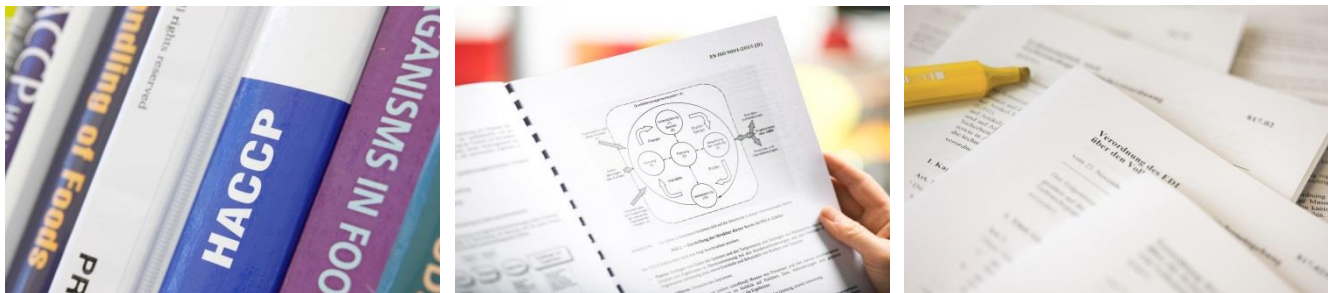


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 241, März 2024



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Lebensmittelpolitik** und **Nachhaltigkeit**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

BLV: Seismo Info 3/2024 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](#)

Agroscope: Wenn Staphylococcus aureus Erbrechen und Durchfall auslöst

Staphylococcus aureus kann in Lebensmitteln Toxine produzieren, welche Erbrechen und Durchfall verursachen. Eine neue Studie leistet einen Beitrag zum besseren Verständnis von Toxin bildenden Bakterienstämmen und weist daraufhin, dass Toxine trotz der Hygienemassnahmen in der Lebensmittelproduktion entstehen können.

> www.agroscope.admin.ch

> [Link zur wissenschaftlichen Publikation](#)

EFSA: Anorganisches Arsen in Lebensmitteln – gesundheitliche Bedenken bestätigt

Die Exposition der Verbraucher gegenüber anorganischem Arsen in Lebensmitteln gibt laut den Schlussfolgerungen der neusten Risikobewertung dieses Kontaminanten durch die EFSA Anlass zu gesundheitlichen Bedenken. Die Feststellung bestätigt das Ergebnis der früheren Bewertung der Risiken im

Zusammenhang mit dem Vorhandensein von anorganischem Arsen in Lebensmitteln durch die EFSA aus dem Jahr 2009. Die Europäische Kommission forderte die EFSA auf, ihre Bewertung von anorganischem Arsen zu aktualisieren, um neue Studien zu seinen toxischen Wirkungen zu berücksichtigen. Die EFSA konsultierte externe Interessengruppen zu ihrem Gutachtenentwurf und berücksichtigte die zahlreichen Kommentare, die bis zur Fertigstellung des Gutachtens eingegangen waren.

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

> [Link zur wissenschaftlichen Publikation](#)

EFSA: Veterinary drug residues in animals and foods remain low

Levels of residues from veterinary drugs and other substances found in animals and animal-derived food remain low in the European Union, according to the latest report from EFSA.

The report looks at variety of substance groups, including hormones, antibacterials, environmental contaminants, prohibited substances, and other veterinary drugs. EFSA's annual report for 2022 includes data reported by Member States, Iceland and Norway.

The overall level of non-compliance in targeted samples (i.e., those taken to detect illegal use or check non-compliance with the maximum permitted levels) was 0.27% which is comparable to the previous four years (0.24%-0.35%) and slightly higher than in 2021 (0.24%).

> [European Food Safety Authority](#)

> [Link to the report](#)

Four food contact chemicals added to SVHC candidate list

European Chemicals Agency (ECHA) adds five new chemicals to the Candidate List of substances of very high concern (SVHC) and expands listing of a sixth; five of the six have been measured in food contact articles; listing obligates producers and suppliers to provide safety information and to notify ECHA; candidate list now contains 240 substances.

> www.foodpackagingforum.org

> Link to the news of the [European Chemicals Agency \(ECA\)](#)

BfR: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln mit PFAS Wirkstoffen in Obst und Gemüse: Besteht ein gesundheitliches Risiko

In den Medien wird derzeit vereinzelt von einem Anstieg der Verwendung von PFAS-Pflanzenschutzmittelwirkstoffen in Obst und Gemüse berichtet, das in Europa gehandelt wird. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) nimmt dazu Stellung.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

Algen – Eine gute Jodquelle?

Algen sind von Natur aus jodhaltig und können je nach Spezies beträchtliche Mengen an Jod enthalten. Jod ist einerseits ein wichtiges Spurenelement, andererseits kann eine übermässige Jodaufnahme gesundheitsschädlich sein. Beim Verzehr von Algen und Algenprodukten ist daher besondere Vorsicht geboten.

Die Untersuchungen des CVUA Stuttgart zeigen: Noch nicht alle im Handel erhältlichen Produkte tragen die erforderlichen Warnhinweise und auch bei Beachtung der Portions- und Verzehrangaben kann es zu einer überhöhten Jodaufnahme kommen.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Baden-Württemberg](#)

Lebensmittelrecht

Es braucht weniger Schweizer Zucker für Swissness

Das letzte Jahr war wettertechnisch für die Zuckerbranche ein äusserst schlechtes Jahr. Nun wirkt sich die tiefere Produktion auf die Swissness-Regeln aus: Es braucht nur noch 40% Schweizer Zucker, um die Herkunftsbezeichnung Schweiz aufs Produkt drucken zu dürfen.

«Das letzte Jahr war zum Vergessen. Schlechter geht gar nicht», sagte Martin Flury, Präsident des Schweizerischen Verbandes der Zuckerrübenpflanzer an der Delegiertenversammlung in Bern. Dennoch seien viele Rüben nach Frauenfeld und Aarberg geliefert worden, wenn auch nicht mit der gewünschten Qualität. «Aber fürs

Wetter kann die Branche nichts», sagte Flury, verbunden mit der Hoffnung auf gnädigeres Wetter im Jahr 2024.

Die tiefere Produktion wirkt sich auf die Swissness-Regeln aus. Weil gemäss den neuesten Berechnungen der Selbstversorgungsgrad für Zucker unter die Marke von 50% gefallen ist, können die Swissness-Regeln nun bereits erfüllt werden, wenn nur 40% des Zuckers in einem Produkt aus der Schweiz stammt. Solange der Selbstversorgungsgrad über 50% gelegen hatte, mussten 80% aus der Schweiz stammen.

> foodaktuell.ch

> [SR 232.112.1 Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel, HasLV \(Selbstversorgungsgrad von Naturprodukten in Anhang 1\)](#)

KL ZH: Was versteckt sich im Osternest?

Das Kantonale Labor Zürich hat 15 Osterhasen aus Bäckereien, Konditoreien und Confisereien genauer unter die Lupe genommen. Die Untersuchung im Labor zeigt: in der Zutatenliste verstecken sich einige Überraschungen. Bei vielen Osterhasen fehlten Zutaten aus der Garnitur wie z. B. milchhaltige Couverture. Dies kann für Allergiker gefährlich sein.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

KL ZH: Pestizide in Lebensmitteln – Überblick der Untersuchungen 2023

Auch 2023 führte das Kantonale Labor Zürich umfangreiche Untersuchungen auf Pestizidrückstände in Lebensmitteln durch. Nach wie vor zeichnen sich in der Schweiz hergestellte pflanzliche Lebensmittel im Vergleich zu importierter Ware aus der EU und anderen Ländern durch eine sehr geringe Belastung aus.

[Kantonales Labor Zürich](#)

EU Commission: Food safety – restrictions on bisphenol A (BPA) and other bisphenols in food contact materials

This initiative will impose a ban on the use of BPA in food contact materials (FCMs), including plastic and coated packaging. This follows the publication of the European Food Safety Authority's opinion, which indicates a concern for human health.

> [Link to the draft from the European Commission](#)

5 Jahre EU-Acrylamid-Verordnung – Alles gut?

In der EU-Acrylamid-Verordnung sind Minimierungsmassnahmen und Richtwerte festgelegt, die den Gehalt des gesundheitlich bedenklichen Prozesskontaminanten Acrylamid in Lebensmitteln soweit wie möglich verringern sollen. Seit dem Inkrafttreten der Verordnung im Jahr 2018 hat das CVUA Stuttgart den Acrylamid-Gehalt in mehr als

2000 Lebensmitteln untersucht. Die in der EU-Acrylamid-Verordnung geregelten Lebensmittelgruppen halten die vorgegebenen Richtwerte in der Regel gut ein. Jedoch finden sich zum Teil sehr hohe Acrylamid-Gehalte in Lebensmitteln, für die bislang noch kein Richtwert festgelegt wurde, wie z. B. in Süsskartoffelpommes, Gemüsechips oder Oliven.

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

In Frankreich soll vegane Wurst wieder verschwinden

Mit pflanzlichen Proteinen hergestellte Produkte dürfen in Frankreich nicht mehr mit «fleischlichen» Begriffen vermarktet werden.

Filet, Steak, Schnitzel oder Schinken: Fleischersatzprodukte dürfen bald nicht mehr mit Begriffen vermarktet werden, die einen Bezug zu Metzgern, Fleisch oder Wurst herstellen. Die französische Regierung unternimmt einen weiteren Anlauf, neue Regelungen für die Benennung von Fleischersatzprodukten aufzustellen.

> www.fleischwirtschaft.de

> foodnavigator.com

DE: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Orangensaft?

Insgesamt 23 Proben Orangensaft und drei Orangen-Acerolasäfte wurden im Jahr 2023 auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Ein spanischer sowie zwei deutsche Orangensäfte stammten aus ökologischem Anbau. Höchstgehaltsüberschreitungen wurden in keiner Probe festgestellt.

> [Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#)

Nachhaltigkeit

Deal on new rules for more sustainable packaging in the EU

On 4th March, Parliament and Council reached a provisional agreement on revamped rules to reduce, reuse and recycle packaging, increase safety and boost the circular economy.

The new measures aim to make packaging used in the EU safer and more sustainable, by requiring all packaging to be recyclable, minimising the presence of harmful substances, reducing unnecessary packaging, boosting the uptake of recycled content and improving collection and recycling. The agreement sets packaging reduction targets (5% by 2030, 10% by 2035 and 15% by 2040) and requires EU countries to reduce, in particular, the amount of plastic packaging waste.

> [Press Release of the European Parliament](#)

EU: Richtlinie 2024/825 im EU-Amtsblatt veröffentlicht

Am 06.03.2024 wurde die neue Richtlinie (EU) 2024/825 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Februar 2024 zur Änderung der Richtlinien 2005/29/EG und 2011/83/EU hinsichtlich der Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel durch besseren Schutz gegen unlautere Praktiken und durch bessere Informationen veröffentlicht.

Die Richtlinie sieht Änderungen an der Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken (UGP-RL) vor, sodass Anforderungen an die Werbung mit Umweltaussagen («Green Claims») verschärft werden.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Richtlinie \(EU\) 2024/825\)](#)

> Siehe zum Thema auch [MEPs adopt new law banning greenwashing and misleading product information | News | European Parliament \(europa.eu\)](#)

DIN: Kampf gegen den Plastikmüll: Neuer Standard für mehr Recycling

Zu wenig Plastik wird recycelt und wiederverwertet, weltweit wachsen die Müllberge. Standards wie die neue DIN SPEC 91481 können Kunststoffabfällen den Weg in die Kreislaufwirtschaft bereiten.

Plastikmüll ist überall: Er verschmutzt Ozeane, Flüsse und Seen, sammelt sich im Boden, in Wäldern und sogar auf Gletschern – mit katastrophalen Folgen für Mensch, Tier und Umwelt. Kunststoff ist aber unverzichtbar: Ob als Verpackung im Automobilbau, für medizinische Geräte oder beim Ausbau erneuerbarer Energien – er ist und bleibt ein wichtiger Werkstoff.

> www.din.de

> [Link zum Standard](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

CH: Bund soll Nutri-Score reglementieren

Die Motion 23.3018 «Problematischen Einsatz von «Nutri-Score unterbinden» ist am 14.03.2024 vom Nationalrat angenommen worden.

Die Motion der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerates geht damit zur Umsetzung an den Bundesrat.

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Motion 23.3018\)](#)

EU und Schweiz: Verhandlungen zur Vertiefung der Beziehungen

Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen und die Bundespräsidentin der Schweiz, Viola Amherd, haben bei einem Treffen in Brüssel die Verhandlungen über vertiefte

Beziehungen zwischen der EU und der Schweiz eingeleitet.

Mit den Verhandlungen sollen gleiche Wettbewerbsbedingungen für EU-Unternehmen und schweizerische Unternehmen, die im Binnenmarkt tätig sind, sowie der Schutz der Rechte der in der Schweiz arbeitenden Unionsbürgerinnen und -bürger gewährleistet werden, unter anderem durch eine Nichtdiskriminierung der Bürgerinnen und Bürger verschiedener Mitgliedstaaten.

Das Paket umfasst als einen wesentlichen Bestandteil auch die Wiederaufnahme der Verhandlungen über Abkommen im Bereich Lebensmittelsicherheit und Gesundheit.

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

Weitere Informationen:

> [Vollständige Pressemitteilung vom 18. März](#)

> [Kommission begrüsst Annahme des EU-Mandats durch den Rat für Verhandlungen mit der Schweiz](#)

> [Fragen und Antworten zum Mandat für die Verhandlungen über ein breit angelegtes Paket mit der Schweiz](#)

> [EU-Schweiz: Rat nimmt Mandat für Verhandlungen über die künftigen Beziehungen an](#)

> [Kommission schlägt Rat Mandat für die Verhandlungen mit der Schweiz vor](#)

Die Schnecke wird nicht Nutztier - Zucht aber möglich

Der Ständerat will der Landwirtschaft bei der Schneckenzucht keine Steine in den Weg legen. Die Anerkennung der Schnecke als landwirtschaftliches Nutztier geht ihm aber zu weit. Kleinere Anlagen für die Schnecken in der Landwirtschaftszone sollen aber möglich werden.

Aktuell sind Schneckenzuchten in der Landwirtschaftszone nicht bewilligungsfähig, wohl aber in der Industriezone.

Da dort niemand Interesse an Schnecken hat, entschied sich der Ständerat für eine Änderung des Raumplanungsgesetzes für Landwirtschaftszonen. Der Bundesrat soll dort die Schneckenzucht in kleineren Anlagen zulassen.

> [foodaktuell.ch](#)

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Motion 21.4467 - Schneckenzucht zur Landwirtschaft zählen\)](#)

Agri-Food fraud: EU Commission publishes its first monthly report

On February 29, the Commission has published its first monthly report on agri-food fraud suspicions. The report compiles information gathered from the Alert and Cooperation Network (ACN), which facilitates the exchange of information between Member States on agri-food controls. The report includes cases of cross-border non-compliance, which ACN members have identified and shared as suspected fraud.

The report covers the full spectrum of the food chain, including food for human consumption, animal feed, food contact materials, animal welfare, plant protection products and veterinary medicine products. In publishing this report, the goal is to share this information in order to support Member States in their risk-based controls and to guide food business operators in assessing their vulnerabilities to fraudulent and deceptive practices.

> [European Commission News](#)

> [Link to the report](#)

Aktuelles

JETZT ANMELDEN: 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 17. Mai 2024

Thema: «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»



Die EU beabsichtigt, durch die sogenannte «Green-Claims-Directive»¹ Umweltaussagen zu regulieren. Das Ziel besteht darin, sicherzustellen, dass Unternehmen lediglich verlässliche und überprüfbare Angaben zu den Umweltaspekten ihrer Produkte und Dienstleistungen machen. Irreführende Aussagen, auch als «Greenwashing» bekannt, sollen unterbunden werden. Diese Entwicklungen sind die Inspiration, auf der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung nicht nur Green Claims zu thematisieren, sondern auch die Regulierung und aktuelle Themen bezüglich verschiedener anderer freiwilliger Aussagen zu beleuchten.

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen.

Zudem bietet die Tagung auch wieder die Möglichkeit, persönliche Kontakte mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie mit den anwesenden Referierenden zu knüpfen und so das eigene fachliche Netzwerk zu pflegen.

¹ Proposal for a Directive of the European Parliament and of the Council on substantiation and communication of explicit environmental claims (Green Claims Directive), 22.03.2023, COM/2023/166 final, https://environment.ec.europa.eu/publications/proposal-directive-green-claims_en; vom EU-Parlament mit Anpassungen angenommen am 17.01.2024, <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20240112IPR16772/meps-adopt-new-law-banning-greenwashing-and-misleading-product-information>

Referate und Referierende

- **Wie kann Greenwashing vermieden werden? Ausführungen im Lichte der geplanten EU-Green-Claims-Directive**
Andreas Hauser, Stv. Leiter Sektion Ökonomie, Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bern
- **Geographische Angaben im Wandel: Das neue Regime in der EU und der Einfluss auf die Schweiz**
Prof. Dr. iur. Dr. h.c. Roland Norer, Ordinarius für öffentliches Recht und Recht des ländlichen Raums, Universität Luzern
- **Sensory Claims – Begriff, rechtliche Grenzen, wissenschaftliche Untermauerung**
Dr. Stephanie Reinhart, Reinhart Rechtsanwälte, D-München
- **Update zu Health und Nutrition Claims – Rechtsprechung, Botanicals, Nährwertprofile, Transparenz**
Prof. Dr. Martin Holle, Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht, Hochschule für Angewandte Wissenschaften HAW, D-Hamburg
- **Nutri-Score im Fokus: Aktuelle Entwicklungen**
Dr. Christine Konnertz- Häußler, LL.M, Rechtsanwältin bei Grube·Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte, www.gpkh.eu, Co-Autorin «Konnertz-Häußler/Unland, Nutri-Score sicher umsetzen» (Behr's Verlag), D-Gummersbach
- **Freiwillige Angaben – Erfahrungswerte und Sicht des Vollzuges**
Dr. Andreas Tschumper, Abteilungsleiter Lebensmittelanalytik 2, Kantonales Labor Zürich

Weitere Informationen und die Anmelde-möglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/
> **Tagungsflyer (pdf)**.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht **Anmeldung für den Studiengang 2024**

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 2024 läuft bis zum 1. Juli 2024 (Frühbucherrabatt 5% bis 13. Mai 2024); die Teilnehmerzahl ist beschränkt

Weitere Informationen über den Studiengang 2024 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:
www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im [Flyer \(pdf\)](#)

Lebensmittelrechtliche Beurteilungen und Beratungen



Lebensmittel stellen eine stark regulierte Materie dar. So ist beispielsweise die Erstellung einer korrekten Etikette oftmals eine komplexe Angelegenheit,

denn es sind verschiedene Rechtsvorschriften zu beachten, um den lebensmittelrechtlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Auch die anderen Regelungsbereiche wie beispielsweise die Lebensmittelhygiene (inklusive Höchstwerte für mikrobiologische Kriterien, Kontaminanten und Rückstände), Stoffe und Zusätze oder Novel Food sind anspruchsvolle Fachgebiete. Oftmals fliessen hierbei auch technische und naturwissenschaftliche Fragestellungen ein. Wir können hierzu auf unsere eigene Expertise und Erfahrung in der Lebensmittelbranche zurückgreifen und bei Bedarf auch Kolleginnen und Kollegen in anderen Fachgruppen des Instituts kontaktieren.

Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

- Erstellung von lebensmittelrechtlich korrekten Etiketten, respektive Überprüfung und allfällige Verbesserung von bestehenden Etiketten.

- Umfassende Beratung zu allen Arten von Fragen hinsichtlich des Lebensmittelrechts, inklusive Erstellung von Gutachten sowie Unterstützung bei der Erarbeitung von Bewilligungsgesuchen für neuartige Lebensmittel (Novel Food). Bei Bedarf und nach Rücksprache mit Ihnen nehmen wir auch Kontakt mit den zuständigen Behörden (in der Schweiz) auf.
- Unterstützung hinsichtlich des globalen Lebensmittelrechts durch Vermittlung von Fachkontakten.

Ihr Nutzen

Sie profitieren von unserer eigenen Expertise im Lebensmittelrecht sowie zusätzlich von unserem fachlichen Netzwerk, auf das wir bei Bedarf zurückgreifen können.

Kosten

Preis nach Absprache

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere [Webseite](#).

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 2024



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE ortsunabhängige Teilnahme 6. Juni 2024

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

25. bis 27. Juni 2024

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](#)

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung



Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung

12. und 13. Juni 2024

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](#)

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

Lebensmittelrecht

17. Mai 2024: > [18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(Informationen siehe auch obenstehend\)](#)
06. Juni 2024: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
29. August 2024: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2024 \(Informationen siehe auch obenstehend\)](#)
- 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

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 in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Anlässe Dritter

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

16. Mai 2024, JUFA Hotel, 9497 Malbun FL

Thema: «Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche – mehr als ein Modebegriff?»

Programm

ab 8.00 Uhr

Registrierung und Kaffee

9.00 – 9.15

Begrüssung und Tagesprogramm

Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI

Herr Dr. Wolfgang Burtscher, Landeschemiker FL

Herr Regierungsrat Manuel Frick, Gesundheitsminister

Herr Markus Gstöhl, Moderator

9.15 – 09.45

Nachhaltigkeit bei der Migros

Nachhaltige Lebensmittel, welche Rolle spielt der Detailhandel?

Herr Thomas Paroubek, Leiter Nachhaltigkeit und Qualität, MGB Zürich

09.45 – 10.15

Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

Herausforderungen, Chancen und Risiken

Herr Oliver Bindel, Leiter QM und Nachhaltigkeit Hilcona AG

10.15 – 10.45

Pause

10.45 – 11.15

Lebensmittelforschung unter einem Dach vereint

Food Fermentation Science, Regenerative Food Processing, Regenerative Food

Packaging, Projektbeispiele und erfolgreiche Partnerschaften

Frau Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, Leitung Forschungsgruppe, ZHAW, Zürcher

Hochschule für angewandte Wissenschaften

11.15 – 11.45

Nachhaltigkeit in der Getränkeindustrie

Wie aus Nebenprodukten genussvolle Lebensmittel hergestellt werden?

Herr Aurel Meyer, Geschäftsführer Brauerei Locher, Appenzell

11.45 – 12.15

Food Waste

Lebensmittelverschwendung reduzieren

Frau Mariella Meyer, Senior Manager Sustainable Markets, WWF Schweiz

12.15 – 13.45

Mittagessen

13.45 – 14.15

Nachhaltige Anpassung des EU Lebensmittelrechts

Herr Dr. Michael Sulzner, Bundesministerium für Gesundheit, Wien, Mitglied ständiger Ausschuss für die Lebensmittelkette in der EU Kommission

14.15 – 14.45

Nachhaltigkeit vom Anbau bis zum Genuss

Einkauf, Produktion und Verkauf

Frau Réka Szalay, Leiterin Marketing und Verkauf, Chocolats Halba

14.45 – 15.15

Pause

15.15 – 16.00

Gastreferat, Stiftung Lebenswertes Liechtenstein

Fokus Ernährung und Landwirtschaft

Frau Flurina Seger, Geschäftsführerin Stiftung lebenswertes Liechtenstein

16.00 Uhr

Schlusswort

Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI

Herr Markus Gstöhl, Moderator

Ende der Tagung

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. Kosten für Externe: CHF 300, inkl. Verpflegung und Seminardokumentation (elektronisch).

Anmeldung bis 14.04.2024 an: Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen, Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein; markus.gstoehl@ilv.li

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