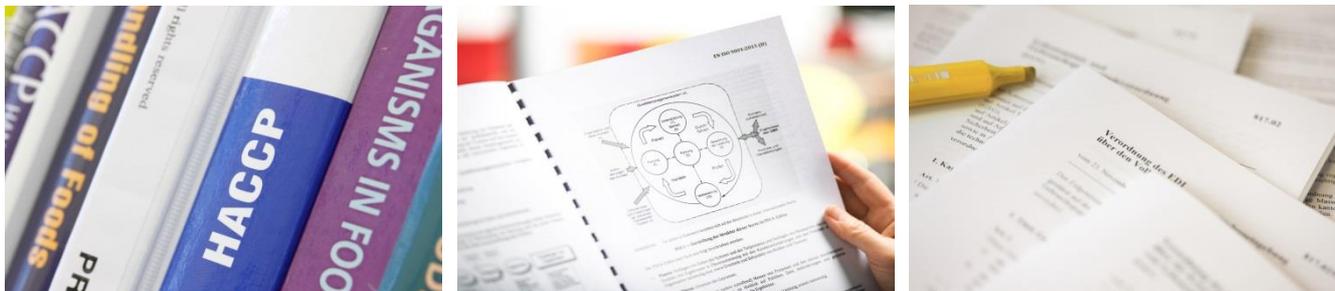


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 211, September 2021



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 09/2021 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](#)

Briefing Letter des BLV: Nicht deklarierte Lebensmittelallergene

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat am 11.08.2021 einen Briefing Letter bezüglich nicht deklarierter Allergene in Lebensmitteln publiziert.

Zusammenfassung des Briefing Letter:

- Lebensmittelallergien können relativ milde Reaktionen auslösen, jedoch auch zu einem potenziell tödlichen anaphylaktischen Schock führen.
- In der Schweiz sind 2 bis 8 % der Menschen von einer Lebensmittelallergie betroffen.
- In gewissen Fällen kann weniger als 1 mg allergenes Protein eine Reaktion auslösen.
- Die schweizerische Gesetzgebung legt fest, welche der Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, auf dem Etikett der vorverpackten Lebensmittel (Zutat

oder unbeabsichtigte Vermischung) gekennzeichnet sein müssen. Aus den Informationen ist ersichtlich, dass die Sicherheit von vorverpackten Lebensmitteln für allergische Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz in der Regel gewährleistet ist.

- Bei unverpackt verkauften Lebensmitteln (einschliesslich Gastronomie) müssen die Kundinnen und Kunden über Allergene in der Zutat informiert werden; davon ausgenommen sind allerdings potenziell vorhandene Allergene aufgrund einer unbeabsichtigten Vermischung.
- Bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln und in der Gastronomie ist es schwierig das Expositionsrisiko für nicht deklarierte Allergene festzustellen. Es wäre wichtig, solche Angaben zu erhalten, um allergische Personen angemessen zu informieren.

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

> [Briefing Letter vom 11.08.2021: Nicht deklarierte Allergene in Lebensmittel \(pdf\)](#)

Food safety: RASFF Annual report shows significant rise in number of alerts

The 2020 report on the use of the Rapid Alert System for Food and Feed published on 23 August 2021 shows that a total of 3862 notifications of food or feed risks were

reported by the Member States to the European Commission last year.

This is somewhat less than last year's Report, probably due to the pandemic because of fewer rejections at the border. 1398 were classified as «alert», indicating a health risk for which swift action was required by business operators or authorities. Over the last seven years, the annual number of alert notifications has doubled, showing that in this period the network has become a lot more proficient at detecting and reporting foods and feeds presenting a significant risk to consumers.

Ethylene oxide in sesame seeds is the most frequently reported issue. Remarkable is that most contaminations with ethylene oxide were reported by companies checking their stocks (own controls versus official controls). As in previous years, most notifications in 2020 concerned food products, with a small percentage of the notifications relating to feed (6%) and food contact materials (3%). The RASFF was instrumental for tracing and removing the affected products from the market.

> [Europäische Kommission -2020 report on the use of Rapid Alert System for Food and Feed](#)

EFSA: Guidance on risk assessment of nanomaterials to be applied in the food and feed chain: human and animal health

The EFSA has updated the Guidance on risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain, human and animal health.

It covers the application areas within EFSA's remit, including novel foods, food contact materials, food/feed additives and pesticides. The updated guidance, now Scientific Committee Guidance on nano risk assessment (SC Guidance on Nano-RA), has taken account of relevant scientific studies that provide insights to physico-chemical properties, exposure assessment and hazard characterisation of nanomaterials and areas of applicability. Together with the accompanying Guidance on Technical requirements for regulated food and feed product applications to establish the presence of small particles including nanoparticles (Guidance on Particle-TR), the SC Guidance on Nano-RA specifically elaborates on physico-chemical characterisation, key parameters that should be measured, methods and techniques that can be used for characterisation of nanomaterials and their determination in complex matrices.

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

Freisetzung von Chlorpropanolen aus Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2020 wurde eine Vielzahl von

Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier auf die Freisetzung der Chlorpropanole 1,3-DCP und 3-MCPD untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass diese Thematik verstärkt in der amtlichen Kontrolle berücksichtigt werden sollte. Erstmals werden damit die Ergebnisse eines BÜp-Programms vor dem Gesamtbericht veröffentlicht.

Im Fokus der Untersuchungen standen Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier, die vorhersehbar in Kontakt mit feuchten Lebensmitteln kommen. Hierzu gehörten neben Backförmchen, Kaffee- sowie Teefilter, Servietten und Küchenrolle auch Trinkhalme. Seit dem europaweiten Verbot von Trinkhalmen aus Einwegkunststoff durch die > [Richtlinie 2019/904/EU](#) bzw. deutschlandweit durch die Einwegkunststoffverbotsverordnung finden Verbraucherinnen und Verbraucher in Trinkhalmen aus Papier eine Alternative. Insgesamt untersuchten die Behörden der Bundesländer 256 dieser Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier auf die Freisetzung der Chlorpropanole 3-MCPD und 1,3-DCP.

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

BVL: Abfüllstationen sicher verwenden

Immer mehr Menschen möchten Verpackungsmüll vermeiden. Lebensmittel und kosmetische Mittel unverpackt abzugeben, schont die Umwelt. Aber auch der Verbraucherschutz darf dabei nicht auf der Strecke bleiben. Ein paar wichtige Aspekte möchte das BVL Verbraucherinnen und Verbrauchern mit auf den Weg geben.

Einen ersten Ansatz zur Vermeidung von Kunststoff, gibt es auf der EU-Ebene im Bereich der Verbraucherprodukte. Ziel der Europäischen Kommission ist, die Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt zu begrenzen und gleichsam die Ressource Kunststoff nachhaltig zu schonen. Am 3. Juli 2021 traten für verschiedene Verbraucherprodukte sowie für bestimmte Teile von Tabakprodukten und spezielle Lebensmittelkontaktmaterialien die ersten zwei Verordnungen in Kraft womit u.a. das Verwenden von Einweg-Plastik reduziert werden soll. Mehr dazu finden Sie > [hier](#).

Das Ab- bzw. Nachfüllen oder die Verwendung von wiederverwendbaren Verpackungen spart Energie, Rohstoffe und Abfall. Die richtige Handhabung und Kennzeichnung muss jedoch zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher beachtet werden, um eine Gefährdung durch Verunreinigungen, Verwechslungen, Fehlinformationen oder fehlende wichtige Hinweise zu vermeiden. Aller Nutzerinnen und Nutzer sollten bestimmte Regeln zum eigenen Schutz beachten.

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

Wer macht was? Nachschlagewerk gibt Überblick über die Institutionen für Lebensmittelsicherheit in Europa

Die 5. Auflage des «EU Food Safety Almanac» des BfR ist in englischer Sprache erschienen.

Wie ist die Lebens- und Futtermittelsicherheit in Europa organisiert? Welche Institutionen gibt es in den jeweiligen Ländern? Und wofür sind diese jeweils zuständig? Das Nachschlagewerk «EU Food Safety Almanac» des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gibt einen aktuellen Überblick über die Zuständigkeiten der wesentlichen Akteure in 37 europäischen Ländern.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [EU Food Safety Almanac 2021 \(pdf\)](#)

Salzige Angelegenheit – Salz und Acrylamid in eingelegten Oliven

Eingelegte Oliven werden gerne für Salate, als Antipasti, Grillbeilage oder auch als Pizzabelag verwendet. Durch das Einlegen werden die Oliven haltbar und können das ganze Jahr über gekauft werden. In den Jahren 2019, 2020 und 2021 hat das CVUA Stuttgart 41 Proben eingelegte Oliven auf ihren Salzgehalt und 74 Proben auf ihren Acrylamidgehalt untersucht. Dabei waren deutliche Unterschiede im Salz- und Acrylamidgehalt zu erkennen. Daher lohnt sich der Blick auf das Etikett.

In 17 Proben grünen und 26 Proben natürlich gereiften schwarzen Oliven konnten i. d. R. höchstens Spuren an Acrylamid nachgewiesen werden.

Dagegen lagen die Gehalte in den am CVUA Stuttgart untersuchten geschwärzten Oliven (31 Proben) z. T. über 1000 µg/kg – mit einem mittleren Gehalt von knapp 300 µg/kg.

Zum Vergleich: der EU-weit geregelte Richtwert für Pommes liegt bei 500 µg/kg Acrylamid.

«Geschwärzte» Oliven erhalten ihre dunkle Farbe durch einen absichtlich herbeigeführten Oxidationsprozess im Verlauf der Entbitterung. Die Färbung muss durch den Zusatz von Eisensalzen wie z. B. Eisen(II)lactat E 585 oder Eisen(II)gluconat E 579 stabilisiert werden, da die dunkle Farbe sonst während der Lagerung verblassen würde. Dieser Oxidationsprozess führt in Kombination mit einer anschliessenden Hitzebehandlung (z. B. Sterilisation der Konservendosen oder -gläser) zur Bildung der hohen Acrylamid-Gehalte. Die Zugabe der Eisensalze hat dagegen keinen signifikanten Einfluss. Nach Untersuchungen des CVUA konnte auch keine Korrelation zwischen dem Gehalt an Eisen in geschwärzten Oliven und deren Acrylamid-Gehalt festgestellt werden. Der zulässige Eisengehalt von 150 mg/kg war in keiner der Proben gesichert überschritten.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Lebensmittelrecht

Jambon de la Borne als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) eingetragen

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat den Jambon de la Borne als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) eingetragen. Gegen das Gesuch um Eintragung des Produkts im GUB-Register sind keine Einsprachen eingegangen. Mit dieser Eintragung – als erstes Schweizer GUB-Fleischprodukt – können sein Ruf und seine Qualität geschützt werden. Der Jambon de la Borne ist ein typisches und einzigartiges Charcuterie-Produkt, und das nicht nur aufgrund seines Ursprungs und seiner Geschichte, sondern auch dank seiner Herstellungsmethode, seiner Qualität und seines Geschmacks. Beim Jambon de la Borne handelt es sich um einen trocken eingesalzenen Schinken, der gekocht genossen wird.

Das Schweizer «Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben» umfasst derzeit 41 Eintragungen, davon 24 geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB) und 17 geschützte geografische Angaben (GGA).

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Feed ban: Commission authorises use of certain animal proteins

On 17 August 2021, the Commission adopted the decision to amend the feed ban regulation, allowing the use of certain animal proteins to feed non-ruminant farmed animals such as pigs and poultry.

The decision, based on the scientific opinion by the European Food Safety Authority, follows approval from both the European Parliament and Council as well as the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed in April 2021.

The Commission's proposal come in the wake of advances in scientific knowledge, which showed that certain specific feed ban measures implemented since 2001 were no longer justified. The announcement will contribute to the further improvement and enhancement of the animal feed chain, promoting more sustainable agriculture under the Farm-to-Fork strategy.

The new measures allow broader use of high quality protein derived from pigs, poultry and insects in feed that is locally sourced and produced in the European Union and that will meet nutritional needs of some specific categories of pigs and poultry. In addition, the relaxation of the use of processed animal protein derived from pigs and poultry will contribute to sustainable and competitive European farming.

> [Newsroom Europäische Kommission](#)

> [Europäische Kommission: Food Safety - Animal Feed](#)

[> Questions and Answers - Authorisation to use certain proteins of animal origin to feed non-ruminant farmed animals \(pdf\)](#)

Hydroponics – Organic or not?

Hydroponics is a type of agriculture which involves growing plants, typically crops, without soil. Plants are grown in mineral nutrient solutions and an inert media (like perlite, gravel, mineral wool, and others) may be used to provide support, to which mineral solutions are added. The fact that it is a soil-less type of agriculture causes some serious issues when it comes to organic products.

In the EU, the legal framework for organic products and organic production currently prevents products grown hydroponically from being certified as organic. This is explicitly mentioned in article 4 [> Regulation \(EU\) 889/2008](#), which clearly and simply states «hydroponic production is prohibited». Only products which have been grown in soil can get the organic certification. On 1 January 2022, after a one-year delay caused by the COVID-19 pandemic, [> Regulation \(EU\) 2018/848](#) is due to enter into force, bringing an updated and more modern legal framework to organic production. However, things are not going to change, as Annex I, part I, paragraph 1.1 of said regulation once again explicitly prevents products grown hydroponically from being labelled as organic. As a matter of fact, the previous paragraph 1.1 requires organic products to be «produced in living soil, or in living soil mixed or fertilised with materials and products allowed in organic production, in connection with the subsoil and bedrock». Conditions that clearly cannot be met by soil-less productions. In a recent answer to a question about this topic, the European Commission confirmed that hydroponic agriculture is not going to be allowed for organic crops, as one of the objectives of organic production is the long-term fertility of soils, and a link to the soil has always been regarded as essential in the history of organic production in the EU.

[> foodlawlatest.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Publikationen zu menuCH: Abgeschlossene und geplante Auswertungen

Das BLV stellt die Daten der nationalen Ernährungserhebung menuCH auf Antrag auch externen Forschenden zur Verfügung. Die Daten wurden vorher anonymisiert und werden nur für nichtkommerzielle wissenschaftliche Zwecke verwendet. Mit diesen Daten haben Forschende bereits zahlreiche Auswertungen durchgeführt und unterschiedliche Fragen beantwortet. Die Ergebnisse wurden in wissenschaftlichen Publikationen veröffentlicht. Das BLV hat eine Liste dieser

Publikationen zusammengestellt, die regelmässig nachgeführt wird.

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

[> Übersicht Auswertungen menuCH2014/15 \(pdf\)](#)

Standortbestimmung 2020 zu Zucker in Milchlischgetränken und Quarks sowie Salz in Suppen und Salatsaucen

2019 wurde beschlossen, die Erklärung von Mailand bis 2024 fortzusetzen. Ausserdem soll sie durch weitere Lebensmittelgruppen und den Nährstoff Salz erweitert werden. Für die Standortbestimmung ist nun ein Bericht für das Jahr 2020 erschienen. Der Bericht beschreibt die Ausgangssituation des Zuckergehalts in Milchlischgetränke und Quarks respektive des Salzgehalts in Suppen und Salatsaucen. Basierend darauf wird das BLV die Reduktionsziele definieren, die über die nächsten Jahre erreicht werden sollen.

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

[> Bericht Bestandesaufnahme Zucker Salz 2020 \(pdf\)](#)

Schweizer Ernährungsbulletin 2021

Das «Schweizer Ernährungsbulletin» informiert über aktuelle Ergebnisse rund um das Thema Ernährung. In einer Sammlung von Artikeln werden vom BLV selber gemachte oder finanzierte Studien und Analysen vorgestellt.

Was und wieviel essen wir zwischen den Hauptmahlzeiten? Wird im Tessin mehr Fisch gegessen als in der Deutschschweiz? Nehmen wir genügend Proteine zu uns? Essen wir vom einen zu viel und vom anderen zu wenig oder gerade richtig? Das Schweizer Ernährungsbulletin 2021 gibt Antworten auf diese und andere Fragen.

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

Neues Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte

Agroscope und der Kanton Freiburg gründen gemeinsam das nationale Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte in enger Zusammenarbeit mit der Milch- und Käsebranche. Die gemeinsame Forschung wird zu neuen Synergien führen, den Mehrwert von Rohmilchprodukten steigern und sicherstellen, dass mit deren Konsum keine erhöhten Risiken verbunden sind.

[> Medienmitteilung Agroscope](#)

Nachhaltige Lebensmittel: Menschen in der Schweiz wollen grösseres Angebot sowie verständliche und einheitliche Deklaration

Eine nachhaltige Ernährung ist den Menschen in der Schweiz wichtig und eine grosse Mehrheit wünscht sich gemäss einer Deloitte-Umfrage ein breiteres Angebot an nachhaltigen Lebensmitteln. Neben den Lebensmittelproduzenten sehen die Befragten vor allem sich selbst in der Verantwortung und wollen sich vor allem der Umwelt zuliebe nachhaltiger ernähren. Die 1'500 befragten Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich mehr Informationen darüber, welchen Einfluss ihr Essen auf die Umwelt hat und vermissen eine einheitliche und verständliche Deklaration dazu. Aus den Umfrageresultaten lassen sich für produzierende und verarbeitende Betriebe sowie für den Detailhandel Chancen ableiten.

[> Deloitte Schweiz](#)

2020 Annual Food Fraud report: Fight against food fraud in Europe continued despite the COVID-19 pandemic

On 8 September 2021, the Commission has published the 2020 annual report of the EU Agri-Food Fraud Network (EU FFN) and the Administrative Assistance and Cooperation system for Food Fraud (AAC-FF).

The report presents the EU FFN activities, highlighting certain requests for cooperation and provides statistics from the AAC-FF – EU reporting tool managed by the Commission, which enables members of the network to exchange information on suspicious non-compliances and potential intentional violations of the EU agri-food chain legislation.

Figures presented in this report show a steady growth in the systems' usage. In five years, the number of cases created per year has more than doubled, going from 157 in 2016 to 349 in 2020. The increased interaction between Member States within the EU Agri-Food Fraud Network has shown that fight against food fraud in Europe is tightening up. Sharing information on suspected cross-border fraud violations has proven to be essential in better

identifying, investigating and protecting EU customers against illegal practices.

The EU FFN also works with the European Anti-Fraud Office (OLAF) in joint actions targeting counterfeited foodstuff. In 2020, members of the network were also engaged in OPSON - a joint Europol/Interpol initiative targeting trafficking in fake and substandard food and beverages and operation LAKE, which focused on the trafficking of the protected European eel (*Anguilla Anguilla*) species.

[> 2020 Annual Report: The EU Agri-Food Fraud Network and the Administrative Assistance and Cooperation System \(pdf\)](#)

[> European Commission: Agri-Food Fraud](#)

Bunt, haltbar und intensiv im Geschmack - Was denkt die Bevölkerung über Zusatzstoffe in Lebensmitteln?

BfR veröffentlicht Spezial-Ausgabe des Verbrauchermonitors zur Wahrnehmung von Lebensmittelzusatzstoffen.

Ob Farb- oder Konservierungsstoffe, Emulgatoren oder Süssungsmittel - in Zutatenlisten von Süswaren, Getränken und anderen verarbeiteten Lebensmitteln sind häufig Lebensmittelzusatzstoffe enthalten. Eine aktuelle, repräsentative Befragung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigt: 55 Prozent der Bevölkerung versuchen, Zusatzstoffe beim Kauf von Lebensmitteln zu vermeiden. «Viele Menschen sorgen sich über mögliche gesundheitliche Folgen, gleichzeitig fühlen sie sich nicht gut über Zusatzstoffe informiert», sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. «Lebensmittelzusatzstoffe werden in Europa streng geprüft. Nur wenn gesundheitliche Beeinträchtigungen bei der vorgesehenen Verwendung nicht zu erwarten sind, dürfen sie eingesetzt werden.»

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung - Mitteilung 38/2021](#)

[> Verbrauchermonitor Spezial Zusatzstoffe in Lebensmitteln \(pdf\)](#)

[> A-Z Index Lebensmittelzusatzstoffe](#)

Aktuelles

Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



SAVE THE DATE:

Am **5. Mai 2022** findet die 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

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](https://www.eui.eu/) durchgeführt.



Der Studiengang 2021 ist ausgebucht und hat am 24. August 2021 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2022 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch).

Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2022 und den Anmeldeprozess informiert.

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](https://www.linkedin.com/in/dXqJZcz) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (<https://www.linkedin.com/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](#)



Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie eine Administrationspauschale bezahlen. :

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Semesterarbeit (5. Semester)

Umfang etwa 15 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

Masterarbeit (MSc-Studium)

Umfang etwa 150 Arbeitstage
Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden.

Bachelorarbeit (6. Semester)

Umfang etwa 60 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2021 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2021»](#)

Gesucht:

Firmen zur Durchführung im Frühjahrssemester 2022

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für verschiedene Produkte: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015
- Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien
- Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten
- Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche [Anfrage](#) an uns.

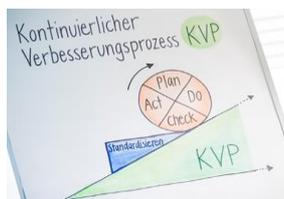
Unterstützung gesucht für studentische Masterarbeit (qualitative Interviews)

Nicole Ammann arbeitet bei der Eurofins Scientific AG, ist gleichzeitig MAS Studentin im > [Foodward Programm](#) und verfasst derzeit ihre Masterarbeit.

Im Rahmen der Erarbeitung einer Marktbearbeitungsstrategie für ein Dienstleistungslabor sucht sie Interviewpartner für qualitative Interviews (45 min bis max. 1h). Als Teil der Arbeit beschäftigt sie sich mit der Bedarfsanalyse, wobei sie qualitative Interviews durchführt. Es handelt sich insbesondere um die Wahl des Laborpartners für externe Analysen: Wie wählt ein Unternehmen einen Labordienstleister und welche Kriterien entscheiden schliesslich über eine Zusammenarbeit? Zu diesem Zweck sucht sie Interviewpartner. Falls Sie Interesse haben, Nicole Ammann bei der Masterarbeit zu unterstützen, können Sie sie gerne kontaktieren. Voraussetzung ist, dass Sie bereits für Ihr Unternehmen externe Laboranalysen über ein Dienstleistungslabor abgewickelt oder bei der Entscheidung hinsichtlich eines Laborpartners mitgewirkt haben. Vielen herzlichen Dank.

Kontakt: Nicole Ammann, ammannic@students.zhaw.ch

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2021



NEU: Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie

08.- 09. November 2021

Die Lebensmittelindustrie ist mit vielschichtigen Herausforderungen konfrontiert wie Qualitäts- und Hygienestandards in einem internationalen Umfeld, sinkenden Margen, schwankenden Rohstoffqualitäten, hohen Ansprüchen 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 > www.zhaw.ch/lfsfm/kurse/

Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

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

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



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

1. Dezember 2021

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf.

Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

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

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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

25. November 2021

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden.

Kurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen 26. – 27. Oktober 2021

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrationstests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrationstests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

Weitere Informationen > zhaw.ch/de/lsvm/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.

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2022

Lebensmittelrecht

05. Mai 2022: > [16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

31. Mai 2022: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE](#)

August 2022: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2022](#)

24. November 2022: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

01. 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](#)

28. – 30. Juni 2022: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

06. September 2022: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

07. und 08. September 2022: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

25. und 26. Oktober 2022: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

07. und 08. November 2022: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

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

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

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