

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 233, Juli 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

#### Seismo Info 06/2023 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: Publikation Zoonosebericht Schweiz 2022

Im Jahr 2022 haben die Fallzahlen gemeldeter Zoonosen beim Menschen im Vergleich zu den beiden Vorjahren generell zugenommen. Es gab wieder ungefähr gleich viele Fälle wie 2019 vor der Covid-Pandemie. Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben auch im letzten Jahr die Durchfallerkrankung Campylobacteriose und Salmonellose. Bei beiden Krankheiten stehen kontaminierte Lebensmittel als Krankheitsquelle im Vordergrund. Konsumentinnen und Konsumenten können das Risiko einer Ansteckung mit einer guten Küchenhygiene und einfachen Massnahmen reduzieren: siehe [sichergiessen.ch](http://sichergiessen.ch).

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

> [Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen - Daten 2022 \(pdf\)](#)

#### EFSA: Glyphosat: keine kritischen Problembereiche, aber Datenlücken festgestellt

Bei der Bewertung der Auswirkungen von Glyphosat auf die Gesundheit von Mensch und Tier sowie auf die Umwelt wurden keine kritischen Problembereiche festgestellt. Einige Datenlücken werden in den Schlussfolgerungen der EFSA als Fragen, die nicht abschliessend geklärt werden konnten, oder als offene Fragen aufgeführt, welche die Europäische Kommission und die EU-Mitgliedstaaten in der nächsten Phase des Verfahrens zur Erneuerung der Genehmigung berücksichtigen sollten. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse des Peer-Reviews der EFSA zur Risikobewertung von Glyphosat, das von Behörden in vier Mitgliedstaaten (die gemeinsam als «berichterstattende Mitgliedstaaten» fungieren) durchgeführt wurde.

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

> [Factsheet zu Glyphosat](#)

> [Themenseite zu Glyphosat](#)

#### Die EFSA führt eine Konsultation zu gesundheitlichen Risiken im Zusammenhang mit polybromierten Diphenylethern in Lebensmitteln durch

Mit polybromierten Diphenylethern kontaminierte Lebensmittel stellen ein Gesundheitsrisiko für alle Altersgruppen dar. Dies ist der Entwurf der

Schlussfolgerung des wissenschaftlichen Gutachtens der EFSA, dass am 8. Juni zur öffentlichen Konsultation vorgelegt wurde.

> [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

### **EU set to end Fukushima import restrictions on Japan food items**

The European Union is poised to abolish its import restrictions enacted against Japanese food products after the 2011 disaster at the Fukushima Daiichi nuclear plant.

> [asia.nikkei.com](http://asia.nikkei.com)

### **DE: Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2022**

Nüsse, Eier oder Fisch sind gesunde Lebensmittel. Sie enthalten hochwertige Eiweisse, die allerdings für einen kleinen Prozentsatz der Verbraucher gefährlich werden können. Etwa 2 bis 3 Prozent aller Erwachsenen leiden an Lebensmittelallergien. Diese empfindliche Verbrauchergruppe ist auf korrekte Informationen zu den betreffenden Allergenen im Lebensmittel angewiesen. Daher stehen Lebensmittel, die speziell für Allergiker angeboten werden, im besonderen Fokus der Lebensmittelüberwachung. Treffen Angaben wie «milchfrei» oder «glutenfrei» nicht zu, kann akut eine Gesundheitsgefahr von diesen Produkten für den betroffenen Personenkreis ausgehen. Aber auch ohne eine solche «frei von-Bewerbung» können Lebensmittel Allergiker ansprechen, sofern keinerlei Hinweis auf das betreffende Allergen erfolgt (fehlende Spurendeklaration).

> [Baden-Württemberg: Die Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit](#)

### **Codex Alimentarius: Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene» (CXC 1-1969) ergänzt mit Entscheidungsbaum**

Die Codex-Alimentarius-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene», welche die fachliche Grundlage für HACCP einschliesst, wurde im Anhang ergänzt mit einem Entscheidungsbaum zur Lokalisierung der kritischen Lenkungspunkte (CCPs).

Die Version 2020 wurde daher ergänzt mit einem Anhang IV (Abbildung 1 und Tabelle 1); die ergänzte Version ist als Version 2022 aufgeführt.

> [Codex Alimentarius - Codes of Practice](#)

### **WHO: Aspartame hazard and risk assessment results released**

Assessments of the health impacts of the non-sugar sweetener aspartame were released on Juli, 14 by the International Agency for Research on Cancer (IARC) and the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO) Joint Expert Committee on

Food Additives (JECFA). Citing «limited evidence» for carcinogenicity in humans, IARC classified aspartame as possibly carcinogenic to humans (IARC Group 2B) and JECFA reaffirmed the acceptable daily intake of 40 mg/kg body weight.

> [www.who.int](http://www.who.int)

## **Lebensmittelrecht**

### **Erster Antrag für kultiviertes Fleisch in der Schweiz gestellt**

Ein israelisches Start-up-Unternehmen hat in der Schweiz den ersten Antrag für kultiviertes Fleisch in Europa eingereicht. Vor 2030 dürfte das Produkt allerdings nicht in die Läden kommen.

Dies teilte Aleph Farms am 26.07.2023 mit. Das Start-up hat den Antrag beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) eingereicht, um gemäss eigenen Angaben die «weltweit ersten kultivierten Rindersteaks unter der Marke Aleph Cuts» in der Schweiz zu verkaufen. Der Antrag ist in Zusammenarbeit mit der Migros erfolgt, wie die Migros auf Anfrage von Keystone-SDA bestätigte. Sie hat seit 2019 in das Unternehmen investiert.

> [swissinfo.ch](http://swissinfo.ch)

> [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com)

### **EU-Vorschlag zur Lockerung von Gen-Pflanzen**

Die Europäische Kommission drängt darauf, dass bestimmte Arten von gentechnisch veränderten Pflanzen wie konventionell erzeugte Pflanzen behandelt werden. Bei Interessenvertretern stösst die Initiative auf gemischte Reaktionen.

> [euractiv.de](http://euractiv.de)

> [Pressemitteilung Europäische Kommission vom 5. Juli 2023: «Europäischer Grüner Deal: nachhaltigere Nutzung der natürlichen Pflanzen- und Bodenressourcen»](#)

> [Lebensmittelverband Deutschland: «Neuer Rechtsrahmen für neue genomische Verfahren»](#)

### **BVL: Einstufung von zinkhaltigen Produkten**

Der Mineralstoff Zink kommt als essenzieller Bestandteil aller Organismen natürlicherweise in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln vor. Zink wird auch in Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, angereicherten Lebensmitteln und Arzneimitteln eingesetzt. Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen, deren Geschäftsstelle vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) gemeinsam geleitet wird, hat nun eine

Stellungnahme zur rechtlichen Einstufung von zinkhaltigen Erzeugnissen erstellt, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

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

### **UK: New regulated product application system launched by the FSA and FSS**

The Food Standards Agency (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) launch new system for Regulated Products. On 20 June 2023, the Food Standards Agency (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) have launched a new system for businesses to make applications for Regulated Products. These are certain types of food and feed ingredients that require authorisation before they can be sold in the UK.

> [Food Standard Agency](#)

> [Apply for a regulated product authorisation](#)

### **USDA greenlights cell-cultured meat from UPSIDE Foods, GOOD Meat for sale in US**

Cultivated meat could debut on upscale restaurant menus in the US in as little as a few weeks or months after the USDA on 22 June 2023 gave the greenlight for UPSIDE Foods and GOOD Meat to sell their «cell-cultured chicken» in the US.

> [foodnavigator.com](#)

## **QM**

### **FoodDrinkEurope Guidelines: Food Safety Culture**

This short guidance document was developed by the food safety culture ad-hoc group of FoodDrinkEurope. It aims at providing some general guidelines, practical examples, and tools for Food Business Operators (FBOs) to help them understand, implement, and measure food safety culture.

> [FoodDrinkEurope: Guidelines on food safety culture \(pdf\)](#)

### **Verständliche Texte für alle: ISO veröffentlicht erste Norm für Einfache Sprache**

Die Internationale Organisation für Normung (ISO) hat den ersten Standard für Einfache Sprache verabschiedet. Die Norm schafft einen Leitfaden für Redakteur\*innen, Behördenmitarbeiter\*innen und Kommunikationsfachleute, wie verständliche Texte gelingen.

> [www.din.de](#)

## **Nachhaltigkeit**

### **Netto-Null-Leitlinien der ISO: Ein entscheidender Schritt in Richtung einer nachhaltigen Zukunft**

Netto-Null-Emissionen sind unser bislang stärkstes Mittel gegen die Klimakrise. Der Übergang zu Netto-Null ist eine überzeugende Lösung, welche nicht nur der Umwelt, sondern auch der Wirtschaft, Gesellschaft und Gesundheit Vorteile bringt. Denn wenn wir nicht schnell und entschlossen handeln, riskieren wir verheerende Klimaveränderungen mit extremen Wetterereignissen, einen steigenden Meeresspiegel, den Verlust der Biodiversität sowie Störungen in der Lebensmittel- und Wasserversorgung. Die Netto-Null-Leitlinien der ISO bieten eine zentrale Stütze, damit der Wandel gelingt.

> [www.snv.ch](#)

> [www.iso.org](#)

### **EU-Kommission will mit neuen Regeln Essensabfälle verringern**

So sollen die EU-Länder bis 2030 Lebensmittelabfälle, die im Einzelhandel und beim Verbrauch etwa zuhause oder in Restaurants entstehen, um 30 Prozent pro Kopf reduzieren.

> [www.foodaktuell.ch](#)

> [Siehe hierzu auch: foodnavigator.com](#)

### **DIN gründet Arbeitskreis zur Normung von physikalischen und chemischen Recyclingverfahren von Kunststoffen**

Riesige Mengen Kunststoff gelangen derzeit jährlich in die Weltmeere oder landen in der Verbrennung.

Nur rund ein Drittel der Kunststoffabfälle in Europa werden aktuell recycelt. Kunststoffabfälle für den Wiedereinsatz in gleich- oder höherwertigen Produkten aufzubereiten, ist bis heute eine Herausforderung. Neben dem heutzutage am meisten genutzten mechanischen Recycling, gewinnen physikalische und chemische Recyclingverfahren in der Kreislaufwirtschaft von Kunststoffen an Bedeutung.

> [www.din.de](#)

### **Präzisionsfermentation: Die Zukunft der industriellen Molekülproduktion?**

Lebensmittel aus dem Bioreaktor, deren Produktion mit weniger Fläche und weitestgehend ohne Tierhaltung auskommen soll und dadurch weniger Treibhausgase ausstösst als traditionelle Landwirtschaft. Das ist die Vision, die sich hinter dem Begriff der «Präzisionsfermentation» verbirgt. Was steckt hinter dieser Technik?

> [www.bve-online.de](#)

## Lebensmittelpolitik / Varia

### Aktualisierte Schweizer Nährwertdatenbank

Die Schweizer Nährwertdatenbank enthält neue Daten aus Mineralstoff- und Vitaminanalysen, insbesondere für Tofu und Fische aus Schweizer Seen. Zudem wurden die Nährwerte von Gemüse und Mineralwasser überarbeitet.

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

> [Schweizer Nährwertdatenbank](#)

### EuGH: Nach Ansicht von Generalanwältin Medina müssen europäische harmonisierte technische Normen wegen ihrer besonderen Rechtsnatur als unionsrechtliche Rechtsakte, frei und kostenlos zugänglich sein

Hintergrund: Die Public.Resource.Org Inc. und die Right to Know CLG sind zwei gemeinnützige Organisationen, deren vorrangige Aufgabe darin besteht, das Rechtssystem allen Bürgern frei zugänglich zu machen. Diese Organisationen erhoben beim Gericht Klage gegen einen Beschluss der Kommission, mit dem ihnen der Zugang zu vier vom Europäischen Komitee für Normung (CEN) angenommenen harmonisierten technischen Normen (HTN) insbesondere zur Spielzeugsicherheit verweigert worden war. Da ihre Klage ohne Erfolg blieb,

legten sie gegen das Urteil des Gerichts ein Rechtsmittel beim Gerichtshof ein.

Generalanwältin Medina ist der Auffassung, dass HTN für die Zwecke des Unionsrechts im Allgemeinen und des Zugangs zum Unionsrecht im Besonderen und angesichts ihrer unverzichtbaren Rolle bei der Umsetzung des abgeleiteten Unionsrechts sowie ihrer Rechtswirkungen grundsätzlich nicht urheberrechtlich schutzfähig sein dürften. Nach Ansicht der Generalanwältin folgt aus Art. 297 >AEUV, dass Unionsrecht grundsätzlich nicht urheberrechtlich schutzfähig sei. Das Gericht habe es rechtsfehlerhaft unterlassen, zu beurteilen, ob das Recht (und damit HTN als Rechtsakte, die Teil des Unionsrechts seien) überhaupt urheberrechtlich schutzfähig sei. Überdies habe, selbst wenn HTN urheberrechtlich schutzfähig seien, der freie Zugang zum Recht Vorrang vor dem Schutz des Urheberrechts. Demzufolge schlägt die Generalanwältin vor, das angefochtene Urteil aufzuheben.

> [Gerichtshof der Europäischen Union - Pressemitteilung NG Nr. 110/23 betr. Rechtssache C-588/21](#)

## Aktuelles



### Tagungsbericht der 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2023 zum Thema «Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette: Aspekte – Verantwortlichkeiten – Herausforderungen»

Lebensmittelrechtliche Betrachtungen zu verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette – oder der Kette als Ganzes, d.h. «farm to fork» – standen im Zentrum der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, welche zum 17. Mal stattfand. Die von der ZHAW-Dozentin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) geleitete Tagung war von qualitativ hochstehenden Referaten

sowie anregenden Diskussionen der rund 150 Teilnehmenden geprägt. Einen Rückblick auf die Tagung bietet die > [fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

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

**SAVE THE DATE:** 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 startet am 29. August 2023.**

**Bei Interesse für den Studiengang 2024 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto: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](mailto:meev@zhaw.ch)), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

## Kurse im 2. Halbjahr 2023



### Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

5. September 2023

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

6. bis 7. September 2023

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

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 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](#)

## 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 Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels 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](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)