

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 227, Januar 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 01/2023 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](#)

#### **Mikrobiologische Qualität von Salatsaucen**

Viele Restaurants, Hofläden und Lebensmittelbetriebe bieten ihre eigenen, handwerklich hergestellten Salatsaucenkreationen an. Aber wie steht es um deren mikrobiologische Beschaffenheit? Dieser Frage ist die amtliche Lebensmittelkontrolle der Kantone AI, AR, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SH, SZ, TG, UR, ZG und ZH im Zeitraum von Januar bis September 2022 in einer konzertierten Aktion nachgegangen.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Kanton Graubünden](#)

#### **Probenerhebung von Rindfleisch im Jahr 2023 für das Programm zur Überwachung von Antibiotikaresistenzen**

Im Rahmen der EU-Richtlinie 2020/1729 (zur Überwachung und Meldung von antimikrobieller Resistenz bei zoonotischen und kommensalen Bakterien) müssen EU/EFTA-Mitgliedstaaten seit 2021 Fleischproben an den

Grenzkontrollstellen entnehmen. Für die Schweiz ist nur eine Probenahme bei Rindfleisch notwendig, das über die Flughäfen Genf und Zürich aus Drittländern eingeführt wird. Die Proben sollten gleichmässig über das ganze Jahr verteilt und proportional zur Anzahl der Sendungen pro Importland erhoben werden. Die Proben werden erstmals im Jahr 2023 und danach alle zwei Jahre entnommen.

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

> [EU-Richtlinie 2020/1729](#)

#### **EFSA: Total copper intakes below new safe level**

Combined exposure to copper from all sources does not pose health concerns for the EU population, say EFSA's scientific experts. Copper is an essential micronutrient for all living beings including humans. Too much or too little copper in the diet can lead to health problems. It is naturally present in many foods and also enters the food chain through its use in organic and conventional pesticides, feed and food additives, and as a nutrient in fortified foods and food supplements. Excessive copper retention in the body over time could be toxic for humans, especially to the liver. EFSA's Scientific Committee has concluded that no retention of copper is expected to occur with an intake of up to 5 mg per day and established an acceptable daily intake (safe level) of 0.07 milligrams per kilogram of body weight for the adult population. EFSA's

nutrition experts will establish acceptable intakes for younger age groups as a follow-up.

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

### **Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche nehmen zu, liegen aber immer noch unter dem Niveau vor der Pandemie**

Im Jahr 2021 stieg die Zahl der gemeldeten Fälle von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen im Vergleich zum Vorjahr insgesamt an, doch liegen die Werte immer noch deutlich unter denen der Jahre vor der Pandemie. Dies geht aus dem jüngsten jährlichen EU-Zoonosebericht hervor, der von der EFSA und dem ECDC im Rahmen des Konzepts «Eine Gesundheit» veröffentlicht wurde.

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

### **EFSA: Aged meat not riskier than fresh meat**

Aged meat does not pose any additional risks compared to fresh meat if it is aged under controlled conditions, EFSA experts concluded in a scientific opinion released on 19/01/2023. Meat ageing is a process during which microbes and enzymes act upon the meat to break down the connective tissue, thereby tenderising the meat and giving it a richer flavour. This can be done through two main methods: wet ageing and dry ageing. Wet ageing is used for beef, pork and lamb that is stored and refrigerated in a vacuum package, while dry aged beef is refrigerated without packaging which results in a dry surface that is cut off before preparation. There are no additional risks involved provided that the specific combination of time and temperature identified in the scientific opinion are observed during the ageing process, said EFSA's experts. For example, dry aged beef can be considered as safe as fresh beef if ageing is done for up to 35 days at a temperature of 3°C or lower.

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

> [Microbiological safety of aged meat](#)

### **Niedriges Niveau bei Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln aus Deutschland**

In Lebensmitteln aus Deutschland und der EU werden weiterhin nur selten zu hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. In deutschen Erzeugnissen ist im Jahr 2021 der Anteil an Überschreitungen der zulässigen Höchstgehalte im Vergleich zum Vorjahr gesunken. Bei Lebensmitteln aus anderen Staaten, insbesondere aus Nicht-EU-Staaten, gab es dagegen einen Anstieg der Überschreitungen, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und

Lebensmittelsicherheit (BVL) berichtet. Die Ergebnisse sind Teil der > [«Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2021»](#), die das BVL veröffentlicht hat. Von den Untersuchungseinrichtungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer sind hierfür insgesamt mehr als 8,3 Millionen Analysen an 20.603 Lebensmittelproben durchgeführt worden. Dabei wurde bestätigt, dass die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen in Abhängigkeit von der Herkunft variiert.

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

### **UK: New FSA evaluation finds minimal safety risk from edible insects**

According to an evaluation conducted by the Food Standards Agency (FSA), edible insects sold in the United Kingdom pose low risk to the public. FSA experts looked at allergens, microbial, and heavy metal contamination in seven edible insects (i.e. black soldier fly, yellow mealworm, house cricket, banded cricket, migratory locust, desert locust, and smaller mealworm) currently available on the UK market. Due to a lack of consumption data on edible insects in the UK, a thorough exposure evaluation was not conducted.

> [affidajournal.com](#)

> [FSA - Food Standards Agency \(UK\)](#)

### **Codex approves over 500 new food safety standards at 45th Commission**

The Codex Alimentarius Commission has adopted a series of new food safety standards at its 45th session which drew to a close on 13 December 2022.

> [www.codexalimentarius.org](#)

> [Details of standards adopted at CAC45](#)

## **Lebensmittelrecht**

### **BLV-Informationsschreiben 2022/3: Kennzeichnung «Freilandhaltung» von Eiern und Eiprodukten**

Dieses BLV-Informationsschreiben hat die Beurteilung der Zulässigkeit der Bezeichnung «Freilandhaltung» bei Eiern und Eiprodukten zum Gegenstand. Die Angabe «Freilandhaltung» bezeichnet die Haltung von Nutztieren auf einem Gelände mit Auslauf ausserhalb von Ställen. Die > [Geflügelkennzeichnungsverordnung \(GKZV; SR 916.342\)](#) regelt die Anforderungen für die Angabe «Freilandhaltung» von Hühner- und Truthühnerfleisch, nicht aber von Eiern und Eiprodukten. Um die Bezeichnung «Freilandhaltung» verwenden zu dürfen, müssen u.a. die Besatzdichte und die Nutzfläche des

Stalles, die Anzahl Nutztiere pro Stall und die Zeit zum Auslauf eingehalten werden.

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

> [Informationsschreiben 2022/3: Kennzeichnung Freilandhaltung von Eiern und Eiprodukten \(pdf\)](#)

### **Keine Beanstandungen bei Kontrolle von Import-Wildpilzen**

Lebensmittelkontrolleure untersuchten während des Jahres 2022 verschiedene Proben von importierten Wildpilzen auf ihre Radioaktivität. Sämtliche Werte liegen weit unterhalb der Grenzwerte.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit der Kantone Graubünden und Glarus](#)

### **Nährwertangaben – eine schöne Bescherung?**

Nährwertangaben informieren uns über die Zusammensetzung eines Lebensmittels. Diese Angaben müssen innerhalb bestimmter Toleranzen liegen, sonst sind sie täuschend. Rund 200 Proben wurden 2022 überprüft. 36 davon waren wegen zu hohen Abweichungen zu beanstanden.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **Merkblatt Produkte mit Cannabidiol (CBD) – Überblick und Vollzugshilfe**

Am 19.12.2022 wurde eine aktualisierte Version des Merkblatts betreffend Produkte mit Cannabidiol (CBD) veröffentlicht.

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

> [BLV-Webseite «Kriterien für die Abgrenzung zwischen Medikamenten, Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen»](#)

### **Essen wir bald Getreideschimmelkäfer? Speiseinsekten und weitere Novel Food in der EU zugelassen**

Die Europäische Kommission hat zu Beginn des Jahres eine Vielzahl neuartiger Lebensmittel (Novel Food) zugelassen, darunter die Hausgrille, den Getreideschimmelkäfer, Vitamin-D2-Pilzpulver sowie fermentiertes Erbsen- und Reisprotein.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

> [European Commission - Union list of novel foods](#)

### **France to allow «probiotic» on food supplements labels**

France's General Directorate for Competition, Consumer Affairs and Fraud Prevention (DGCCRF), part of its Ministry of the Economy, has announced that the term

«probiotic» will be allowed on the labels of food supplements in the country.

> [nutraingredients.com](#)

### **FDA reminds manufacturers of effective date for sesame as a major food allergen**

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) is reminding manufacturers that effective January 1, 2023, foods containing sesame is subject to specific food allergen regulatory requirements, including labeling and manufacturing requirements. Sesame is joining the list of major food allergens defined in the law as the result of the > [Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research \(FASTER\) Act](#), which was signed into law April 23, 2021. Sesame joins eight other major food allergens: milk, eggs, fish, Crustacean shellfish, tree nuts, peanuts, wheat, and soybeans.

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

> [FDA - Food Allergies](#)

## **QM**

--

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Alda Breitenmoser wird neue Präsidentin des Verbandes der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz**

Ab 2023 übernimmt Alda Breitenmoser, Kantonschemikerin Aargau, das Präsidium des Verbandes der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS).

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

### **Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert - Ausgabe Dezember 2022**

Mit dem Newsletter «Agenda Agroexport» informiert die AG Agroexport die betroffenen Branchen regelmässig über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [Agroexport Newsletter Dezember 2022 / N°37 \(pdf\)](#)

### **Eröffnung der Vernehmlassung zum landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2023**

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) schickt am 24. Januar 2023, das landwirtschaftliche Verordnungspaket 2023 in die Vernehmlassung. Die Änderungen betreffen 16 Verordnungen. Die meisten der neuen Bestimmungen

treten am 1. Januar 2024 in Kraft. Die Vernehmlassung dauert bis zum 2. Mai 2023.

- > [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft: Medienmitteilung](#)
- > [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft: Agrarpakete aktuell](#)

### **D: BVL Jahresbericht 2020 des Pflanzenschutz-Kontrollprogramms erschienen**

Der Jahresbericht 2020 des Pflanzenschutz-Kontrollprogramm ist erschienen und auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) abrufbar.

- > [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(D\)](#)
- > [BVL- Report 16.7 Berichte zu Pflanzenschutzmittel - Jahresbericht 2020 des Pflanzenschutz-Kontrollprogramms \(pdf\)](#)

### **The European Commission launches dashboard on food security in the EU**

The dashboard, launched at the event of 2022 EU Agricultural Outlook Conference, will present a wide range of indicators affecting food supply and food security in the EU, such as weather and drought events, freight and energy costs, development of animal diseases and possible trade restrictions. A specific monitoring section will show data on self-sufficiency rates of the most significant agricultural commodities, as well as shares of EU and EU countries' imports for these commodities and fertilisers. The monthly rates of food inflation in the EU will also be displayed.

- > [News European Commission 08.12.2022](#)
- > [Dashboard](#)

## **Aktuelles**

### **Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht Anmeldung für den Studiengang 2023**

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 2023 läuft bis zum 3. Juli 2023.**

**Weitere Informationen über den Studiengang 2023 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:**  
> [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/)

### **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](mailto:meev@zhaw.ch)), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

**JETZT ANMELDEN: 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 12. Mai 2023**  
**Thema: «Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette. Aspekte – Verantwortlichkeiten – Herausforderungen»**



EU-Farm-to-Fork-Strategie, Lieferengpässe, Verantwortlichkeiten in der Lieferkette: verschiedene Themen, die bewirken, dass der Blick wieder vermehrt auf die gesamte Lebensmittelkette gerichtet wird. Die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung wird sich daher inhaltlich mit verschiedenen Aspekten des Lebensmittelrechts in der Lebensmittelkette auseinandersetzen.

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen. Nach zwei pandemiebedingten Online-Durchführungen wird die Tagung, die vor Ort in Wädenswil stattfindet, auch wieder Gelegenheit bieten zum persönlichen Netzwerken mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden.

#### Referate und Referierende

- **Lebensmittelkontrolle vom Acker bis auf den Teller – Herausforderungen und Schnittstellen**  
Yvan Lehmann, Leiter BLK – Bundeseinheit für die Lebensmittelkette, Bern
- **Die «Vom Hof auf den Tisch» – Strategie der Europäischen Kommission und ihre Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft**  
Peter Loosen, LL.M., Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel, Lebensmittelverband Deutschland e. V.
- **Rechtliche und mikrobiologische Aspekte zur Haltbarkeit von Lebensmitteln; Vermeidung von Food Waste**  
Co-Referat:  
Sonja Kobler-Wehrli, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, ZHAW  
Giovanna Spielmann-Prada, Dozentin Forschungsgruppe Lebensmittelmikrobiologie, ZHAW
- **Wer trägt welche Verantwortung für das Produktlabel?**  
Dr. Karola Krell Zbinden, Rechtsanwältin, Food Lex AG, Bern
- **Die Lebensmittelsicherheit und der Täuschungsschutz im Online-Handel: Herausforderungen und Perspektiven**  
Andrea Blank, wissenschaftliche Mitarbeiterin Abteilung Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Food Fraud in der Lieferkette aus rechtlicher Sicht**  
Dr. Danja Domeier, Rechtsanwältin, domeierlegal, D-Starnberg

Weitere Informationen und die Anmeldeöglichkeit finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)  
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

## Kurse im ersten Halbjahr 2023



### Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

16. und 30. 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. 853/2004, 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](#) | siehe auch obenstehend

06. Juni 2023: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#) | ONLINE

29. 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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)