

# Allgemeine Informationen und Anmeldung

## Tagungsleitung und Moderation

Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), [www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht/)

## Kontakt Weiterbildungssekretariat

Claudia Ruoss, ZHAW, Grüentalstrasse 14, Postfach, CH-8820 Wädenswil, +41 (0)58 934 59 84, [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)

## Kosten

CHF 390.– inkl. Zugang zur Online-Veranstaltungsplattform ZOOM und den Tagungsunterlagen sowie Versand der Teilnahmebestätigung.

## Durchführungsrahmen

Auch vor dem Hintergrund der gegenwärtig positiv stimmenden Pandemielage möchten wir die Tagung dieses Jahr erneut als **reine Online-Veranstaltung**, wiederum zu einem vergünstigten Preis, durchführen. Dieses Veranstaltungsformat gibt uns die für uns notwendige Planungssicherheit, erlaubt allen interessierten Personen eine ortsunabhängige Teilnahme und bietet dennoch Raum, im fachlichen Gespräch zu bleiben und sich auszutauschen. Die Online-Tagung wird **live und interaktiv** stattfinden; Gelegenheiten, um Fragen zu stellen, werden schriftlich via Chatfunktion oder über direkte Wortmeldung möglich sein.

Wir freuen uns auf Ihre virtuelle Teilnahme an der 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung!

## Anmeldung

**Bis 27. April 2022** online unter [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung)



Die Teilnehmenden erhalten nach der Tagung eine Teilnahmebestätigung, die als Weiterbildungsnachweis dienen kann.

Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss werden 50 % der Tagungsgebühr verrechnet. Bei «digitalem Nichterscheinen» werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.

**Hinweis:** Nach Anmeldeschluss erhalten Sie eine E-Mail-Nachricht mit allen relevanten organisatorischen Informationen, inkl. ZOOM-Zugangsdaten.

# Unsere Weiterbildungsangebote 2022

## Lebensmittelrecht

31. Mai 2022:	Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht   ONLINE
23. August 2022:	Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2022 (Dauer rund ein Jahr)
24. November 2022:	Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln
1. Dezember 2022:	Einführung ins EU-Lebensmittelrecht   ONLINE
auf Anfrage:	Introduction to US-Food Law
auf Anfrage:	Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

## Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

10. und 31. März 2022:	Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle
21. – 22. Juni 2022:	<b>NEU:</b> Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien & Bewertung
28. – 30. Juni 2022:	Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point), mit Praxistag
6. September 2022:	Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen
7. – 8. September 2022:	Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits
25. – 26. Oktober 2022:	Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen
7. – 8. November 2022:	<b>NEU:</b> Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie
auf Anfrage:	Einführung: Chemische Gefahren in HACCP
auf Anfrage:	Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

Alle Weiterbildungsangebote finden Sie online auf unserer Webseite unter Weiterbildungen: [www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht/)

**zhaw** Life Sciences und Facility Management  
ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

**ONLINE-TAGUNG**

**16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung**  
**Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht**  
**Do, 5. Mai 2022**  
[zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung](http://zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung)

Februar 2022 – Änderungen vorbehalten – Bilder: iStock – Druck CO<sub>2</sub>-neutral auf FSC-Papier – Auflage: 2500

[zhaw.ch/ilgi](http://zhaw.ch/ilgi)

## Ausgangslage und Ziele

Im September 2020 hat die Codex-Alimentarius-Kommission die revidierte Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene» (CXC 1-1969) angenommen (Rev. 2020). Die Verfahrensregel stellt den fachlichen Bezugspunkt zu GHP (gute Hygienepraxis) und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) dar. In der Revision 2020 wurden wichtige Anpassungen in diesen genannten Themenbereichen vorgenommen; neu aber auch das Konzept der «Lebensmittelsicherheitskultur» als allgemeiner Grundsatz eingeführt.

Diese Entwicklungen auf Stufe Codex Alimentarius haben uns inspiriert, das Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht dieses Jahr ins Zentrum der Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung zu stellen. Neben der genannten Neuerung der Codex-Verfahrensregel werden weitere wichtige Facetten und Entwicklungen im Bereich des Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrechts beleuchtet – die Referierenden freuen sich, ihr Fachwissen mit Ihnen zu teilen und zu diskutieren.

Die Tagung richtet sich an Fach- und Führungskräfte der Lebensmittelbranche, insbesondere aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Compliance/Regulatory Affairs/Lebensmittelrecht, Entwicklung und Produktion. Überdies richtet sich die Tagung an Lebensmittelverbände, Behörden, Beratungsunternehmen im Bereich Lebensmittelrecht und weitere interessierte Kreise.

Sie wird von der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW Wädenswil, organisiert.

## 5. Mai 2022 – Vormittag

---

09.00 – 09.15	<b>Begrüssung und Tagesmoderation</b> Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
09.15 – 10.15	<b>Anforderungen an die Beherrschung von <i>Listeria monocytogenes</i> im Rahmen der Selbstkontrolle</b> Co-Referat: Karin Hulliger, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachbereich Lebensmittelhygiene, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern; Dr. Nadine Gerber, Stv. Kantonschemikerin, Kantonales Labor Zürich
10.15 – 11.00	<b>Mikrobiologische Sicherheitsbewertung bei Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien</b> Prof. Dr. Markus Grube, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte <a href="http://www.gpkh.eu">www.gpkh.eu</a> , Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück
11.00 – 11.30	<i>Pause – ZOOM-Breakout-Räume sind offen</i>
11.30 – 12.15	<b>HACCP, Lebensmittelsicherheitskultur: Entwicklungen auf Ebene des Codex Alimentarius und im Lebensmittelrecht</b> Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
12.15 – 13.30	<i>Mittagspause – ZOOM-Breakout-Räume sind offen</i>

---

## 5. Mai 2022 – Nachmittag

---

13.30 – 14.15	<b>Die Ethylenoxid-Krise: Lebensmittelrechtliche Einordnung, Bewertung, Massnahmen</b> Dr. Tobias Teufer, Partner, Krohn Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW), D-Hamburg
14.15 – 15.00	<b>Allergenmanagement: Rechtlicher Rahmen und betriebliche Umsetzung</b> Karin Stalder, Abteilungsleiterin Fachstelle Allergien & Intoleranzen, SAS Service Allergie Suisse SA, Bern
15.00 – 15.30	<i>Pause – ZOOM-Breakout-Räume sind offen</i>
15.30 – 16.15	<b>EU-rechtliche Entwicklung von Risikofeldern und/oder gemeinsames Agieren von Unternehmen und Behörden?</b> Stephan Ludwig, Landratsamt Göppingen, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, D-Göppingen
Bis max. 16.30	<b>Offene Fragerunde, Schlusswort, Verabschiedung</b> Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW  <i>Fragerunde nach jedem Referat</i>

---