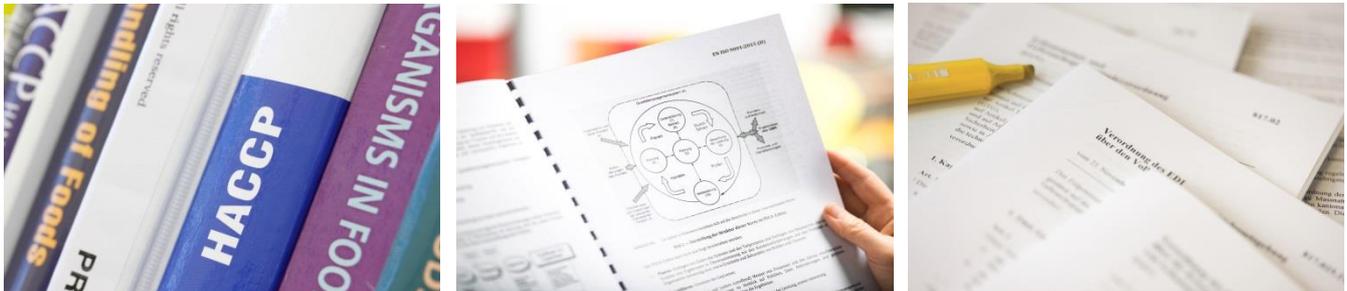


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 226, Dezember 2022



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 12/2022 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](#)

Sulfite: Sicherheitsbedenken für Konsumenten grösserer Mengen, Daten fehlen jedoch nach wie vor

Die ernährungsbedingte Aufnahme von Sulfiten könnte für Konsumenten grösserer Mengen von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten, ein Sicherheitsrisiko darstellen. Zu diesem Schluss gelangten die Sachverständigen der EFSA in ihrer aktualisierten Bewertung von Schwefeldioxid (E220) und Sulfiten (E221-228). Aufgrund von Lücken bei den Toxizitätsdaten konnte das Ausmass bestimmter gesundheitsschädlicher Wirkungen nicht bestätigt werden.

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

EFSA: Re-evaluation of neohesperidine dihydrochalcone (E 959) as a food additive

The present opinion deals with the re-evaluation of neohesperidine dihydrochalcone (E 959) when used as a food additive. It is obtained by catalytic hydrogenation of a

flavanone – neohesperidine – which is naturally occurring and thus isolated by alcohol extraction in bitter oranges (*Citrus aurantium*). The Panel concluded that dietary exposure to the food additive neohesperidine dihydrochalcone (E 959) at the reported uses and use levels would not raise a safety concern.

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

FoodDrinkEurope: Publikation «Food allergen management throughout the supply chain: Expectations, tools, and guidance»

FoodDrinkEurope hat einen Leitfaden zum Allergenmanagement veröffentlicht.

Das Dokument enthält Empfehlungen, Leitlinien und Links zu verschiedenen anderen Dokumenten (und zugehörigen Instrumenten) zum Allergenmanagement, welche hilfreich sind, um die in der kürzlich veröffentlichten Bekanntmachung der Kommission über die Umsetzung von Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit (2022/C 355/01) beschriebenen Verfahren zu erfüllen.

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

Zur EU-Leitlinie über die Umsetzung von Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit (2022/C 355/01) siehe [News vom 28. September 2022](#)

Krankmachende Bakterien in Hackfleisch, abgepackten Salaten und Fertigteigen

Bundesamt stellt aktuelle Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung vor: STEC-Bakterien können akute Darmentzündungen hervorrufen. Bei Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden diese Bakterien in Rinderhackfleisch, in Salaten aus Fertigpackungen sowie in Fertigteigen und Backmischungen gefunden. Ein Risiko, besonders für empfindliche Verbrauchergruppen.

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

D: BVL veröffentlicht 10-Jahres-Bericht zum Zoonosen-Monitoring

Das Zoonosen-Monitoring ist ein zwischen Bund und Ländern abgestimmtes Programm, bei dem die Bundesländer Proben von Tieren, Lebensmitteln und Futtermitteln auf Zoonoseerreger und antibiotikaresistente Keime untersuchen. Der 10-Jahres-Bericht gibt einen Überblick über die in den Jahren 2010 bis 2019 durchgeführten Untersuchungen von etwa 68.700 Proben und fasst die repräsentativen Ergebnisse zur Erregerprävalenz aus dem Zoonosen-Monitoring zusammen.

Der vollständige 10-Jahres-Bericht zum Zoonosen-Monitoring ist online abrufbar unter:

> www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring

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

D: BVL Antibiotikaresistente Keime bei Mastkälbern und Jungrindern

Für das Zoonosen-Monitoring wurden 299 Proben des Darminhalts von Mastkälbern und Jungrindern am Schlachthof untersucht. Gut zwei Drittel der Proben (65 %) enthielten antibiotikaresistente ESBL/AmpC-bildende E. coli-Bakterien.

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

Milk «most commonly undeclared» food allergen – research

Analysis of hundreds of FDA-recalled food and drink products revealed that undeclared milk had been the most likely reason why products were pulled from shelves.

> foodnavigator.com

Publikation: The US population-level burden of cow's milk allergy: > <https://doi.org/10.1016/j.waojou.2022.100644>

Lebensmittelrecht

Landwirtschaft: Schweiz und EU schützen weitere regionale Spezialitäten

Der Gemischte Ausschuss des Agrarabkommens zwischen der Schweiz und der Europäischen Union (EU) hat am 17. November 2022 in Brüssel zwei Beschlüsse zur Aktualisierung des Abkommens unterzeichnet. Darunter auch einen Beschluss, der den Schutz weiterer in der Schweiz geschützter Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischer Angaben (GGA) auf die EU ausdehnt.

Mit dem Beschluss des Gemischten Ausschusses werden neu auch die Schweizer Bezeichnungen Appenzeller Mostbröckli (GGA), Appenzeller Siedwurst (GGA), Appenzeller Pantli (GGA), Berner Zungenwurst (GGA) und Cuchaule (GUB) in den Anhang 12 des Agrarabkommens aufgenommen. Damit sind diese Bezeichnungen ab dem 1. Januar 2023 auch in der EU gegen eine Nachahmung oder missbräuchliche Verwendung geschützt. Im Gegenzug schützt die Schweiz rund 60 neue EU-Bezeichnungen.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft \(Medienmitteilung vom 17.11.2022\)](#)

Zürcher Verwaltungsgericht: «Planted Chicken» ist nicht irreführend

Die Zürcher Firma Planted, die Fleischersatzprodukte aus Erbsenprotein herstellt, darf ihre Produkte weiterhin mit Tierbezeichnungen ansprechen. Dies hat das Verwaltungsgericht entschieden. Das kantonale Labor wollte dies der Firma untersagen.

> schweizerbauer.ch

> [Verwaltungsgericht des Kantons Zürich, Geschäftsnummer: VB.2022.00270](#)

European Green Deal: Putting an end to wasteful packaging, boosting reuse and recycling

On 30 November 2022, the Commission proposed new EU-wide rules on packaging, to tackle this constantly growing source of waste and of consumer frustration. On average, each European generates almost 180 kg of packaging waste per year. Packaging is one of the main users of virgin materials as 40% of plastics and 50% of paper used in the EU is destined for packaging. Without action, the EU would see a further 19% increase in packaging waste by 2030, and for plastic packaging waste even a 46% increase.

> [Pressemitteilung \(IP/22/7155\) der Kommission vom 30. November 2022](#)

> [Proposal for a revision of EU legislation on Packaging and Packaging Waste](#)

Neufassung der Leitsätze für Teigwaren

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 45. Plenarsitzung am 15. Juni 2022 die Neufassung der Leitsätze für Teigwaren beschlossen.

Diese Neufassung der Leitsätze wurde in der Bekanntmachung vom 18. Oktober 2022 im Bundesanzeiger veröffentlicht.

> [BAnz AT 18.10.2022 B3 \(pdf\)](#)

> [BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

FDA: FSMA Final Rule - Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods

The FDA final rule on Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods (Food Traceability Final Rule) establishes traceability recordkeeping requirements, beyond those in existing regulations, for persons who manufacture, process, pack, or hold foods included on the Food Traceability List (FTL). The final rule is a key component of FDA's New Era of Smarter Food Safety Blueprint and implements Section 204(d) of the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA). The new requirements identified in the final rule will allow for faster identification and rapid removal of potentially contaminated food from the market, resulting in fewer foodborne illnesses and/or deaths.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

What does FDA's greenlight of cultivated meat mean for Europe? «There are worldwide implications»

In the US, a cultivated meat product has successfully completed the FDA's pre-market safety review, moving it one step closer to commercialisation. What implications does this regulatory greenlight have for Europe's cell-based meat sector?

> [foodnavigator.com](#)

Siehe auch > [News vom 25.11.2022 «FDA: Lab-grown chicken meat is safe to eat»](#)

As part of the GFSI Governance Rules, IFS has a right to appeal this decision. The decision to suspend IFS will remain in effect unless and until any appeal is successful.

> [mygfsi.com](#)

> [Information auf IFS Webseite, inkl. Frequently Asked Questions](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bundesrat veröffentlicht Bericht über die Wirksamkeit des Nutri-Score

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 2. Dezember 2022 den Bericht «Verbesserung der Wirksamkeit des Nutri-Score» verabschiedet. Er wurde in Erfüllung des Postulats 20.3913 der Kommission für soziale Sicherheit und Gesundheit des Nationalrates erstellt und zeigt, dass mit begleitenden Massnahmen und mehr Kommunikation die Wirksamkeit und der Bekanntheitsgrad des Nutri-Score-Kennzeichnungssystems in der Schweiz erhöht werden kann.

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

> [Postulat 20.3913 «Verbesserung der Wirksamkeit des Nutri-Score»](#)

> [Bericht «Verbesserung der Wirksamkeit des Nutri-Score» \(pdf\)](#)

Zeitgemässe Instrumente für den Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten

Empfehlung der Eidgenössischen Kommission für Konsumentenfragen (EKK) vom 27. Oktober 2022 betreffend Vertrieb von Lebensmitteln im Onlinehandel.

> [Empfehlung EKK vom 27. Oktober 2022 betreffend Vertrieb von Lebensmitteln im Onlinehandel \(pdf\)](#)

QM

GFSI steering committee sanctions International Featured Standards (IFS)

GFSI Steering Committee Sanctions International Featured Standards (IFS) effective 8th December 2022.

In order to maintain trust and confidence in GFSI-recognised certification programmes and preserve the integrity of GFSI recognition, the GFSI Steering Committee has suspended IFS for a three-month period beginning on 8th December 2022.

Aktuelles

SAVE THE DATE – 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am **Freitag 12. Mai 2023** findet die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt



Das Thema der Tagung wird sein:

«Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette. Aspekte – Verantwortlichkeiten – Herausforderungen»

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen. Nach zwei pandemiebedingten Online-Durchführungen wird die Tagung, die vor Ort in Wädenswil geplant ist, auch wieder Gelegenheit bieten zum persönlichen Netzwerken mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden.

Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm wird nächstens veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse! Tagungs-Webseite: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

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](http://EuropaInstitut.an.der.Universitaet.Zuerich) durchgeführt.



Der Studiengang 2023 wird am 22. August 2023 starten. Bei Interesse für den Studiengang 2023 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 2023 und den Anmeldeprozess informiert (im 1. Quartal 2023).

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

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der Beitrag von > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](http://Dr.EvelynKirchsteiger-Meier) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> <https://lnkd.in/d/XqJZcz>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Kurse im ersten Halbjahr 2023



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

16. und 30. März 2023

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle vgl. (Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE

6. Juni 2023

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

Die Online-Teilnahme ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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



Grundkurs: HACCP- Konzept, mit Praxistag

27. bis 29. Juni 2023

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen.

Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv ein HACCP-Team leiten oder als Mitglied mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2023

Lebensmittelrecht

12. Mai 2023: > [17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) | siehe auch obenstehend

06. Juni 2023: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#) | ONLINE

August 2023: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2023](#)

21. November 2023: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

07. Dezember 2023: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht](#) | ONLINE

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

16. und 30. März 2023: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

27. – 29. Juni 2023: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

05. September 2023: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

06. und 07. September 2023: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

24. und 25. Oktober 2023: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

30. und 31. Oktober 2023: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie](#)

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