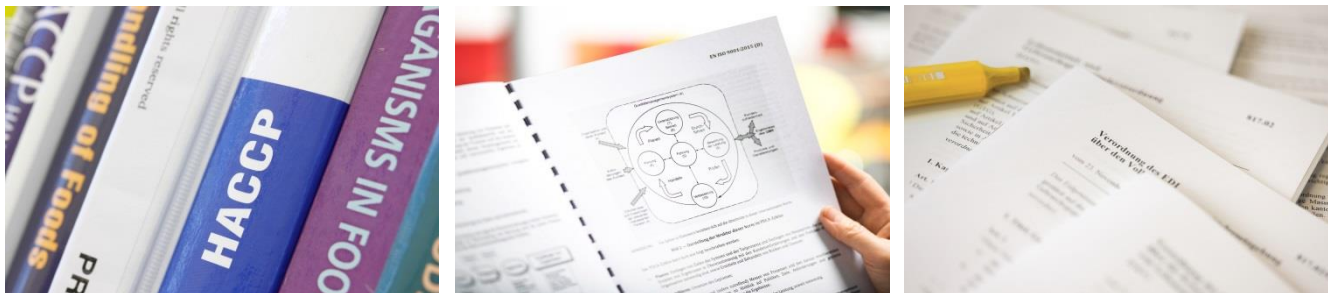


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 224, Oktober 2022



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 10/2022 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](#)

Jahresbericht 2022 Aktionsplan Pflanzenschutzmittel

Um die Risiken von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren, hat der Bundesrat 2017 den «Aktionsplan Pflanzenschutzmittel» verabschiedet.

Inzwischen sind 32 von 51 Massnahmen des Aktionsplans eingeführt. Die Umsetzung in der Praxis nimmt laufend zu. Unter anderem tragen neue, emissionsarme Spritzgeräte und sanierte Waschplätze dazu bei, die Gewässer besser zu schützen. Ausserdem werden immer grössere Kulturfleichen ohne Herbizid-, Insektizid- oder Fungizideinsatz bewirtschaftet.

> [Jahresbericht 2022 Aktionsplan Pflanzenschutzmittel \(pdf\)](#)

Das Bakterium *Morganella morganii* bildet biogene Amine in Raclette-Käse

Biogene Amine in Lebensmitteln stellen ein Gesundheitsrisiko dar. Forschende von Agroscope und

INRAE untersuchten in Raclette-Käse die Bildung dieser unerwünschten Stoffe durch das Bakterium *Morganella morganii*.

> www.agroscope.admin.ch

> www.agrarforschungschweiz.ch

BLV-Bericht 2021: Öffentliche Warnungen und Rückrufe

Die jährliche BLV-Statistik für 2021 zu landesweiten Produkterückrufen, öffentlichen Warnungen sowie zur Zusammenarbeit mit dem europäischen Schnellwarnsystem RASFF wurde veröffentlicht.

Ein neuer Flyer erläutert nebst aktuellen Zahlen auch die Zusammenarbeit der verschiedenen Stellen (Betriebe, Kantone und Bund) inklusive dem europäischen Schnellwarnsystem - Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF).

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

> [Bericht 2021: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF \(pdf\)](#)

> [Flyer - Übersicht 2021: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF \(pdf\)](#)

Qualität von Eis für Lebensmittel und Getränke kontrolliert

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Glarus (ALT) untersuchte die mikrobielle Beschaffenheit von Eis, welches Lebensmitteln oder Getränken zugesetzt

wird oder das mit Lebensmitteln zum Zwecke der Kühlung in Berührung kommt. Fast ein Fünftel der Proben musste beanstandet werden.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit \(ALT\)](#)

Sicherere Lebensmittel: EU-Kommission startet öffentliche Konsultation zu Verpackungen und anderen Kontaktmaterialien

Die EU-Kommission will Lebensmittel sicherer machen und dazu die EU-Gesetzgebung für Lebensmittel-Kontaktmaterialien (Food contact materials, FCM) überarbeiten: Sie bittet alle interessierten Kreise, sich bis zum 11. Januar 2023 in einer öffentlichen Konsultation einzubringen. Es geht insbesondere darum, den Einsatz von gefährlichen Chemikalien zu verringern und innovative und umweltfreundliche Verpackungslösungen zu unterstützen.

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

Weitere Informationen:

> [Die Konsultation](#)

> [Evaluierung der Gesetzgebung zu FCM](#)

> [FCM Website](#)

Aktualisierung der empfohlenen Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln

Die empfohlenen Orientierungswerte für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) in Lebensmitteln liegen ab sofort in aktualisierter Fassung vor. Die Aktualisierung bezieht sich vor allem auf vegane und vegetarische Produkte.

Diese aktualisierte Fassung der «MOH-Orientierungswerte» (Stand September 2022) umfasst 9 Produktkategorien und wurde auf bestimmte, beschriebene Produkte mit veganen und vegetarischen Charakter erweitert.

> www.lebensmittelverband.de

Mykotoxine in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen – im Jahr 2021 ein Problem?

Das CVUA Sigmaringen untersuchte in den letzten fünfzehn Jahren knapp 900 Proben Getreidekörner und Getreidemahlerzeugnisse auf eine Belastung mit Schimmelpilzgiften (Mykotoxinen).

Ein Prozent der Proben beanstandeten die Sachverständigen wegen Überschreitung der gesetzlich vorgegebenen Höchstgehalte, aber in rund der Hälfte der Proben wurden Mykotoxine in geringeren Mengen nachgewiesen. Um zu prüfen, inwieweit die ungünstigen

Witterungsbedingungen im Jahr 2021 eine höhere Belastung von Getreiden mit Mykotoxinen zur Folge hatten, hat das Labor von Ende 2021 bis Mitte 2022 schwermittelmässig Getreideproben aus Mühlen aus dem Erntejahr 2021 geprüft.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt CVUA Sigmaringen](#)

FAO-Danone tackle the emerging issue of new food allergens

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and Danone Food Safety Center have recently published, in the peer-reviewed journal Trends in Food Science & Technology, a review about the current trends and drivers linked to the emergence of new food allergens and the future perspectives for this area. Food allergy can be a serious human health problem for which there is still no effective cure available.

> affidiajournal.com

Publikation: Are alternative proteins increasing food allergies? Trends, drivers and future perspectives;

> <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.09.008>

Study suggests ways to reduce cadmium and lead in chocolates

A new report published recently by the US National Confectioners Association in cooperation with the non-profit organization As You Sow provides recommendations on how to mitigate the level of cadmium and lead in cocoa and chocolate.

> affidiajournal.com

> [Full study: Expert Investigation Related to Cocoa and Chocolate Products](#)

Lebensmittelrecht

Tiefere Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände und weitere technische Anpassungen

Das Schweizer Lebensmittelrecht wird aktualisiert: Die entsprechenden technischen Anpassungen von fünf lebensmittelrechtlichen Verordnungen treten per 15. Oktober 2022 respektive per 1. November 2022 in Kraft.

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

Hundert Jahre Salzjodierung zum Schutz der Schweizer Bevölkerung

Jodmangel kann gesundheitsschädlich sein und schwere Krankheiten verursachen. Um diesem Mangel vorzubeugen, führte die Schweiz 1922 als erstes Land weltweit die Jodierung von Salz ein. Anlässlich dieses 100-Jahr-Jubiläums organisierten das Bundesamt für

Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und die Fluor- und Jodkommission der Schweizerischen Akademie der Medizinischen Wissenschaften (SAMW) am 06.10.2022 ein Symposium.

An der Veranstaltung wurde u. a. über die physiologische Bedeutung von Jod, die Situation der Jodversorgung in der Schweiz und die Massnahmen zur Verbesserung des Jodstatus der Bevölkerung diskutiert.

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

> [BLV: Hundert Jahre jodiertes Salz](#)

Die Jodierung von Salz ist geregelt in: > [SR 817.022.32 Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln \(VZVM\)](#)

Deklaration von Kokosprodukten aus affenquälerischer Produktion

Der Nationalrat hat am 27.09.2022 die Motion 20.4232 «Deklaration von Kokosprodukten aus affenquälerischer Produktion» angenommen, trotz Antrag des Bundesrates zur Ablehnung. Das Geschäft geht nun an den Zweitrat (Ständerat).

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Motion 20.4232\)](#)

EU: Streichung bestimmter Aromastoffe

Via Verordnung (EU) 2022/1466 der Kommission vom 5. September 2022 werden bestimmte Aromastoffe aus Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 gestrichen. Grund für die Streichung ist, dass diese Aromastoffe nur vorübergehend in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 aufgenommen wurden, denn die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) konnte zum Zeitpunkt der Aufnahme auf der Grundlage der verfügbaren Daten ein etwaiges Sicherheitsrisiko für die Gesundheit der Verbraucher nicht ausschliessen und hielt daher zusätzliche Daten für erforderlich, um ihre Bewertung abzuschliessen. Diese Stoffe wurden daher in die Unionsliste der Aromastoffe unter der Bedingung aufgenommen, dass die Sicherheitsdaten, welche die von der Behörde geäusserten Bedenken ausräumen, vor Ablauf der in Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 festgelegten spezifischen Fristen vorgelegt werden. Die für das Inverkehrbringen der Aromastoffe verantwortlichen Unternehmer legten jedoch nicht die erforderlichen Daten vor und zogen ihre jeweiligen Anträge zurück (siehe Erwägungsgrund 4 der Verordnung (EU) 2022/1466).

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2022/1466 der Kommission vom 5. September 2022 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung \(EG\) Nr.](#)

[1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Streichung bestimmter Aromastoffe aus der Unionsliste\)](#)

What is «healthy»? FDA proposes new definition as added sugar, not fat, becomes nutritional bogeyman

The FDA has issued a proposed rule updating the criteria for the «healthy» nutrient content claim on food labels that for the first time restricts the amount of added sugar firms can include in products bearing the claim.

> [foodnavigator.com](#)

> [Proposed Rule: Food Labeling: Nutrient Content Claims; Definition of Term «Healthy» \[Docket No. FDA-2016-D-2335\] \(pdf\)](#)

QM

Nicht mehr wegzudenken: Normen

Normen sind kaum sichtbar, aber überall präsent. Am Weltnormentag vom 14. Oktober jährte sich die Gründung der International Organization for Standardization ISO zum fünfundsiebzigsten Mal. Die Schweiz ist seit Anfang an Mitglied und hat auch heute eine gewichtige Stimme in dieser Organisation.

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

FSSC: «Insights Shine» on Food Safety Culture

In 2022, Foundation FSSC is proud to introduce a new series of four public webinars about FSSC 22000 - «FSSC Insights». With free webinars available to all, it is aimed to create a better understanding and awareness of FSSC 22000 and food safety management.

Every webinar session will consist of an in-depth presentation on a topic specific to FSSC 22000 and food safety management, plus an opportunity to ask anything FSSC 22000 related.

The upcoming event in November will be the fourth and final installment of 2022. FSSC Technical Director Elsabe Mathee will highlight in detail how communication, training, feedback, and employee engagement are crucial to enhancing an organization's positive Food Safety Culture.

> [fssc22000.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Charakterisierung einer pflanzlichen Käsealternative hergestellt aus Schweizer Rohstoffen

Im Rahmen des Trends hin zu vegetarischen und veganen Produkten, befasste sich Agroscope mit der Herstellung von pflanzlichen Alternativen zu Weichkäse basierend auf Schweizer Rohstoffen.

> www.agrarforschungschweiz.ch

menuCH: Was essen wir und wieviel?

Neu aufbereitete Daten von menuCH zeigen, welche Lebensmittel in welchen Portionen in der Schweiz genossen werden.

Forschende können die Rohdaten für Analysen von Makro- und Mikronährstoffen nutzen. Eine aktuelle Liste von publizierten Forschungsergebnissen ergänzt die Daten.

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

Verbraucherinnen und Verbraucher in der EU sorgen sich um Kosten, dicht gefolgt von der Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelkosten belasten die Menschen in Europa heute stärker als noch vor einigen Jahren und sind zum wichtigsten Faktor bei der Kaufentscheidung für Lebensmittel geworden, gefolgt vom Geschmack. Fast die Hälfte hält auch die Lebensmittelsicherheit für wichtig,

wobei 41 % der Menschen davon ausgehen, dass die Lebensmittel, die sie kaufen, sicher sind.

Diese Ergebnisse stammen aus der Eurobarometer-Umfrage von 2022 zur Lebensmittelsicherheit in der EU, der vierten Umfrage dieser Art seit 2005. Aus den Befragungen von 27'000 Menschen in der gesamten EU lässt sich ein Bild ableiten, wie die Europäerinnen und Europäer Lebensmittel auswählen, welches Bewusstsein sie für Themen der Lebensmittelsicherheit haben und wem sie in Bezug auf Informationen über Lebensmittelsicherheit vertrauen.

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

> [Vollständiger Bericht: Eurobarometer 2022 zur Lebensmittelsicherheit in der EU](#)

> [Datenblätter zu den einzelnen Ländern](#)

> [Dynamische Karte zu Bedenken im Bereich der Lebensmittelsicherheit in der EU \(2019 und 2022\)](#)

Vorstudie und Internetseite zum Ferntransport von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen veröffentlicht

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht die Vorstudie zur Auswahl geeigneter Standorte für ein Basis-Monitoring «Verfrachtungsneigung» sowie eine Internetseite zum Thema Ferntransport von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen.

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

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 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](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.

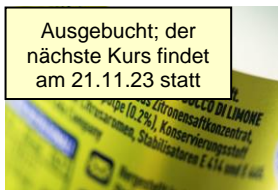
Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2021 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2022» \(pdf\)](#)

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 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.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2022



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](#) für den Kurs 2023
> [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 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