

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 205, März 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

#### BLV: Seismo Info 03/2021 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](#)

#### BfR empfiehlt Akute Referenzdosis als Grundlage zur Beurteilung hanfhaltiger Lebensmittel

Tetrahydrocannabinol (THC bzw.  $\Delta^9$ -THC) ist ein psychoaktives Cannabinoid, das in hanfhaltigen Lebensmitteln enthalten sein kann. Die Substanz kann ab einer bestimmten Aufnahmemenge unerwünschte gesundheitliche Folgen mit sich bringen, beispielsweise Stimmungsschwankungen und Müdigkeit. Um das Auftreten solcher Wirkungen zu vermeiden, hatte das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucher-schutz und Veterinärmedizin (BgVV) im Jahr 2000 Richtwerte für maximale THC-Gehalte in verschiedenen Lebensmittelgruppen empfohlen.

Für Getränke wurde der Richtwert mit 0,005 mg/kg, für Speiseöle mit 5 mg/kg und für alle anderen Lebensmittel mit 0,150 mg/kg angegeben. Im Jahr 2018 kam das BfR zu dem Schluss, dass diese Werte nicht mehr dem

wissenschaftlichen Stand entsprechen. Das BfR empfiehlt vielmehr, die toxikologische Beurteilung hanfhaltiger Lebensmittel auf Grundlage der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Jahr 2015 abgeleiteten akuten Referenzdosis (ARfD) von 1 Mikrogramm  $\Delta^9$ -THC/kg Körpergewicht durchzuführen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung / Stellungnahme Nr. 006/202 des BfR vom 17. Februar 2021 \(pdf\)](#)

#### Aktualisierte Höchstmengenvorschläge für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln

Der Markt an Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) und angereicherten Lebensmitteln ist vielfältig und wächst stetig. Etwa ein Drittel der Erwachsenen greift regelmässig zu NEM, wobei Vitamin- und Mineralstoffpräparate besonders beliebt sind. Auch herkömmliche Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs werden mitunter mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert. Beworben werden entsprechende Produkte oft damit, dass sie ungenügende Nährstoffaufnahmen über die Ernährung kompensieren können.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung / Stellungnahme Nr. 009/2021 des BfR vom 15. März 2021 \(pdf\)](#)

## Virusübertragung (H5N8) durch den Verzehr von Lebensmitteln vom Geflügel ist unwahrscheinlich

In Wildvögeln und Nutzgeflügel in Deutschland wurden Fälle von hochpathogener aviärer Influenza (Geflügelpest, oft auch als Vogelgrippe bezeichnet) festgestellt, in den meisten Fällen verursacht von einem Virus des Subtyps H5N8. Eine Übertragung des Erregers über Lebensmittel auf den Menschen ist nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand unwahrscheinlich.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung / Aktualisierte Mitteilung Nr. 007/2021 des BfR vom 23. Februar 2021 \(pdf\)](#)

## Fälle von Campylobacter und Salmonella in der EU stabil

Die Anzahl der gemeldeten Krankheitsfälle beim Menschen, die durch Campylobacter-Bakterien und Salmonella-Bakterien ausgelöst wurden, scheint sich in den letzten fünf Jahren stabilisiert zu haben. Dies geht aus dem neuesten Bericht über Zoonosen hervor, den die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) vorgelegt haben.

Campylobacteriose ist seit 2005 die in der EU am häufigsten gemeldete Magen-Darm-Erkrankung und betraf im Jahr 2019 über 220'000 Menschen. Salmonellose war mit etwa 88'000 Betroffenen die zweithäufigste gemeldete Zoonose in der EU. Die am nächsthäufigsten gemeldeten Erkrankungen waren Shiga-Toxin-produzierende Escherichia-coli-Infektionen (STEC-Infektionen), Yersiniose und Listeriose.

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

> [The European Union One Health 2019 Zoonoses Report](#)

## Reis neutralisiert Gift

Forscher haben eine Reisart entdeckt, die das giftige Arsen weitgehend neutralisiert. Das könnte eine Chance für arsenbelastete Reisanbauregionen sein. Das Forscher-Team entdeckte den entsprechenden Reis bei der Untersuchung von über 4000 Reisvarianten, wie Keystone-SDA zu einer Mitteilung der Universität Heidelberg schreibt. Die Pflanze wächst auf arsenbelasteten Feldern, ihre Körner enthalten aber deutlich weniger Arsen als andere Reisarten, zudem wächst er normal. Vor allem in Asien gelangen grössere Mengen Arsen ins Grundwasser, unter anderem wegen Düngungen und über Klärschlamm. Weil Reisfelder unter Wasser stehen, nimmt Reis über seine Wurzeln besonders viel Arsen auf, womit dieses in die Nahrungskette gelangt. Zudem ist Arsen auch für Pflanzen

giftig, weshalb es bei üblichen Sorten bedeutende Ernteeinbussen gibt.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

## Lebensmittelrecht

### Revision EDAV-DS-EDI per 1. März

Die Verordnung des EDI über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten (EDAV-DS-EDI, SR 916.443.106) wurde per 1. März 2021 revidiert.

Wichtigste Änderungen/Präzisierungen:

- Die formalen Anforderungen an Bescheinigungen werden angepasst (Anhang 6). Die Bestimmungen für Bescheinigungen in Papierform bleiben grundsätzlich erhalten, werden jedoch punktuell präzisiert. Neu muss jede Seite mit der Identifizierungsnummer sowie mit der Unterschrift der unterzeichnungsberechtigten Person und dem amtlichen Stempel versehen sein.
- Künftig werden auch Gesundheitsbescheinigungen in elektronischer Form (übermittelt via TRACES) unter bestimmten Bedingungen akzeptiert.
- Stimmt eine Sendung nicht mit der entsprechenden Bescheinigung überein, wird die Ware zurückgewiesen. Nachträgliche Ersatzbescheinigungen werden nur bei offensichtlichen Schreibversehen (Tippfehler, vertauschte Ziffern o. ä.) akzeptiert. Korrekturen von Angaben, welche die Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der Sendung betreffen, sind nicht möglich.
- Ferner werden die Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Anlagen des grenztierärztlichen Dienstes angepasst, neu geordnet und vereinheitlicht (Anhang 8).

Die Änderungen treten am 1. März 2021 in Kraft.

> [SR 916.443.106, Verordnung des EDI über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten \(EDAV-DS-EDI\)](#)

### BLV bewilligt Lilienknollen als Lebensmittel

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Lilienknolle (*Lilium davidii*) als neuartiges, traditionelles Lebensmittel bewilligt.

2019 wurde dem BLV eine Dokumentation zur Einstufung des Novel Food-Status von *Lilium davidii* (Lilienknolle) als neuartiges traditionelles Lebensmittel eingereicht, wie das Bundesamt in einer Mitteilung schreibt. Es handle sich dabei um die Knolle der Pflanze *L. davidii*, welche in China schon seit vielen Jahren angebaut und verzehrt werde.

Für den menschlichen Konsum würden hauptsächlich die Varietäten *Lilium davidii* var *unicolor* und *Lilium davidii* var *davidii* angepflanzt. Der sichere Verzehr als Lebensmittel über mindestens die letzten 25 Jahren in einem Drittland (China) sei vom Gesuchsteller nachgewiesen worden.

> [LID - Landwirtschaftlicher Informationsdienst](#)

> [Allgemeinverfügung des BLV über die Bewilligung zum Inverkehrbringen von \*Lilium davidii\* L.](#)

### **Parlament führt Deklarationspflicht für Herkunft von Brot ein**

Das Parlament führt für Brot und Backwaren eine Deklarationspflicht ein: Das Produktionsland soll an einem für Kundinnen und Kunden gut sichtbaren Platz angegeben werden. Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat einen entsprechenden Vorstoss angenommen.

Die grosse Kammer stimmte am 3. März mit 166 zu 14 Stimmen bei 3 Enthaltungen für die Motion der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats (WBK-S). Der Bundesrat ist ebenfalls damit einverstanden. Er kann sich damit an die Anpassung der Gesetze machen. Angesichts der wachsenden Konkurrenz durch die vermehrte Einfuhr von Backwaren aus dem Ausland müsse die Nachverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet sein, heisst es in der Begründung der Motion. Die Herkunftsangabe gewinne entsprechend an Bedeutung. Die Kundinnen und Kunden könnten so bewusster einkaufen.

Die nun angenommene Motion nimmt das Anliegen teilweise auf. Nicht deklariert werden sollen Pizzas und Paniermehl, dafür aber beispielsweise Aufbackbrötchen und Sandwiches. Die Branchenverbände unterstützen die Motion.

> [foodaktuell.ch](#)

> [Motion 20.3910](#)

### **Informationsschreiben 2021/2: Mikrobiologische Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis**

Das Informationsschreiben betreffend mikrobiologische Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis wurde aktualisiert.

In diesem Schreiben werden sämtliche mikrobiologischen Richtwerte der verschiedenen Leitlinien für die gute Verfahrenspraxis der Lebensmittelbranche zusammengefasst und öffentlich zugänglich gemacht. Das Informationsschreiben 2021/2 ersetzt das bisherige Informationsschreiben 173/2013 zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

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

> [Informationsschreiben 2021/2: Mikrobiologische Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis \(pdf\)](#)

### **Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Amtsblatt publiziert**

Am 04.03.2021 wurde die Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur im EU-Amtsblatt publiziert. Zu den in dieser Änderungsverordnung regulierten Anpassungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 («EU-Basishygieneverordnung») siehe die > [News vom 11. August 2020](#).

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur\)](#)

### **Feed additives: new guidance for renewal of authorisation**

EFSA has published new guidance on the information applicants need to include in their dossiers for the renewal of the authorisation of feed additives.

Feed additives are authorised for 10 years. Subsequently, applicants must submit a new request showing that the additive remains safe for target species, consumers, users and the environment under the conditions of the authorisation.

Assessment of renewal applications are simpler as they focus solely on the safety of the product, unless the applicant proposes changes to the additive (e.g. its manufacturing process, or composition) or the conditions of the authorisation (e.g. different target species, conditions of use).

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

### **D: Gleiche Regeln beim Onlinekauf von Lebensmitteln**

Ob online oder stationär – für Lebensmittelhändler gelten dieselben gesetzlichen Regelungen. Das hat das Oberlandesgericht München erneut entschieden. Dazu erklärt der Präsident des Bundesamtes für

Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Friedel Cramer: «Für die Verbraucher muss der Einkauf im Internet genauso sicher sein wie beim Händler um die Ecke. Dafür sorgt die Internet-Kontrollstelle G@ZIELT im BVL.» > [G@ZIELT](#) durchsucht das Internet schwerpunktmässig nach:

- nicht registrierten Lebensmittelunternehmen und
- Angeboten risikobehafteter Lebensmittel, die die Verbraucher eventuell gesundheitlich schädigen oder täuschen können

Ein Grossteil der Recherchen führt die Kontrollstelle aufgrund von Meldungen zu potentiell gesundheitsgefährdenden Produkten im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) durch. Dies kann auch Verstösse gegen Kennzeichnungspflichten umfassen.

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

### **Frankreich: Herkunftsangabepflicht für Milch wird aufgehoben**

In Frankreich wird ein Gesetzesartikel über die Herkunftsangabe von Milch annulliert. Der Europäische Gerichtshof hatte nach einer Anfrage des Verarbeiters Lactalis entschieden, dass kein Zusammenhang zwischen geografischer Herkunft und Milcheigenschaften nachgewiesen werden könne, wie processalimentaire schreibt. Gemäss Gerichtshof müssen zwei Kriterien erfüllt sein, damit eine Herkunftsangabe gerechtfertigt ist: Der Zusammenhang zwischen bestimmten Eigenschaften des Lebensmittels und seiner Herkunft muss nachgewiesen sein, und die Mehrheit der Konsumenten muss der Herkunftsangabe erhebliche Bedeutung beimessen. Die französischen Behörden hätten die Kennzeichnungspflicht allein mit der Bedeutung begründet, welche die Konsumenten den Informationen über Herkunft der Milch beimessen. Es gebe aber keine objektive Eigenschaft der Milch, die mit ihrer geografischen Herkunft in Verbindung gebracht werden könne. «Rechtlich gesehen ist nur ein Kriterium nachgewiesen worden. Dies führt zur Annullierung des Dekrets», wird Pierre Corre von der Lebensmittelsicherheitsorganisation Adria Développement zitiert. Der betreffende Gesetzesartikel betrifft auch Fleisch, das als Zutat verwendet wird. Aufgehoben wird aber nur der von Lactalis bestrittene Teil, der Milch betrifft, heisst es weiter. Gemäss den Behörden bleibt abzuwarten, ob ein Zusammenhang zwischen der Qualität der Produkte und ihrer Herkunft nachgewiesen werden kann, und ob der Fleischsektor daran ein Interesse habe. Im französischen Nationalen Konsumentenrat CNC gingen die Diskussionen bisher in Richtung einer strengen Anwendung von Herkunftsangaben. «Es wird interessant

sein, die Auswirkungen dieser Aufhebung auf die zukünftigen Entscheidungen der Behörden zu sehen», wird Pierre Corre zitiert.

> [foodaktuell.ch](#)

> [Onlinebeitrag \(frz\)](#)

siehe auch [News vom 28. Oktober 2020](#)

## **QM**

### **Suisse Garantie in der Gastronomie**

Die Verwendung der Garantiemarke Suisse Garantie in der Gastronomie wird ab dem 1. Januar 2022 zertifizierungspflichtig.

Bisher konnte die Garantiemarke Suisse Garantie in der Gastronomie nach der Unterzeichnung einer Vereinbarung mit der Agro-Marketing Suisse (AMS) ohne weitere Kontrolle verwendet werden. Aus Glaubwürdigkeitsgründen und der Gleichbehandlung mit dem Lebensmittelbereich mit knapp 1'400 Suisse Garantie Zertifikaten, wird ab nächstem Jahr auch in der Gastronomie eine Zertifizierung verlangt. Dazu hat die AMS ein Suisse Garantie [Reglement für Gastronomiebetriebe](#) verabschiedet, welches am 01.01.2022 offiziell in Kraft tritt.

> [procert.ch](#)

### **ISO: Vegetarian product labelling**

A new ISO standard for defining vegan and vegetarian goods will give consumers confidence in their purchasing choices. [ISO 23662](#), Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims, provides an internationally agreed-upon and reliable reference that the food and beverage industry can use when marketing its products.

> [ISO - International Organisation for Standardization](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Masken, Desinfektionsmittel und UV-Lampen: knapp 200 gefährliche Corona-Produkte lösen EU-weiten Alarm aus**

Ob unsichere Masken oder toxische Desinfektionsmittel: im Jahr 2020 betrafen 9 Prozent aller Gefahrenmeldungen an das «Sicherheitstor für gefährliche Produkte» (das ehemalige Schnellwarnsystem RAPEX) Waren im Zusammenhang mit COVID-19.

«Das Safety Gate hat sich als krisensicher erwiesen: während der COVID-19-Pandemie hat es zum Schutz der Verbraucher beigetragen, da es ein wichtiges Instrument für die effiziente und rasche Verbreitung von Informationen über gefährliche Produkte wie unsichere Masken oder toxische Desinfektionsmittel und deren

Entfernung vom Markt ist», so EU-Verbraucherkommissar Didier Reynders.

Dem am 02.03.2021 vorgelegten [> Jahresbericht](#) über das [> «Safety Gate»](#) zufolge war Spielzeug die Produktkategorie mit den meisten Warnmeldungen (27% aller Meldungen), gefolgt von Kraftfahrzeugen (21%) sowie Elektrogeräten und -zubehör (10%). Dies zeigt, dass bei der Marktüberwachung in der EU ein besonderer Schwerpunkt auf Kinder, eine schutzbedürftige Verbrauchergruppe, gelegt wird. Im Allgemeinen handelt es sich bei den am häufigsten gekennzeichneten Produkten um Produkte, die Verletzungen wie Brüche oder Gehirnerschütterungen verursachen (25%), gefolgt von chemischen Bestandteilen in Produkten (18%) und Produkten, mit denen Kinder sich erwürgen können (12%).  
[> Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

### **Vegane Ernährung - eine Frage der Werte**

Schwerpunkt der neuen Ausgabe des BfR-Wissenschaftsmagazins BfR2GO ist das Thema Veganismus.

In Deutschland verzichten immer mehr Menschen auf Lebensmittel tierischen Ursprungs. Was bewegt sie dazu? Und welche Auswirkungen hat der Verzicht auf ihre Gesundheit? Dies ist Schwerpunktthema der aktuellen Ausgabe des Wissenschaftsmagazins BfR2GO. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat einerseits Einstellungen und Motive untersucht, andererseits Zusammenhänge zwischen einer veganen Ernährung und der Nährstoffversorgung erforscht.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)  
[> BfR2GO 2/2020 \(pdf\)](#)

### **500.000 Tonnen Lebensmittelabfälle im Einzelhandel**

Im Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland werden jährlich rund 500.000 Tonnen Lebensmittel als Abfall aussortiert. Das haben Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Thünen-Instituts jetzt in enger Zusammenarbeit mit 13 Handelsunternehmen ermittelt. Einbezogen wurden dafür nicht nur Daten aus dem organisierten Einzelhandel, also Supermärkte, Discounter und Verbrauchermärkte, sondern auch andere Einzelhändler wie Drogeriemärkte, Bäckereien, Fleischereien, Onlinehandel, Wochenmärkte oder Tankstellen.

In Supermärkten, Discountern und Verbrauchermärkten fallen 290.000 Tonnen an, bei den anderen Einzelhändlern kommen noch einmal 210.000 Tonnen hinzu. Die Berechnungen, die im Rahmen des Projekts

«Dialogforum Gross- und Einzelhandel zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung» durchgeführt wurden, basieren auf freiwillig bereitgestellten Daten zu Umsatzverlusten aus dem Jahr 2019.

[> idw - Informationsdienst Wissenschaft e.V.](#)

### **«Vom Hof auf den Tisch»: Kommission befragt Öffentlichkeit über Lebensmittelversorgung in Krisenzeiten**

Die Europäische Kommission hat am 01.03.2021 eine öffentliche Konsultation dazu gestartet, wie die Versorgung mit Lebensmitteln in der EU in Krisenzeiten gesichert werden kann.

Die Ergebnisse sollen in einen Notfallplan zur Gewährleistung der Lebensmittelversorgung und der Ernährungssicherheit einfließen, der in Krisenzeiten in Kraft gesetzt werden soll und den die Kommission in der [> Strategie «vom Hof auf den Tisch»](#) angekündigt hatte. Beiträge können bis zum 26. April eingesendet werden.

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

### **Is Nutri-Score working in France? The results are in...**

Three years ago, France adopted Nutri-Score. What impact has the nutrition labelling scheme had on purchasing behaviour?

[> foodnavigator.com](#)

### **Unterschiede bei der Lebensmittelsicherheit in der EU**

Die EU-Länder haben in einer Studie, die den Stand der globalen Ernährungssicherheit misst, recht unterschiedlich abgeschnitten: Insgesamt liegt die EU im globalen Ranking sehr weit vorne; es zeigen sich jedoch Diskrepanzen innerhalb des Blocks.

Der vom Economist Intelligence Unit entwickelte Global Food Security Index beschäftigt sich mit Faktoren, die die Ernährungssicherheit in mehr als hundert Ländern weltweit beeinflussen. Die «Leistung» dieser Länder in puncto Lebensmittelsicherheit wird im Index unter Berücksichtigung von Punkten wie Erschwinglichkeit, Verfügbarkeit, Qualität und Sicherheit sowie natürliche Ressourcen und Widerstandsfähigkeit eingestuft.

Die [> neunte Ausgabe des Index](#), die am 23.02.2021 veröffentlicht wurde, bestätigt, dass die EU bei der Ernährungssicherheit weit vorne liegt: Unter den Top 20 des Index befinden sich elf EU-Länder.

[> euractiv.de](#)

## Aktuelles

### JETZT ANMELDEN:

### 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Donnerstag 6. Mai 2021 zum Thema «Stoffe und Zusätze: Aktuelle rechtliche Themen und Trends»



#### Ausgangslage und Ziel

Im **Stoffrecht** sind wichtige Neuerungen in Kraft und Entwicklungen im Gange; zu nennen sind etwa > **das neue Höchstmengenkonzept in der Schweiz für Vitamine und Mineralstoffe** im Rahmen der «Stretto 3»-Revisionen, die laufende Neubewertung der > **Lebensmittelzusatzstoffe und -enzyme** in der EU oder die > **Neufassung der Stofflisten in Deutschland**.

Dies veranlasst uns, das Stoffrecht ins Zentrum der Betrachtungen der 15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung zu stellen. Die verschiedenen Themen rund um «Stoffe und Zusätze»\* – inklusive die genannten - werden von kompetenten Referentinnen und Referenten beleuchtet, welche die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen werden.

\* Zur Terminologie «Stoffe und Zusätze»: Siehe 2. Kapitel, 4. Abschnitt (Art. 22 ff.) Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, SR 817.02

#### Durchführungsrahmen

Nach der Pause 2020 und aufgrund der aktuellen pandemiebedingten Umstände möchten wir die Tagung dieses Jahr als **reine Online-Veranstaltung** zu einem vergünstigten Preis durchführen. Auf diese Weise können wir den Fach- und Führungspersonen, die im Lebensmittelrecht tätig sind, wie gewohnt Gelegenheit bieten, wichtige und interessante lebensmittelrechtliche Informationen vermittelt zu erhalten und zu diskutieren. Die Online-Tagung wird live und interaktiv stattfinden; Gelegenheiten, um Fragen zu stellen, werden schriftlich via eine Chatfunktion oder über direkte Wortmeldung möglich sein

#### Referate und Referierende

- **Tagungsmoderatorin:** Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
- **Das neue Höchstmengenmodell für Vitamine und Mineralstoffe in Lebensmitteln**  
Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Zusatzstoffe und Enzyme in der EU: Rechtlicher Rahmen, Stand der Neubewertungen, Ausblick**  
Dr. Julia Gelbert, wissenschaftliche Leitung, Lebensmittelverband Deutschland, D-Berlin
- **Abgrenzungsfragen im Stoffrecht**  
Dr. Dirk Cremer, Senior Regulatory Affairs Manager, DSM Nutritional Products Europe Ltd, Kaiseraugst
- **Die Stofflisten Pflanzen und Pilze in Deutschland und der Schweiz**  
Co-Referat: Dr. Judith Deflorin, Leiterin Fachbereich Marktzutritt (Einführung/Überblick), Ursula Deiss (Pflanzen) und Franziska Franchini (Pilze); beide wissenschaftliche Mitarbeiterinnen Fachbereich Marktzutritt, Abt. Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Nanomaterialien: Technologische Aspekte und rechtliche Regelungen**  
Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern
- **Mega-Trend «Clean Labelling»: Ausführungen zum rechtlichen Rahmen und zum Konsumentenverständnis**  
Dr. Susanne Pfenninger, Leiterin Regulatory Affairs & Compliance, Emmi Schweiz AG

Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) und im > [Tagungsflyer](#). Wir freuen uns auf > [Ihre virtuelle Teilnahme!](#)

## **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.**

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

### **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](mailto: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](mailto: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

06. Mai 2021: > [15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(Informationen siehe obenstehend\)](#)

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

**NEU:** 21. und 22. April 2021: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

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](#)

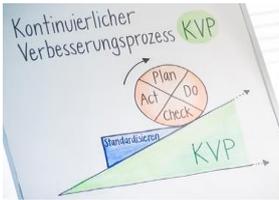
26. und 27. Oktober 2021: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

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



### **NEU:** Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

21.- 22. April 2021

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüche der Kundinnen und Kunden, Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, Fluktuation der Mitarbeitenden und vieles mehr.

Dieser Kurs vermittelt das notwendige Grundverständnis für Lean Management, zeigt Potentiale auf und gibt Ihnen Methoden und Werkzeuge um die Herausforderungen in Ihrem Unternehmen aktiv anzugehen.

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

Weitere Informationen > [zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/](http://zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/)



### 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/](http://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/](http://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/](http://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/](http://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](https://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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)