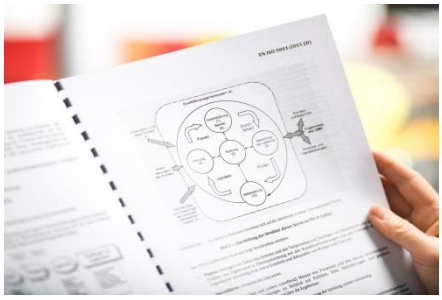
Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

Life Sciences und
Facility Management

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 234, August 2023



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 07/2023 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

BLV: Atypische BSE bei einer Kuh im Kanton St. Gallen nachgewiesen

Die Veterinärbehörden im Kanton St. Gallen haben bei einer Kuh die atypische Form von Boviner Spongiformer Enzephalopathie (BSE) – auch Rinderwahnsinn genannt – entdeckt. Im Unterschied zur klassischen Form kann die atypische BSE spontan und ohne Zusammenhang mit der Verfütterung von Tiermehl auftreten. Der Tierkörper wurde verbrannt und stellt somit keine Gefahr für Menschen oder andere Tiere dar. Der Fall steht in keinem Zusammenhang mit jenem im Kanton Graubünden im März 2023.

> BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

EFSA: Scientific Opinion on re-evaluation of calcium carbonate (E 170) as a food additive

The Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food provides a scientific opinion re-evaluating the safety of calcium carbonate (E 170). Calcium carbonate is an inorganic salt authorised as a food additive in the EU, and is also included in the list of substances that may be added for specific nutritional purposes in foods for particular nutritional uses and in Directive 2002/46/EC relating to food supplements.

The Panel notes that the estimated exposures to calcium from all sources, including the use of calcium carbonate as a food additive, taken together with intakes of calcium from supplements and from food fortification are below the UL of 2500 mg/day for calcium from all sources established by the SCF in 2003. The Panel concludes that trace levels of adventitious nanoscale material within macroscale calcium carbonate are not of toxicological concern.

> EFSA - European Food Safety Authority (EFSA Journal 2023; ;21(7):8106)

EFSA: Safety of apple fruit cell culture biomass as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on the safety of an apple fruit cell culture biomass as a novel food (NF) pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 and intended as an ingredient for food supplements in adults. The Panel concludes that the NF, an apple fruit cell culture biomass, is safe under the proposed conditions of use.

> EFSA - European Food Safety Authority (EFSA Journal 2023;21(7):806)

BfR: C. difficile – Ein Darmkeim mit krankmachendem Potenzial

Clostridioides (C.) difficile ist ein Bakterium, das den Darm des Menschen besiedeln kann, ohne Beschwerden zu bereiten. Es kann aber auch Infektionen verursachen, die mit Erkrankungen des Magen-Darm-Trakts einhergehen, wenn die Bakteriengemeinschaft im Darm des Menschen gestört wurde. Die meisten C. difficile-Infektionen treten deshalb in Zusammenhang mit Antibiotikatherapien und/oder Krankenhausaufenthalten auf. In den vergangenen Jahren wurde in Deutschland vermehrt auch von C. difficile-Infektionen berichtet, die unabhängig von diesen Risikofaktoren auftraten. Als Ursachen kommen unter anderem kontaminierte Lebensmittel und Kontakt zu Nutztieren in Betracht. C. difficile kommt überall in der Umgebung sowie im Magen-Darm-Trakt von Menschen und Tieren vor. Deshalb sind grundsätzlich mehrere Übertragungswege denkbar. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Folgenden Fragen und Antworten zu C. difficile und seiner Bedeutung entlang der Lebensmittelkette zusammengestellt.

> BfR - Bundesinsitut für Risikobewertung

BfR: Nachgemessen: Welche Menge an Cannabinoiden geht in den Hanftee-Aufguss über?

Im Onlinehandel erhältlicher Hanftee besteht oftmals aus Blättern und Blüten von Nutzhanf.

In Hanftees sind verschiedene Cannabinoide enthalten. Aufgrund seiner berauschenden (psychoaktiven) Wirkung liegt der Fokus der gesundheitlichen Bewertung auf dem Cannabinoid Δ9-Tetrahydrocannabinol (Δ9-THC). Ein Forscherteam des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hat nun anhand von 23 Hanftee-Sorten ermittelt, inwieweit Cannabinoide in den Tee-Aufguss übergehen.

> BfR - Bundesinsitut für Risikobewertung - Mitteilung Nr. 33/2023 vom 21. Juli 2023 (pdf)
> Link zur Studie

Essenziell für den gesundheitlichen Verbraucherschutz: Neue Ansätze zur weiteren Minimierung von Mineralölbestandteilen in Speiseölen

Pflanzliche Öle wie Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Leinöl spielen als Lieferanten essenzieller Nährstoffe und dank ihrer funktionellen Eigenschaften eine zentrale Rolle in der menschlichen Ernährung. Die chemischen Eigenschaften der Öle sorgen jedoch auch dafür, dass sie Stoffe sammeln und anreichern können, die unerwünscht sind oder teilweise gesundheitsschädlich sein können: So wie die fettlöslichen Mineralölkohlenwasserstoffe (Mineral Oil Hydrocarbons (MOH)), die aufgrund der umfangreichen Nutzung von Erdöl und daraus hergestellten Produkten in den Produktionsprozess eingetragen werden und als Rückstände verbleiben können. Wesentliches Ziel von Ölmühlen und der ölsaatenverarbeitenden Branche ist es, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen – und diese Rückstände zu minimieren.

> Forschungskreis der Ernährungsindustrie E.V. (DE)
> Informationen zum IGF-Projekt «AiF 22686 BG Minimierung des Eintrags von Mineralölbestandteilen in Speiseöle durch technische Produktionsmittel»

BfR: Neue EFSA-Risikobewertung: Einige Mineralöl-Rückstände in Lebensmitteln bleiben gesundheitlich problematisch

Rückstände von Mineralölen können unter anderem aus Kartons und anderen Verpackungsmaterialien in Lebensmittel übergehen, wenn diese aus recyceltem Altpapier hergestellt wurden. Inwieweit das gesundheitliche Risiken für Verbraucherinnen und Verbraucher mit sich bringt, wird in Fachkreisen seit Jahren diskutiert.

> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelrecht

Herstellung von Kunstfleisch verbieten

Antwort des Bundesrates vom 23.08.2023 auf die Motion (23.3726) von NR Page Pierre-André.

Eingerichter Text:

Der Bundesrat wird beauftragt, alle notwendigen gesetzlichen Massnahmen zu ergreifen, um die Herstellung von Kunstfleisch aus Stammzellen in der Schweiz zu verbieten. Darüber hinaus soll jeglicher Import solcher Produkte strengen Kontrollen der Lebensmittelsicherheit unterliegen und darf unsere eigene Produktion von echtem Fleisch nicht beeinträchtigen. Schliesslich soll der Bund rasch dafür sorgen, dass Konsumentinnen und Konsumenten mit gründlichen und glaubwürdigen Studien über die gesundheitlichen Folgen des Konsums von Kunstfleisch informiert werden.

Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

> Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments (Geschäft 23.3726)

Zum Thema «kultiviertes Fleisch» siehe auch >News vom 27. Juli 2023

BLV: Importbeschränkungen für japanische Lebensmittel aufgehoben

Seit dem Reaktorunfall im japanischen Fukushima im Jahr 2011 galten Importbeschränkungen für Lebensmittel aus Japan.

Es gibt keine spezifischen Anforderungen an Lebensmitteln mit Herkunft Japan mehr. Sie können ab.

dem 3. August wieder entsprechend den allgemein gültigen Anforderungen eingeführt werden.
> BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Herkunftsangabe im Online-Angebot

Antwort des Bundesrates vom 16. August 2023 auf die Motion (23.3599) von NR Müller-Altermatt Stefan.
Eingereichter Text:
Der Bundesrat wird beauftragt, mit einem Zusatzartikel in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung die Angabe von mehreren Herkünften und einem entsprechenden Hinweis für die Konsumentinnen und Konsumenten für online angebotene Lebensmittel zu ermöglichen. Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.
> Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments (Geschäft 23.359)

Separatorenfleisch muss deklariert werden

Fleisch, das maschinell von Knochen entfernt wurde, muss als Separatorenfleisch deklariert werden. Das hat das Bundesgericht entschieden.
> www.foodaktuell.ch
> zum Bundesgerichtsentscheid (2C_191/2022)

CH-Parlament: WBK-N will Deklarationspflicht für per Flugzeug transportierte Lebensmittel

Zur besseren Information der Konsumentinnen und Konsumenten soll deklariert werden, wenn unverarbeitete Lebensmittel per Flugzeug transportiert wurden. Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrates (WBK-N) hat mit 14 zu 11 Stimmen beschlossen, eine entsprechende Änderung des Lebensmittelgesetzes in die Vernehmlassung zu schicken.
> Medienmitteilung des Schweizer Parlaments

KL GR: Röstkaffee, der Grundstoff für ein anregendes Getränk

Kaffee ist eines der am häufigsten konsumierten Getränke und Genussmittel in der Schweiz. An die Kaffeebohnen, ob roh, geröstet oder entkoffeiniert, stellt der Gesetzgeber Anforderungen, deren Einhaltung anlässlich einer Untersuchungskampagne durch das ALT überprüft wurde.
> Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden

EU-Kommission lehnt gesundheitsbezogene Angabe für Bio-Lebensmittel ab

Verordnung (EU) 2023/1101 der Kommission vom 6. Juni 2023 verweigert die Zulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern.
Hintergrund: Nachdem das Zyprische Internationale Institut für ökologische und öffentliche Gesundheit, Technische Universität Zypern, einen Antrag gemäss Art. 14 Abs. 1 lit. b der >Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 gestellt hatte, wurde die EFSA (European Food Safety Authority) ersucht, eine Stellungnahme zur wissenschaftlichen Begründung einer gesundheitsbezogenen Angabe in Bezug auf ökologische/biologische Lebensmittel, deren Zielpopulation gesunde Kinder im Alter von 3 bis 15 Jahren sind, und deren Beitrag zum Schutz von Körperzellen und -molekülen (Lipide und DNA) vor oxidativen Schäden abzugeben (Frage Nr. EFSA-Q-2021-00055). Die vom Antragsteller vorgeschlagene Angabe hatte folgenden Wortlaut: «Ökologische/biologische Lebensmittel (niedrigere Pestizidrückstände als herkömmliche Lebensmittel) tragen zum Schutz von Körperzellen und -molekülen (Lipide und DNA) vor oxidativen Schäden bei.»
Diese gesundheitsbezogene Angabe wurde von der EU-Kommission abgelehnt.
> www.foodcomplianceinternational.com
> Eur-Lex der Zugang zum EU-Recht (VERORDNUNG (EU) 2023/1101 der Kommission vom 6. Juni 2023 über die Nichtzulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern)

EU: Kommission stärkt Schutz von Kindern vor unsicherem Spielzeug

Die Kommission hat am 28. Juli eine >Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug zur Überarbeitung der geltenden Vorschriften zum Schutz von Kindern vor möglichen Risiken durch Spielzeug vorgelegt. Spielzeug, das in der EU in Verkehr gebracht wird, gehört bereits zu den sichersten Produkten dieser Art weltweit. Diese Vorschriften werden insbesondere weitere Verbesserungen für den Schutz vor schädlichen Chemikalien bringen. Außerdem wird damit angestrebt, dass es künftig viel weniger unsicheres Spielzeug gibt, das in der EU vor allem online immer noch verkauft wird. Gleichzeitig sollen die Wettbewerbsbedingungen für in der EU hergestelltes und für importiertes Spielzeug weiter angeglichen werden. Zudem wird der freie Verkehr von Spielzeug innerhalb des Binnenmarkts weiterhin gewährleistet.
> EU Kommission: Pressemitteilung

EU Commission: 16th amendment to EU Regulation 10/2011 on plastic FCMs now in force

The 16th amendment to Regulation EU 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact was published on July 11, 2023, in the Official Journal of the EU.

This Regulation EU 2023/1442 amends the list of authorized substances in Annex I of the EU 10/2011.

> www.fitness-foodpackaging.com

> Eur-Lex - der Zugang zum EU-Recht (Verordnung (EU) 2023/1442 der Kommission vom 11. Juli 2023 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, bezüglich Änderungen an Zulassungen für Stoffe und der Aufnahme neuer Stoffe)

France raises «meaty» plant-based food labeling case to European Court of Justice

The controversy over using meat-related terms for plant-based products has escalated to the European Court of Justice (ECJ). The high court will answer questions raised by the French Council of State and clarify whether the country has the right to introduce its own laws on food labeling.

> foodingredientsfirst.com

QM

Neue IFS Packaging Guidelines

Der IFS-Verpackungsleitfaden bietet Unterstützung bei der Umsetzung der Anforderungen des IFS Food Standards. Der Leitfaden richtet sich in erster Linie an Lieferanten von Lebensmitteln und trägt zu einer besseren Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette bei, um sichere Produkte zu liefern. Außerdem hilft sie hilft er, Verantwortlichkeiten in verschiedenen Bereichen zu definieren.

> svi-verpackung.ch

> IFS Packaging Guideline, Version 2 (pdf)

CE-Kennzeichnung in der UK weiterhin gültig

Die britische Regierung erklärte am 1. August 2023, dass das europäische CE-Zeichen zur Konformitätskennzeichnung von Produkten auf unbestimmte Zeit beibehalten bleibt. Unternehmen begrüssen diesen pragmatischen Schritt.

> www.snv.ch

> Regierung des Vereinigten Königreichs Grossbritannien und Nordirland

> www.reuters.com

Checkliste Food Defense als Hilfsmittel für Lebensmittelunternehmen

Im Projekt «Vorsorge gegen Lebensmittelterrorismus (VoLT)» am CVUA Stuttgart wurden Fachbesuche zum Thema Food Defense bei Lebensmittelbetrieben durchgeführt. Die hierfür entwickelte Checkliste Food Defense kann Betrieb und Behörde bei der systematischen Bearbeitung eigener Schutzmassnahmen unterstützen. Die Hintergründe wurden nun im Journal of Consumer Protection and Food Safety veröffentlicht.

> CVUA Stuttgart - Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

> Checkliste «Food Defense» – ein Hilfsmittel für die Schwachstellenanalyse in Lebensmittelbetrieben

FSSC 22000 V5.1 and FSMA Addendum V3 aligns with FDA FSMA PCHF Rule

Foundation FSSC announced that following the conclusion of the US Food and Drug Administration (FDA) Third-Party Food Safety Standards Alignment Pilot Program, FSSC 22000 certification requirements have proven to successfully align with those of the FDA Preventive Controls for Human Food (PC Human Food).

> A detailed article and the full results of the evaluation are available on the FDA website here.

> fssc22000.com

Nachhaltigkeit

EU-Bericht bekräftigt Engagement für Verwirklichung der Ziele für nachhaltige Entwicklung in der EU und weltweit

Die Europäische Union hat den Vereinten Nationen in New York ihre erste Freiwillige Überprüfung der Fortschritte bei der Umsetzung der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung vorgelegt.

> EU-Kommission: Pressemitteilung

Aktuelles

SAVE THE DATE – 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

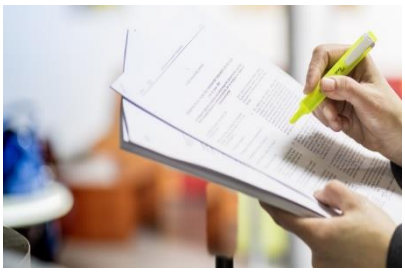
Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 17. Mai 2024** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

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 2023 hat am 29. August 2023 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2024 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 2024 und den Anmeldeprozess informiert.

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

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der Beitrag von > Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> https://lnkd.in/dXqJZcz) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Kurse im 2. Halbjahr 2023

Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie

30. und 31. Oktober 2023

Die Kursteilnehmenden werden befähigt:

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

Lassen Sie sich von unserer Begeisterung für Lean anstecken.

Wir freuen uns auf Ihre > Anmeldung.
> Weitere Informationen

Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

21. November 2023

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

07. Dezember 2023

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 dazugehörenden 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

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS

Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

24. – 25. Oktober 2023

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 Gebrauchs-gegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispieles werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

Wir freuen uns auf Ihre > Anmeldung.
> Weitere Informationen

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2024

Lebensmittelrecht

17. Mai 2024: > 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung
06. Juni 2024: > Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme
August 2024: Start > CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2024
NEU: 12. November 2024: > Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme
19. November 2024: > Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln
05. Dezember 2024: > Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme
auf Anfrage: > Introduction to US-Food Law | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme
auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 14. März 2024: > Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle
25. – 27. Juni 2024: > Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) mit Praxistag
03. September 2024: > Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen
04. und 05. September 2024: > Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits
22. und 23. Oktober 2024: > Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen
28. und 29. Oktober 2024: > 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