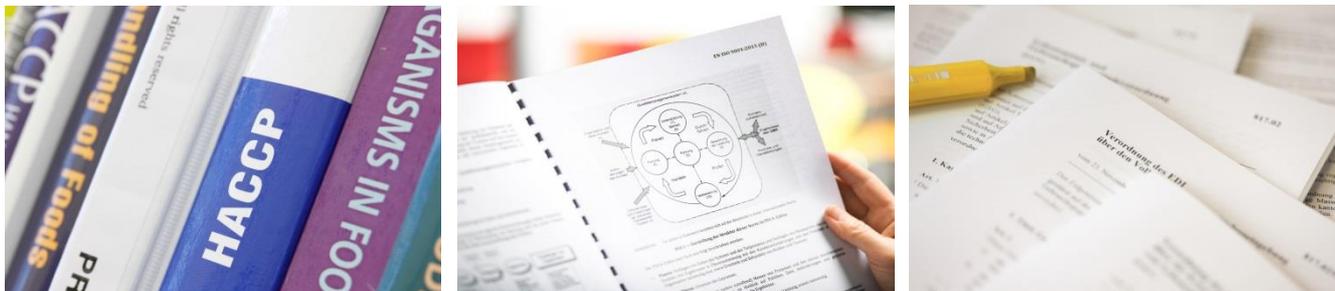


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 206, April 2021



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

Was sind die gesundheitlichen Risiken von geräuchertem Fisch?

Geräucherter Fisch ist eine beliebte Spezialität in der Schweiz. Ungekocht verzehrt kann er zu einem Problem für die Lebensmittelsicherheit werden, wenn die Hygienevorschriften bei der Verarbeitung nicht beachtet wurden. Im Rahmen einer Pilotstudie wurde in Zusammenarbeit mit dem Office de la consommation du canton de Vaud eine Risikobewertung der Lebensmittelsicherheit von geräuchertem Fisch durchgeführt.

Die Studie ergab keine grösseren Risiken. Aber eine Überwachung ist erforderlich, um ein hohes Niveau an Lebensmittelsicherheit und -qualität aufrechtzuerhalten. Die betroffenen kantonalen Behörden werden dieses Thema in ihrem Überwachungsprogramm behalten; das BLV plant eine weitergehende Auswertung.

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

BLV: Seismo Info 04/2021 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](#)

Lebensmittelsicherheit - Kurzdarstellung zur Europäischen Union

Zum Thema Lebensmittelsicherheit in der EU hat das Europäische Parlament eine Kurzdarstellung veröffentlicht. Darin werden die politischen Ziele und die Rechtsgrundlage benannt, Informationen zum Hintergrund, den Erfolgen und der Rolle des Europäischen Parlaments erläutert.

> www.europarl.europa.eu

> [Kurzdarstellung \(pdf\)](#)

Can bacteriophages be used to destroy harmful bacteria in cheese?

A research team at > [Harper Adams University](#) is investigating whether using bacteriophages is an effective way of preventing foodborne illness in certain cheese varieties. It's hoped that the bacterial viruses can be used to target and destroy harmful bacteria which can cause foodborne illness in consumers of the popular cheeses. Bacteriophages are highly specific viruses, which, unlike antibiotics, can selectively kill target bacterial species without affecting the desirable microorganisms. These could therefore have potential to target and control the disease-causing bacteria in raw cows' milk cheeses.

> newfoodmagazine.com

Lebensmittelrecht

Informationsschreiben 2021/3: Toleranzen für die Nährwertdeklaration

Das vorliegende Informationsschreiben ersetzt das Informationsschreiben 2017/7. Es handelt sich um eine überarbeitete Version des Dokumentes. Diese aktualisierte Version wird mit einem Anhang für die Erläuterung der Berechnungen der Toleranzen ergänzt. Das Informationsschreiben zeigt auf, wann das BLV bei einer Abweichung vom angegebenen Nährwert von einer täuschenden Kennzeichnung ausgeht. Das BLV empfiehlt, dass sich die Vollzugsbehörden und die Lebensmittelwirtschaft im Hinblick auf Toleranzbereiche bei der Angabe von Nährstoffmengen am [Leitfaden der EU \(pdf\)](#) orientieren. Dieser Leitfaden bietet eine Hilfestellung im Hinblick auf Toleranzbereiche bei der Angabe von Nährstoffmengen auf den Etiketten. Unter Toleranzbereichen werden die tolerierten Abweichungen der tatsächlich vorhandenen Nährstoffmengen von den auf der Etiketle angegebenen Nährstoffmengen verstanden.

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

> [Informationsschreiben 2021/3: Toleranzen für die Nährwertdeklaration \(pdf\)](#)

BLV: Aktualisierte Informationsschreiben veröffentlicht

Folgende aktualisierte Informationsschreiben wurden vom BLV publiziert:

➤ **Aktualisiertes Informationsschreiben 2019/2.1: Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten**

Dieses Informationsschreiben hat zum Ziel, die grundlegenden rechtlichen Rahmenbedingungen aufzuzeigen, die mit der Angabe des Produktionslandes von Lebensmitteln und der Angabe der Herkunft von Zutaten verbunden sind. Es zielt auch darauf ab, häufig wiederkehrende Fragen zur Kennzeichnung zu präzisieren.

> [Informationsschreiben 2019/2.1: Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten \(pdf\)](#)

➤ **Aktualisiertes Informationsschreiben 2019/3.1: Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel – Interpretation und Informationsvorgaben**

Der Begriff «offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel» hat nach dem Inkrafttreten der LIV zu zahlreichen Fragen geführt. Dieses Informationsschreiben stellt Kriterien sowie Beispiele bereit, um die Kategorie der «offen in den Verkehr gebrachte

Lebensmittel» in der Praxis fassbar zu machen. Zudem erläutert dieses Informationsschreiben, für welche Informationspflichten in dieser Lebensmittelkategorie Ausnahmeregelungen bestehen.

> [Informationsschreiben 2019/3.1: Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel – Interpretation und Informationsvorgaben \(pdf\)](#)

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

Versorgung mit Tierarzneimitteln und Export von Tierprodukten sicherstellen

Das modernisierte Tierarzneimittelrecht der EU wird ab dem 28. Januar 2022 in den EU-Mitgliedstaaten zur Anwendung kommen. Dies hat auch Auswirkungen auf die Schweiz. Mehrere Verordnungen müssen angepasst werden.

Das Eidgenössische Departement des Innern EDI hat nun die Vernehmlassung dazu eröffnet. Die Anpassung ist erforderlich, um Handelshemmnisse zu vermeiden und die Versorgung mit Tierarzneimitteln zu erhalten. Zentral sind auch Massnahmen zur Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen.

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

> [Medienmitteilung: Versorgung mit Tierarzneimitteln und Export von Tierprodukten sicherstellen](#)

> [Laufende Vernehmlassungen](#)

Transparenz bei der Risikobewertung: Eine neue Ära beginnt

Neue Vorschriften über Transparenz und Nachhaltigkeit sollen die Art und Weise verändern, wie die EFSA ihre Rolle als Risikobewerter im EU-System für Lebensmittelsicherheit wahrnimmt.

Eine [neue vom Europäischen Parlament und vom Rat der EU verabschiedete Verordnung \(VO \(EU\) 2019/1381\)](#), die am 27. März in Kraft tritt, wird die Fähigkeit der Behörde stärken, Risikobewertungen im Einklang mit den höchsten Transparenzstandards durchzuführen. Die Verordnung wird die Zuverlässigkeit und Transparenz der der EFSA vorgelegten wissenschaftlichen Studien sowie die Governance der Behörde stärken, um ihre langfristige Nachhaltigkeit zu gewährleisten. Neben anderen Initiativen zur Unterstützung der Umsetzung der Verordnung hat die EFSA neue Instrumente und ein spezielles Webportal eingeführt, um die Interessenträger bei der Anpassung an die neuen Regelungen zu unterstützen. Das [neue Portal](#) ist seit dem 30. März zugänglich. Die Umsetzung erfolgte [in Zusammenarbeit mit den Interessenträgern der EFSA](#) sowie mit Partnern

wie der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) und Mitgliedstaaten.

Die neuen Regelungen werden für neue Mandate und Anträge gelten und können nicht rückwirkend umgesetzt werden. Dies bedeutet, dass es einen Anpassungszeitraum geben wird, in dem ein Grossteil der laufenden Arbeiten der EFSA nach den bisherigen Regelungen und Rechtsvorschriften weitergeführt wird.

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

> «Transparency Regulation»: Verordnung (EU) 2019/1381 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2019 über die Transparenz und Nachhaltigkeit der EU-Risikobewertung im Bereich der Lebensmittelkette [...], ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1–2

EFSA: Administrative guidance for the preparation of applications on recycling processes to produce recycled plastics intended to be used for manufacture of materials and articles in contact with food

This document provides guidance to applicants submitting applications on recycling processes to produce recycled plastic materials and articles intended to come into contact with food, which are to be evaluated by EFSA. It describes the administrative requirements for the preparation and online submission of the dossier to support an application for a new authorisation or for the modification of an existing authorisation of recycling processes to produce recycled plastic materials and articles intended to come into contact with food, for applications submitted to the competent authority of a Member State as of 27 March 2021. This publication is linked to the following EFSA Supporting Publications articles: >
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6472/full>

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

EU-Studie: Geografische Ursprungsangaben bieten eindeutigen Mehrwert

Geografische Ursprungsangaben auf Lebensmittelverpackungen bieten einen klaren Mehrwert für die Vermarktung der Produkte und sind ein «wichtiger Wert» für ländliche Gebiete, heisst es in einer Studie der EU-Kommission.

Im Jahr 2020 gab es in den EU-Ländern insgesamt 3.286 Produkte mit geschützten Ursprungsangaben (GU) sowie garantiert traditionelle Spezialitäten (GTS). Mit 734 stammen fast ein Viertel der GU und GTS aus Frankreich, das nach Italien an zweiter Stelle liegt. Die meisten GU und GTS auf europäischer Ebene entfallen mit 49 bzw. 44 Prozent auf Wein und landwirtschaftliche Erzeugnisse. Nun wurde eine > [Studie zur Qualitätspolitik der EU](#)

veröffentlicht, die überprüfen sollte, ob die geografischen Angaben effektiv sind: Die Labels sollen Hersteller vor Fälschungen schützen, für fairen Wettbewerb sorgen und geistige Eigentumsrechte wahren.

Das Fazit fällt recht eindeutig aus: «Insgesamt werden die Ziele der EU-GU/GTS-Verordnung erreicht,» bestätigt die Studie. Die Systeme seien «effizient und relevant». Insgesamt habe man «keine grösseren Unstimmigkeiten festgestellt».

> [euractive.de](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen der ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)

Die aktuellen ALS-Beschlüsse der 115. Sitzung des ALS vom September 2020 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Beschlüsse der 115. Sitzung vom September 2020 \(pdf\)](#)

Many stakeholders not yet up to speed on National Bioengineered Food Disclosure Standard, say experts

Compliance with the National Bioengineered Food Disclosure Standard (NBFDS) – which requires firms with annual sales of >\$2.5m to label «bioengineered» foods, beverages, and supplements – is mandatory from January 1, 2022. So is the industry up to speed? It's a pretty mixed bag, according to labeling experts.

> [foodnavigator.com](#)

Zu diesem Thema siehe auch > [News vom 18. Januar 2019](#)

Sesame food allergen labeling bill passed by US House of Representatives, heads to President Biden for sign off

The US House of Representatives has voted on and passed a piece of legislation - the FASTER Act - that would make sesame the ninth ingredient subject to mandatory allergen labeling in the US. The bill now heads to President Biden to be signed into law.

Under the FASTER Act (FASTER = Food Allergy Safety, Treatment, Education and Research), sesame would be the first ingredient since 2006 to be added to the «big 8» list of allergens (milk, egg, peanuts, tree nuts, fish, crustacean shellfish, wheat, soy) and subject to «plain-language labelling» (i.e., «contains...») on US food labels effective on January 1, 2023.

> [foodnavigator.com](#)

> [FASTER Act \(H.R. 1202\)](#)

QM

SNV: Der genormte Mensch ist männlich

Beim aktuellen Diskurs rund um die Gleichberechtigung von Mann und Frau steckt der Teufel im Wort «gleich», denn Frauen und Männer haben andere Bedürfnisse und Voraussetzungen. Dies fängt bei der Raumtemperatur an und endet bei unterschiedlichen physiologischen Reaktionen auf Medikamente. Normen sind wichtige Grundlagen unter anderem bei der Erarbeitung von Produkten oder Technologien, die unseren Alltag und unsere gemeinsame Zukunft bestimmen. Es ist daher eminent, dass die Bedürfnisse von Frauen bei der Erarbeitung von Normen mitberücksichtigt werden und Frauen auch aktiv an der Normungsarbeit teilnehmen.

> snv.ch

Updates to the ISO series of standards for nanotechnology.

The nanotechnology industry comprises a vast range of different players, including scientists, regulators, manufacturers and much more, so having a widely understood, international vocabulary is essential. ISO's comprehensive 13-part series of International Standards for nanotechnology is a globally used tool that offers exactly that, and it has recently had some revisions and updates.

This includes technical specification > [ISO/TS 80004-3](#), Nanotechnologies – Vocabulary – Part 3: Carbon nano-objects, which defines important terms and concepts for carbon nano-objects in a precise and consistent manner. It does so in a way that clarifies their interrelationship as well as their relationship to existing terms previously used for conventional carbon materials.

Others recently updated are > [ISO/TS 80004-6](#), Nanotechnologies – Vocabulary – Part 6: Nano-object characterization, and > [ISO/TS 80004-8](#), Nanotechnologies – Vocabulary – Part 8: Nanomanufacturing processes. Work is also underway to develop a standard that will consolidate some of the most fundamental terminology in the series.

> [ISO - International organization for standardization](#)

BRCGS: Free self-assessment tool to evaluate your Food fraud resilience

The UK National Food Crime Unit (NFCU) has developed a useful food fraud resilience self-assessment tool to help businesses develop and implement a counter-fraud strategy. It covers different areas that businesses will need to be aware of so that they can better identify and address process issues.

The tool is made up of 7 sections and provides advice for countering food fraud. These questions will help you to evaluate your business and identify areas for improvement. The tool will help BRCGS certificated sites to be better positioned to understand food fraud and how to handle it.

> BRCGS.com

Lebensmittelpolitik / Varia

Vereint gegen Swissness-Missbrauch: Das IGE und die Schweizer Exportwirtschaft spannen zusammen

Das Eidgenössische Institut für Geistiges Eigentum (IGE) wurde 2020 in 280 Swissness-Missbrauchsfällen aktiv. Beim Missbrauch des Schweizer Wappens greift das IGE konsequent durch und lässt diese Waren beim Zoll vernichten. Um die Interessen der Schweizer Volkswirtschaft im Kampf gegen Swissness-Trittbrettfahrer im Ausland besser zu vertreten, haben sich private und staatliche Akteure in einem neuen Verein zusammengeschlossen.

> [IGE - Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum](#)

Zu «Swissness» bei Lebensmitteln: Siehe > [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Official global definition of what constitute «a whole grain food» released

The International Working Group on Whole Grain Definition(s) has released the official definition for what constitutes «a whole grain food» to streamline use across all stakeholders around the world.

> bakeryandsnack.com

> [Whole Grain Initiative - Global Definition of Whole-Grain Food](#)

Europäische Kommission will Bio-Landwirtschaft voranbringen

EU-Landwirtschaftskommissar Janusz Wojciechowski hat am 25. März 2021 einen Aktionsplan zur Förderung der Bio-Landwirtschaft vorgestellt. Die Kommission will der Produktion und dem Verbrauch von Bio-Erzeugnissen in der EU einen Schub verleihen. Sie gibt dem stark wachsenden Sektor Instrumente an die Hand, um das gemeinsame Ziel zu erreichen, bis 2030 ein Viertel der Fläche in der EU ökologisch zu bewirtschaften und die Bio-Aquakultur beträchtlich auszubauen.

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

> [Aktionsplan zur Förderung der Bio-Landwirtschaft \(COM\(2021\) 141 final; pdf\)](#)

Lebensmittel von zweierlei Qualität: Studie bestätigt Geschmacksunterschiede bei Markenprodukten

Die Europäische Kommission hat die Ergebnisse des zweiten Teils einer EU-weiten Untersuchung von Lebensmittelprodukten veröffentlicht. Damit sollte herausgefunden werden, ob die unterschiedliche Zusammensetzung von Markenprodukten, wie sie im ersten Teile der Studie bestätigt wurde, mit menschlichen Sinnen wahrgenommen werden kann.

Die Resultate zeigen, dass sensorische Unterschiede bei grossen Abweichungen in der Zusammensetzung der Produkte deutlich erkennbar sind. So können sich beispielsweise erhebliche Unterschiede beim Zuckergehalt von Frühstückscerealien auf die Wahrnehmung der Gesamtsüsse des Erzeugnisses auswirken.

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

Wenn Salz, dann Jodsalz

Trotz erheblicher Fortschritte nehmen viele Erwachsene und Jugendliche noch immer zu wenig Jod zu sich. Eine

der wenigen Quellen, die reich daran sind, ist jodiertes Speisesalz. Seit Mitte der 1980er-Jahre hat sich die Jodversorgung in Deutschland durch den Einsatz von Jodsalz verbessert. Aktuelle Daten des Robert Koch-Instituts (RKI) zeigen jedoch, dass die Jodzufuhr der Bevölkerung immer noch nicht optimal ist. Bei knapp 30 Prozent der Erwachsenen und 44 Prozent der Kinder und Jugendlichen besteht das Risiko einer zu geringen Jodaufnahme. Ein wesentlicher Grund dafür könnte sein, dass in der Lebensmittelindustrie zu wenig jodiertes Speisesalz verwendet wird. Dies legen Modellrechnungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) nahe. «Weniger Salz tut gut, auf Jodsalz verzichten aber nicht», sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. «Dieser Grundsatz sollte sowohl in der eigenen Küche als auch in der Lebensmittelproduktion gelten.»

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Rückläufige Jodzufuhr in der Bevölkerung: Modellszenarien zur Verbesserung der Jodaufnahme \(pdf\)](#)

Aktuelles

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht – Anmeldung für den Studiengang 2021

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 2021 läuft bis 5. Juli 2021. Bei Anmeldung bis 17. Mai gilt ein Frühbucherrabatt von 5%.

Weitere Informationen über den Studiengang 2021 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im > [Flyer](#).



Rückblick auf die 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 6. Mai 2021 mit dem Thema «Stoffe und Zusätze: Aktuelle rechtliche Themen und Trends»

Die erste Online-Durchführung der Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung wurde am 6. Mai 2021 erfolgreich durchgeführt. Tagungsleiterin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) konnte rund 170 Personen online begrüßen. Aktuelle Themen und Trends rund um das Stoffrecht standen im Zentrum der Veranstaltung, die von qualitativ hochstehenden Referaten sowie angeregten Online-Diskussionen der Teilnehmenden geprägt war. Die hohe Aktualität des Tagungsthemas war in verschiedenen Aspekten ersichtlich; so wurde die aktuelle > [EFSA-](#)

[Stellungnahme zu Titandioxid E171](#) im Laufe der Tagung publiziert und konnte in die Diskussionen einbezogen werden oder aber die Uebergangsfrist für die Kennzeichnung von Nanomaterialien endete am 1. Mai 2021 (vgl. Art. 8 Abs. 3 [LIV](#) i.V.m. Art. 95 Abs. 2 [LGV](#)).

Einen Rückblick auf die Tagung wird die fachliche Zusammenfassung der Tagung bieten, die ab Mitte Mai aufgeschaltet sein wird unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **5. Mai 2022** 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.

Lebensmittelrechtliche Themen verständlich aufbereitet

Im Unternehmensalltag bleibt selten Zeit, sich mit den verschiedenen Themengebieten im Lebensmittelrecht vertieft auseinanderzusetzen. Fortlaufende Änderungen der rechtlichen Vorgaben erschweren einen Überblick zu behalten. Davon sind Mitarbeitende sowie Kundinnen und Kunden gleichermaßen betroffen. Jede Branche respektive jede Abteilung bringt ein eigenes Interesse mit ganz unterschiedlichem Vorwissen zu einzelnen Themen mit.

- **Wünschen Sie sich zu bestimmten Aspekten des Lebensmittelrechts eine fachliche Zusammenfassung?**
- **Möchten Sie einen Überblick zu den geltenden Regelungen in der Schweiz inklusive verfügbarer Orientierungshilfen?**
- **Interessiert Sie, ob die Schweizer Vorgaben auch in der EU analog anwendbar sind?**

Wir stellen Ihnen wichtige Informationen zu lebensmittelrechtlichen Themen verständlich zusammen - wissenschaftlich und für die praktische Umsetzung in Lebensmittelbetrieben.

Nutzen Sie unsere Kernkompetenz, um sich anwendbares Wissen anzueignen und um mit Ihren Mitarbeitenden sowie Kundinnen/Kunden auf Augenhöhe diskutieren zu können.

Sie entscheiden, welchen Themenaspekt wir bearbeiten und wie detailliert die Informationen sind. Sei es in Form eines Infoblatts, das in regelmässigen Abständen erscheinen und verteilt werden soll. Oder ein interner Newsletter – wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage unter: info.iqfs@zhaw.ch.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der aktuelle 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.

Sehen Sie auch den LinkedIn-Beitrag: > <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6703955573307645952>

Buchvorstellung

Die von Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation «**Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA**» beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u.a. mit folgenden Aspekten:

- Elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer
- Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene
- Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge

> [Inhaltsbeschreibung und Information zur Autorin](#)



Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2021

Lebensmittelrecht

01. Juni 2021: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#)
24. August 2021: > [Start CAS Lebensmittelrecht, Studiengang 2021](#)
25. November 2021: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
01. Dezember 2021: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#)
auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

28. – 30. Juni 2021: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)
NEU: 31. August 2021: > [Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
08. und 09. September 2021: > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
26. und 27. Oktober 2021: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
NEU: 08. und 09. November 2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen 2021 finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Unsere nächsten Kurse



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

01. Juni 2021

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2021

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 (Art. 5, Verordnung Nr. 852/2004). 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 in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



NEU: Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits- Managementsystemen

31. August 2021

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 > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

8. bis 9. September 2021

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (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 > zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/

Hinweis zu Covid-19: Wir sind bestrebt, die Kurse wie ausgeschrieben durchzuführen. Aufgrund der jeweiligen Situation zum geplanten Zeitpunkt eines Kurses behalten wir uns jedoch die Möglichkeit vor, Kurse online anzubieten oder zu verschieben.

Anlässe Dritter

AOAC Europe – SFC Symposium 2021 (Swiss Society for Food Chemistry)

1-2 July 2021, Online conference (if travel restrictions allow, we will offer a hybrid meeting with on site-events in Neuchâtel, Switzerland – decision mid April '21)

Topic: Are we prepared for the next food trends and challenges?

There will be four sessions about:

Session 1:

What are the new trends for food?

Session 2:

What is the regulatory environment for the new challenges?

Session 3:

Is our analytical method portfolio fit for purpose?

Session 4:

Challenges in regard to emerging hazard

Confirmed Keynote Speakers:

Frans Verstraete, EU Commission, Brussels, BE

Jens Sloth, Technical University Denmark, Copenhagen, DK

Chris Elliott, Queen's University Belfast, UK

Registration:

Starting soon in April via webpages.

> <http://www.aoaceurope.com/>

> <https://swissfoodchem.ch/>

Weitere Informationen und Anmeldung: > swissfoodchem.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