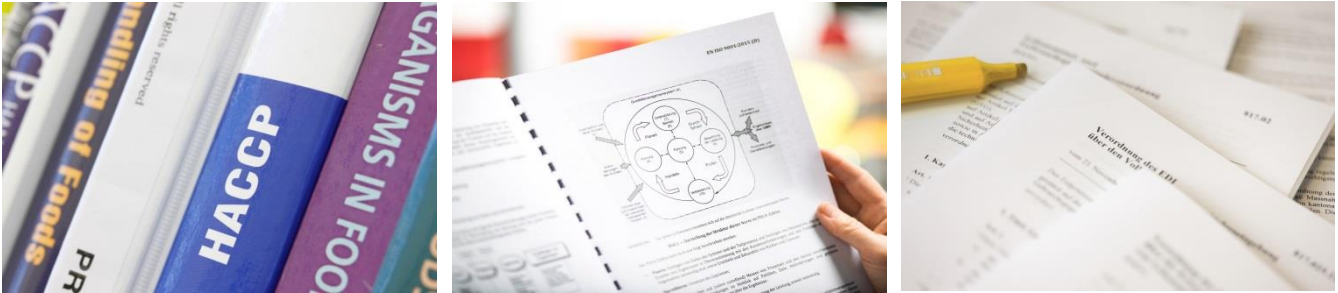


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 229, März 2023



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

BfR: Rohe Lebensmittel - Gesundheitliche Risiken werden häufig unterschätzt

Ein Glas Rohmilch zum Frühstück, ein Brötchen mit rohem Schinken in der Mittagspause und am Nachmittag ein selbstgemachter Smoothie mit Tiefkühlbeeren - rohe bzw. nicht erhitzte Lebensmittel stehen regelmässig auf dem Speiseplan der Bevölkerung. Das zeigt eine aktuelle, repräsentative Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Dabei sind rohe tierische, aber auch pflanzliche Produkte mit Vorsicht zu geniessen. Sie können krankmachende Keime wie Salmonellen, Listerien und *Campylobacter* enthalten und zu Lebensmittelinfektionen führen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung, Presseinformation](#)

> [BfR Informationsbroschüre - Verbrauchermonitor Spezial «Rohe Lebensmittel» \(pdf\)](#)

Bärlauch sammeln? Vorsicht Verwechslungsgefahr!

Jetzt spriesst wieder der Bärlauch. Aber Vorsicht beim Sammeln: Bärlauch kann mit giftigen Pflanzen wie der Herbstzeitlose oder Maiglöckchen verwechselt werden. Wie Sie Bärlauch sicher bestimmen können, erfahren Sie in diesem [Video](#).

> [Kantonales Labor Zürich](#)

BVL veröffentlicht «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2021

Auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist ab sofort der «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2021 abrufbar. Die gemeinschaftliche Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern, diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen sowie die epidemiologische Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche regelt innerhalb der Europäischen Union die [Richtlinie 2003/99/EG](#) (Zoonosen-Überwachungsrichtlinie). Demnach ist jeder europäische Mitgliedstaat verpflichtet, repräsentative und vergleichbare Daten zur Bewertung von Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen und ihren Erregern sowie Antibiotikaresistenzen zu erfassen, auszuwerten und an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu übermitteln. Auf Grundlage der von den Mitgliedstaaten jährlich übermittelten Daten erstellt die EFSA die Berichte für die jeweiligen Mitgliedsstaaten (<https://www.efsa.europa.eu/de/data-report/biological-hazards-reports>) und in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) einen jährlichen EU-Zoonosenbericht («The European Union One Health 2021 Zoonoses Report»;

> <https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/7666>.

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

> [Trendbericht Zoonosen 2021 \(pdf\)](#)

Bakterien, die gegenüber gängigen Antibiotika resistent sind, kommen nach wie vor häufig bei Menschen und Tieren vor

Sowohl bei Menschen als auch Tieren wird häufig beobachtet, dass Salmonella und Campylobacter gegenüber gängigen Antibiotika resistent sind. Dies geht aus einem Bericht hervor, der am 06.03.2023 vom Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) veröffentlicht wurde. Es wurde jedoch eine gleichzeitige Resistenz gegenüber äusserst wichtigen, beim Menschen eingesetzten Antibiotika nur in geringem Ausmass festgestellt, mit Ausnahme einiger Arten von Salmonella und Campylobacter coli in einigen Ländern.

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

> [The European Union Summary Report on Antimicrobial Resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2020/2021 \(EFSA Journal 2023;21\(3\):7867\)](#)

Safety Gate: Chemische Stoffe auf der Jahresliste der Gesundheitsgefahren bei Non-Food-Produkten ganz oben

Die Europäische Kommission hat ihren Jahresbericht über das Safety Gate, das europäische Schnellwarnsystem für Produktsicherheit, veröffentlicht. Der Bericht bezieht sich auf Warnmeldungen im Jahr 2022 und auf die Reaktionen der nationalen Behörden. Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit chemischen Stoffen waren die am häufigsten gemeldeten Risiken und zudem diejenigen, die eine grössere Produktpalette betreffen. Im zweiten Jahr in Folge stehen Spielzeug und Autos ganz oben auf der Liste der am meisten gemeldeten Produktkategorien.

> [Europäische Kommission - Safety Gate](#)

Weitere Informationen:

> [Safety Gate – Ergebnisse 2022](#)

> [Safety Gate: Schnellwarnsystem der EU für gefährliche Non-Food-Verbraucherprodukte \(europa.eu\)](#)

> [Business Gateway zur Meldung gefährlicher Produkte \(europa.eu\)](#)

> [Verpflichtungserklärung für mehr Produktsicherheit \(europa.eu\)](#)

Photoinitiatoren in Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff

Verpackungen sollen nicht nur dem Schutz des Lebensmittels und der Information der Verbraucher

dienen, sie sollen auch schön bunt sein, damit der Verbraucher noch schneller zugreift. Die dazu genutzten Farbsysteme sind jedoch nicht immer unbedenklich. Die hierfür verwendeten Substanzen können, je nach ihrem Migrationspotential, aus der Verpackung in das Lebensmittel übergehen. Im Jahr 2022 wurden 140 unterschiedlich verpackte Lebensmittel, u. a. Schafskäse, Joghurts mit Topping, Energy Gele und auch Schokoeier untersucht. Das erfreuliche Ergebnis: 96 % der Proben waren unauffällig, lediglich bei jeweils 3 Schafskäse- und Energygelproben wurden wir fündig.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

World Food Safety Day 2023 will highlight food standards

The World Food Safety Day 2023 campaign has started, with the theme «Food standards save lives». The theme coincides with the 60th anniversary of Codex Alimentarius this year and encourages food safety advocates around the world to focus on the importance of applying standards in every aspect of food production - from the source to the table. The launch saw the publication of this year's guide in all six UN languages, which provides information on the theme and Codex Alimentarius, as well as some tips on the kinds of activities people could organize and the key messages being promoted this year. In addition, the World Food Safety Day website has been updated in anticipation of the 2023 celebrations that will take place on (or around) 7 June. Download the > [Guide to World Food Safety Day 2023](#) – available in Arabic, Chinese, English, French, Russian, Spanish.

> [Codex Alimentarius](#)

Lebensmittelrecht

EU: new rules adopted to lower arsenic levels in food

The European Commission has recently adopted new rules to lower the presence of arsenic in some food products (Commission Regulation (EU) 2023/465 of 3 March 2023 amending Regulation (EC) No 1881/2006).

The maximum levels (MLs) previously used for arsenic in food products were established in 2015 based on an > [EFSA opinion](#) which stated that inorganic arsenic may cause cancer of the skin, bladder, and lungs. The newly adopted MLs are based on a 2021 European Food Safety Authority (EFSA) scientific report («[Chronic dietary exposure to inorganic arsenic](#)»), following a call for Member States to monitor the presence of arsenic in foods. The new regulation reduces the allowed concentration of inorganic arsenic in white rice and sets new limits for arsenic in everyday rice-based foodstuffs, infant formula, baby foods, fruit juices, and salt. These

MLs represent an important measure to achieve the objectives of Europe's Beating Cancer Plan, a EU programme that aims to limit carcinogenic risk from chemicals in food.

> [affidajournal.com](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht; Verordnung \(EU\) 2023/465 der Kommission vom 3. März 2023 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Arsen in bestimmten Lebensmitteln](#)

The EU grants Moldova listed status for poultry and eggs

On 8 March 2023, Moldova was approved as a country that can export processed poultry meat and table eggs to the EU Member States. The decision follows a recent > [PAFF Committee](#) meeting, during which Member States unanimously voiced their support for the Commission's draft legislation to list Moldova for these animal products. This development comes after ongoing discussions between Moldova and the EU, that has provided their neighbouring country substantial assistance since the EU-Moldova Association Agreement (AA) was published in 2014. The Agreement has sought to allow Moldova to gradually move closer to the sanitary and phytosanitary, and animal welfare requirements in the European Union. The current decision is further evidence that the efforts of the Moldovan veterinary authorities over recent years is beginning to pay off. Moldova will now look to expand its authorisation to fresh poultry meat on which discussions with the European Commission are ongoing.

> [Commission Implementing Regulation \(EU\) 2023/513 of 8 March 2023 amending Annexes XV and XIX to Implementing Regulation \(EU\) 2021/404 as regards the list of third countries, territories or zones thereof authorised for the entry into the Union of meat products from ungulates, poultry and game birds and of eggs and egg product](#)

> [Commission Implementing Regulation \(EU\) 2023/514 of 8 March 2023 amending Implementing Regulation \(EU\) 2021/405 as regards highly refined products, the list of third countries with an approved control plan and the inclusion of Moldova in the list of third countries authorised for the entry into the Union of consignments of eggs intended for placing on the market as Class A eggs](#)

Verbraucherschutz in der EU: nachhaltige Kaufentscheidungen ermöglichen und Greenwashing beenden

Die Kommission schlägt gemeinsame Kriterien gegen Grünfärberei und irreführende Umweltaussagen vor. Nach dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren muss der Vorschlag für eine «Green Claims»-Richtlinie nun vom

Europäischen Parlament und vom Rat gebilligt werden. Mit dem Vorschlag erhalten die Verbraucher grössere Klarheit und mehr Sicherheit, dass etwas, das als umweltfreundlich verkauft wird, auch tatsächlich umweltfreundlich ist, und sie werden besser informiert, sodass sie fundiertere Entscheidungen für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen treffen können. Auch für die Unternehmen wird dies Vorteile mit sich bringen, da klarer erkennbar sein wird, welche Unternehmen echte Anstrengungen zur Verbesserung der Umweltverträglichkeit ihrer Produkte unternehmen, sodass sie die Verbraucher für sich gewinnen und ihre Absätze steigern können und nicht mehr unlauterem Wettbewerb ausgesetzt sind. Auf diese Weise wird der Vorschlag dazu beitragen, gleiche Ausgangsbedingungen in Bezug auf Aussagen zur Umweltleistung von Produkten zu schaffen. Der Vorschlag ergänzt den [Vorschlag vom März 2022 zur «Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel»](#), indem neben einem allgemeinen Verbot irreführender Werbung spezifischere Vorschriften für Umweltaussagen festgelegt werden.

> [Europäische Kommission](#)

Weitere Informationen:

> [Vorschlag für eine Richtlinie über neue Vorschriften zur Substantiierung von Umweltaussagen](#)

> [Fragen und Antworten: Neue Kriterien zur Untermauerung von Umweltaussagen](#)

> [Factsheet](#)

> [Webseite zu Umweltaussagen](#)

France appeals European General Court decision annulling the harmonized classification and labeling of titanium dioxide

According to a February 13, 2023, press release issued by France's Ministry of Ecological Transition and Territorial Cohesion and Ministry of Energy Transition, France is appealing the November 23, 2022, decision of the European General Court that annuls the 2019 harmonized classification and labeling of titanium dioxide as a carcinogenic substance by inhalation in certain powder forms. As reported in the December 6, 2022, > [memorandum](#), the court concluded that the European Commission (EC) «made a manifest error in its assessment of the reliability and acceptability of the study on which the classification was based and, second, it infringed the criterion according to which that classification can relate only to a substance that has the intrinsic property to cause cancer.» France claims that the court exceeded the limits of its judicial review by conducting its own evaluation and interpretation of the scientific data. France notes that the appeal suspends the court's

decision and that the harmonized classification and labeling will continue to apply until the appeal is decided.

> natlawreview.com

> [Pressemitteilung vom 13.02.2023 des französischen Ministeriums](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 119. Sitzung des ALS vom 26. - 28. September 2022 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 119. Sitzung 2022 \(pdf\)](#)

Fasern in aller Munde? - Pflanzenfasern in essbaren Besteckalternativen

Die drastischen Konsequenzen von Einwegplastik auf die Umwelt, das steigende Umweltbewusstsein der Verbraucher und letztlich das Verbot von Einwegplastik in der EU haben die Nachfrage nach nachhaltigen Alternativen in den vergangenen Jahren stark ansteigen lassen. Der Markt bietet hierfür innovative Lösungsansätze, darunter auch essbares Besteck mit Pflanzenfasern. Diese plastikfreien Alternativen können sinnvoll sein, die derzeitige Rechtslage dazu gestaltet sich jedoch komplex.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

GOOD Meat, the world's first-to-market cultivated meat company, receives U.S. FDA clearance

GOOD Meat, the cultivated meat division of food technology company Eat Just, Inc., announced that it has received a «no questions» letter from the U.S. Food and Drug Administration as part of one of the agency's first pre-market consultations for a new kind of meat, poultry and seafood made from cells instead of raised and slaughtered animals. The letter means that following a careful and rigorous evaluation, the FDA has accepted the company's conclusion that its first poultry product, cultivated chicken, is safe to eat. This clears a crucial step in bringing GOOD Meat to restaurants and retail in the U.S. more than two years after its historic approval and launch in Singapore. The company is now working with the U.S. Department of Agriculture (USDA) on necessary approvals before world-renowned chef and humanitarian José Andrés becomes the first in the country to offer GOOD Meat's chicken to customers at a restaurant in Washington, D.C. Andrés is chef/owner of José Andrés Group, which operates more than 30 restaurants across the country.

> businesswire.com

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

New FDA Food Code reduces barriers to food donations

The U.S. Food and Drug Administration's (FDA) recently released 2022 Food Code helps reduce barriers to food donations by clarifying for the first time that food donations from retail food establishments are acceptable as long as proper food safety practices are followed.

> [FDA - U.S. Food and Drug Administration](#)

> [2022 Food Code](#)

FDA draft guidance pushes for voluntary nutrient labels on plant-based milk

The US government has made recommendations that plant-based milk should carry a label pointing out the nutritional difference between dairy milk and alt-milk. Officials suggest a voluntary label reform that could see brands specifically saying cow milk has a «better» nutritional profile than milk made from soy, coconut, oat, almond, and other plant-based ingredients. According to the Food and Drug Administration (FDA), any plant-based milk alternative product that includes the term «milk» in its name (e.g., «soy milk» or «almond milk») and that has a nutrient composition that is different from milk, should include a voluntary nutrient statement that conveys how the product compares with milk.

> foodingredientsfirst.com

> [FDA - US Food and Drug Administration; FDA Releases Draft Guidance on Labeling of Plant-Based Milk Alternatives](#)

QM

International Featured Standards (IFS) reinstated as a GFSI recognized CPO

On 8th December 2022, GFSI announced the suspension of International Featured Standards (IFS) a GFSI recognised CPO (certification programme) for a period of 3 months following identified breaches of GFSI benchmarking requirements, GFSI Governance Rules and the GFSI and CPO Benchmarking agreement.

> mygfsi.com

Zu diesem Thema siehe > [News vom 20. Dezember 2022](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Wegen ewigen Chemikalien: Bund plant Höchstwerte für Lebensmittel

Der Bund arbeitet an neuen Grenzwerten für PFAS – potenziell gefährliche, nicht abbaubare Chemikalien in Lebensmitteln. PFAS sind chemische Substanzen, die für Menschen schädlich sein können. Sie wurden beispielsweise entwickelt, um Materialien

wasserabstossend oder Oberflächen glatter zu machen. Allerdings bauen sich PFAS praktisch nicht ab und reichern sich in Böden und Gewässern an. Menschen nehmen PFAS über das Trinkwasser und Lebensmittel auf. Sie sammeln sich im Körper an und können Krankheiten auslösen. Mark Stauber, Bereichsleiter Lebensmittelhygiene beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, erklärt, wie der Bund nun aktiv wird.

[> srf.ch](#)

Zum Thema PFAS siehe auch [> News vom 23. Februar 2023](#)

menuCH-Kids – Pilotphase der nationalen Ernährungserhebung gestartet

Was essen und trinken Kinder und Jugendliche in der Schweiz und welche Auswirkungen haben die Ernährungsgewohnheiten auf ihre Gesundheit und Entwicklung? Das BLV hat mehrere Forschungsinstitute beauftragt, gemeinsam eine detaillierte Erhebung zu den Ernährungsgewohnheiten von 6- bis 17-jährigen durchzuführen.

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

[> menuCH-Kids: Schau mit uns über den Tellerrand](#)

Teilrevision der Biozidprodukteverordnung - Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)

Der VKCS äussert sich zur vorliegenden Teilrevision der Biozidprodukteverordnung (VBP).

[> kantonschemiker.ch](#)

[> Stellungnahme des VKCS zur Teilrevision der Biozidprodukteverordnung \(pdf\)](#)

Food fraud: Commission publishes results of EU-wide action on honey adulteration

On 23 March 2023, the European Commission has published the results of the EU-wide coordinated action «From the Hives» on honey contaminated with sugars. To kick-off the exercise, 16 Member States (along with Norway and Switzerland) participated in an initial phase, during which honey samples were collected at borders, between November 2021 and February 2022. As a second step, the participating countries and the Directorate-General for Health and Food Safety collected traceability elements and information on suspected operators. After this, investigations were carried out at places of import, processing, blending, and packing on suspicious imported consignments by participating countries, with the support of European Anti-Fraud Office (OLAF) investigators. These investigations aimed to put a stop to operators

voluntarily placing contaminated honey onto the EU market and sanction them accordingly if needed. Of the 320 samples taken at EU borders and analysed by the Joint Research Centre (JRC), 147 (46%) were suspected of being non-compliant. This suspicion rate was considerably higher in comparison to an earlier EU-wide coordinated control plan conducted in 2015-17, where 14% of the analysed samples did not comply with established benchmark criteria to assess honey authenticity. However, the JRC applied a different set of methods, with improved detection capability, throughout the current exercise, which may explain this contrast. In total, 123 exporters were subject to controls from which 70 (57%) were flagged as having exported honey consignments suspected of being adulterated with external sugars. On the other hand, 95 importers were concerned. The exercise showed that two-thirds of them (63 importers) were implicated in the import of at least one suspicious consignment, going as high as 100% of non-compliance for a number of them. A further 44 operators have been investigated to date, of which 9 have been sanctioned. On the basis of these results, the Commission has already called on operators for an immediate action plan to remedy the situation that is detrimental to consumers' interests, (jeopardise consumer confidence,) undermines food value chains, creates unfair competition for EU producers and operators and jeopardises food control systems' credibility. The [> EU Honey Directive](#), currently under revision, will also allow including provisions to protect even better the interest of consumers and honest producers by mandating a detailed labelling of the geographical origin of honey.

For more information:

[> Q&A \(DG SANTE\)](#)

[> Video \(OLAF\)](#)

[> Press Release \(JRC\)](#)

[> Press release \(OLAF\)](#)

Welchen Einfluss hat die Pestizidbelastung der Umwelt auf die Biowertschöpfungskette?

Eine aktuelle wissenschaftliche Literaturstudie hat gezeigt, dass Pestizide in Böden, Wasser und Luft weit verbreitet sind und biologische Lebensmittel kontaminieren können. Diese Kontaminationspfade müssen bei der Untersuchung von Pestizidrückständen berücksichtigt werden.

[> www.agrarforschungschweiz.ch](#)

wissenschaftlicher Artikel: [> Presence of pesticides in the environment, transition into organic food, and implications for quality assurance along the European organic food chain – A review](#)

Aktuelles

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 Anmelde-möglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ und im >[Tagungsflyer \(pdf\)](#).

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme, den Austausch und das Netzwerken.

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 (Frühbucherrabatt bis 15. Mai 2023).

Weitere Informationen über den Studiengang 2023 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:

www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im [Flyer \(pdf\)](#)

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 ersten Halbjahr 2023



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](#)

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung

13. und 14. Juni 2023

Der Kurs gibt einen aktuellen Überblick über nachhaltige Verpackungen für Lebensmittel auf dem Markt und in der Forschung.

Die Teilnehmenden wissen nach dem Kurs, wie eine Nachhaltigkeitsbewertung aufgebaut ist und erkennen das Nachhaltigkeitspotenzial von Verpackungen in Ihrem Arbeitsumfeld. Sie kennen die wichtigsten Recyclingverfahren und die daraus abgeleiteten Grundsätze eines Designs for Recycling in der Schweiz und Europa. Weiterhin werden wichtige Aspekte in Bezug auf die Sicherheit und rechtliche Vorgaben (CH/EU) aufgezeigt.

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

[> Weitere Informationen](#) und [> Flyer/Broschüre \(pdf\)](#)

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

Lebensmittelrecht

12. Mai 2023: [> 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) | **(Informationen siehe obenstehend)**

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

29. August 2023: Start [> CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2023](#)

21. November 2023: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

07. Dezember 2023: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#) | ONLINE – Ortsungebundene Teilnahme

auf Anfrage: [> Introduction to US-Food Law](#)

auf Anfrage: [> Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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.

Anlässe Dritter

Swiss Food Science Meeting 2023

28. und 29. Juni 2023, University of Neuchâtel, Aula des jeunes Rives, Espace Louis-Agassiz 1

Thema: «Future Food and Dietary Supplements - Risks & Analytical Solutions»

Das Swiss Food Science Meeting (SFSM) 2023 befasst sich mit den Herausforderungen, die die neuen und aufkommenden Trends im Bereich der zukünftigen Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel mit sich bringen. Die globalen Trends im Zusammenhang mit gesunder und nachhaltiger Ernährung haben die Lebensmittelszene in den letzten zehn Jahren bestimmt und es scheint, dass sie weiter zunehmen. Neue und neuartige Lebensmittel werden mit modernen Techniken und unter Verwendung neuer Arten von Rohstoffen

entwickelt, was zu neuen Fragen hinsichtlich der Sicherheit, der Stabilität und des Nährwerts der Lebensmittel führen kann. Die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Proteinprodukten und veganen Zutaten setzt die Lebensmittelindustrie unter Druck, wenig genutzte Rohstoffe für die Lebensmittelproduktion aufzuwerten und Wege zu finden, sie für köstliche, nahrhafte und sichere Lebensmittel mit optimiertem Nährwert ohne verfahrensbedingte Verunreinigungen und Antinährstoffe zu verwenden. Parallel dazu wird den Verbrauchern eine

breite Palette von Nahrungsergänzungsmitteln in Form von Energie, Vitalität und Ausdauer zu geben. angeboten, die ihre Ernährung ergänzen, um Nährstoffe Diese Entwicklungen bringen natürlich auch neue zu liefern oder zusätzliche Impulse für das Wohlbefinden Herausforderungen für die Analytik und Kontrolle mit sich.

Weitere Informationen und Anmeldung unter: > https://swissfoodchem.ch/de/Swiss_Food_Science_Meeting_2023

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

26. Mai 2023, les Bains de Saillon, 1913 Saillon

Thema: «Geografische Herkunftsangaben – eine verwurzelte Sache»

Programm

ab 8.00 Uhr

Registrierung und Kaffee

9.00 – 9.15

Begrüssung und Tagesprogramm

Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI, Herr Dr. Rudolf Schmitt, Moderator

9.15 – 10.00

Analyse der jüngeren Rechtsprechung zu Herkunftsangaben

Ist sie konzis oder widersprüchlich? Takeaways für Praktiker

Herr Bernard Volken, Anwaltskanzlei Troller-Hitz-Troller

10.00 – 10.30

Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral (Bertolt Brecht, die Dreigroschenoper)

Gründe, Schwierigkeiten und Erfahrungen auf dem Weg zur Erlangung der weltweit zweiten GUB für ein Brot

Herr Bernhard Augsburg, Gebrüder Augsburg AG

10.30 – 11.00

Pause

11.00 – 11.30

Geografische Herkunftsangaben – Das Wasser sagt die Wahrheit

Die Information über die Herkunft von Lebensmitteln steckt im Regenwasser und im Herstellungsprozess. Der Täuschung mit Labormethoden auf der Spur

Herr Dr. Elmar Pfammatter, Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Wallis

11.30 – 12.00

Die Marke Wallis als Kompass des territorialen Marketings

Die Dachmarke Wallis und ihre Werte bieten Orientierung für die 360° Ausrichtung aller Aktivitäten

Herr Damian Constantin, Valais Wallis Promotion

12.00 – 13.30

Mittagessen

13.30 – 14.00

Was bedeutet AOP und IGP? – Mehrwerte einer AOP und einer IGP

Warum es sich lohnt, (beim Einkauf) auf die geschützten Qualitätszeichen zu achten

Herr Heinz Neuhaus, Schweizerische Vereinigung AOP-IGP

14.00 – 14.30

Herkunftsdeklaration bei Brot- und Backwaren – wird die konsumierende Kundschaft überfordert?

Was ändert mit Stretto IV und in Zukunft

Herr Urs Wellauer, Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

14.30 – 15.00

Pause

15:00 – 15.45

Die Marke «Schweiz» und andere geografische Hinweise

Die Rolle des Instituts für Geistiges Eigentum im begrifflichen Dickicht der geografischen Hinweise

Herr Stefan Szabo, Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum

15.45 Uhr

Schlusswort

Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI

Herr Dr. Rudolf Schmitt, Moderator

Weitere Informationen: Die Vortragssprache ist deutsch. Die Unterlagen werden ebenfalls in Französisch zur Verfügung gestellt. Die Seminardokumentation wird ca. eine Woche vor der Weiterbildung online zum Download bereitgestellt.

Anmeldung bis 31.03.2023 an: Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur, Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sion; hans-peter.heynen@admin.vs.ch

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