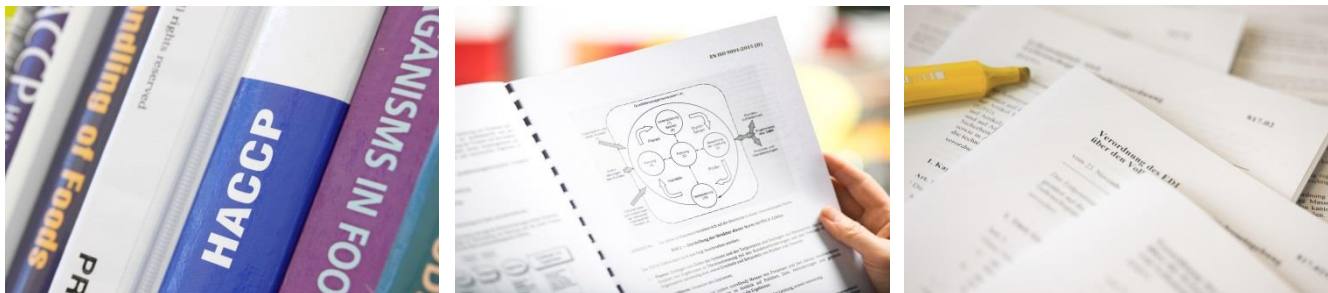


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 215, Januar 2022



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

Bisphenol A: EFSA draft opinion proposes lowering the tolerable daily intake

The European Food Safety Authority (EFSA) has re-evaluated the risks of bisphenol A (BPA) in food and proposes to considerably lower the tolerable daily intake (TDI) compared to its previous assessment in 2015. EFSA's conclusions on BPA are explained in a draft scientific opinion that is open for public consultation until 8 February 2022. All interested parties are encouraged to contribute to the consultation.

The TDI is an estimate of the amount of a substance (expressed on a kilogram body weight basis) that can be ingested daily over a lifetime without appreciable risk. In its draft re-evaluation of BPA, EFSA's expert Panel on Food Contact Materials, Enzymes and Processing Aids (CEP) has established a TDI of 0.04 nanograms per kilogram of body weight per day. The lowering of the TDI results from the assessment of studies that have emerged in the literature since 2013 until 2018. By comparing the new TDI with estimates of consumer exposure to BPA in the diet, EFSA concludes that those with both average and high exposure to BPA in all age groups exceed the new TDI, indicating health concerns.

EFSA's experts conducted extensive preparatory work for this new evaluation, including the [publication and testing of the hazard assessment protocol](#) in 2017 and in 2019. EFSA invites all interested parties to submit feedback on

its draft opinion via the [dedicated consultation page](#). The deadline for comments is **8 February 2022**.
[> EFSA - European Food Safety Authority](#)

Bisphenol A in Alltagsprodukten: Antworten auf häufig gestellte Fragen

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat seine Fragen und Antworten zu Bisphenol A in Alltagsprodukten aktualisiert.

Aus der Substanz Bisphenol A wird der Kunststoff Polycarbonat hergestellt, der neben seinem Einsatz im Haus- und Fahrzeugbau, in Verbraucherprodukten wie DVDs und Smartphones, aber auch für Behälter und Flaschen für Lebensmittel verwendet wird. Auch bei der Herstellung von Innenbeschichtungen von Getränke- und Konservendosen wird Bisphenol A eingesetzt. Die Verwendung von Bisphenol A zur Herstellung von Säuglingsflaschen aus Polycarbonat wurde bereits im Jahr 2011 EU-weit verboten. Das Verbot wurde im Jahr 2018 allgemein auf Trinkgefäße und Flaschen aus Polycarbonat für Säuglinge und Kleinkinder erweitert. Für alle anderen Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff ist ein Grenzwert für den Übergang von Bisphenol A ins Lebensmittel festgelegt. Bis zum Verbot Anfang des Jahres 2020 wurde BPA auch in Thermopapieren eingesetzt.

[> BfR - Bundesamt für Risikobewertung](#)

Neues Instrument zur Bekämpfung der alveolären Echinokokkose

Im Rahmen eines vom BLV finanzierten wissenschaftlichen Projekts wurde eine neue standardisierte Methode zur Isolierung und Identifizierung der Eier von Bandwurmparasiten auf Lebensmitteln entwickelt. Diese Methode wurde verwendet, um die Kontamination von Lebensmitteln nachzuweisen, die in der Schweiz im Handel gekauft wurden. Insgesamt wurden 157 Proben handelsüblicher Salat analysiert und in 10 Proben wurden Eier verschiedener Parasiten gefunden. Diese Eier wurden in zwei Fällen als *E. multilocularis* identifiziert (Fuchsbandwurm, der die Echinokokkose verursacht).

Die Studie hat gezeigt, dass Eier des Fuchsbandwurms auf im Freiland angebauten Salaten vorhanden sein können. Die Verbraucher können sich jedoch durch einfache Hygienemaßnahmen vor einer Infektion durch Lebensmittel schützen, die mit Eiern des Fuchsbandwurms kontaminiert sind: Gemüse, Salate, Beeren aus Freilandkulturen, Fallobst und Waldfrüchte (Beeren, Pilze etc.) sollten von Erde befreit und möglichst gründlich gewaschen werden. Durch Kochen werden die Eier von Schädlingen zuverlässig abgetötet.

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

Hygieneproben aus Verpflegungsbetrieben

Dem ALT sind ca. 3'100 in Graubünden und Glarus ansässige Verpflegungsbetriebe wie Restaurants, Kantinen, Spitalküchen oder Catering Services gemeldet, welche von der amtlichen Lebensmittelkontrolle nicht nur regelmässig kontrolliert, sondern auch beprobt werden. Gegenstand der Probenahme sind zubereitete Speisen, welche je nach Zusammensetzung als heikel gelten, da sie bei unsachgemässer Zubereitung oder Lagerung schnell verderben können. Als Gradmesser für eine gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe gelten die mikrobiologischen Kriterien gemäss der Branchenleitlinie, welche es einzuhalten gilt. Dazu ist es notwendig, die Grundregeln der Hygiene betreffend Personal, Infrastruktur, Rohstoffe, Herstellung, Temperaturführung, Lagerung und Entsorgung zu beachten.

Im Jahr 2021 wurden von 7 Lebensmittelkontrolleuren 990 Proben in Verpflegungsbetrieben erhoben, wovon 229 (23.1%) die mikrobiologischen Vorgaben der Gastrobranche nicht erfüllten. In Betrieben mit sehr schlechten Resultaten wurden Nachkontrollen durchgeführt, um den Erfolg der angekündigten Verbesserungsmaßnahmen zu überprüfen. Hier mussten immer noch 15 von 61 Proben (24.6%) beanstandet werden. Zu guter Letzt wurden noch 33 Proben ad hoc

erhoben, von denen aber nur drei (9.1%) zu beanstanden waren. In der Summe erfüllten 247 von 1'084 Proben die mikrobiologischen Anforderungen der Branche nicht (22.8%). Das bedeutet zwar ein etwas besseres Resultat als im Vorjahr (23.4%), verdeutlicht aber auch die Notwendigkeit amtlicher Probenahmen.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden](#)

Nüsse sowie Nuss- und Mandelmehl auf Schimmelpilzgifte analysiert

Die Analysen von 54 Proben (10 Proben Walnüsse, 10 Proben Erdnüsse, 9 Proben Haselnüsse, alle in der Schale, sowie 14 Mandelmehle und elf Proben gemahlene Haselnüsse) wurden im LALLF abgeschlossen. Untersucht wurde vorrangig auf eventuell enthaltene Schimmelpilzgifte (Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 und die Summe Aflatoxine B-G). Höchstmengen existieren für B1 und die Summe B1, B2, G1, G2.

Im Ergebnis waren die ganzen Kerne der Erd-, Wal- und Haselnüsse beanstandungsfrei. Sensorisch gab es keine Auffälligkeiten, was heißt: Aussehen, Geruch und Geschmack der Nüsse und auch der Mehle waren in Ordnung. Aber: «Die Mehle schnitten in der Mykotoxinuntersuchung schlechter ab: In 3 der 11 Haselnussmehle (27%) und in 8 der 14 Mandelmehle (57%) wurden die SpezialistInnen des LALLF fündig und wiesen verschiedene Aflatoxine nach. In 1 Probe Haselnussmehl wurde eine Höchstgehaltsüberschreitung ermittelt, die Probe entsprechend beanstandet. Die Proben wurden in üblichen Einkaufseinrichtungen des Landes entnommen und stammten ursprünglich aus verschiedenen Ländern: Deutschland, Ägypten, Australien, Chile, Frankreich, USA und Italien. Das heißt, sie haben teilweise eine längere Zeit bis in die Supermarktregale gebraucht. Nüsse und Mandeln können bereits am Baum, aber auch beim Transport oder bei der Lagerung durch hohe Luftfeuchte und Wärme von Pilzen befallen werden. Diese sind in der Lage, Gifte, die Mykotoxine, zu entwickeln. Pilzgifte erkennt man nicht mit bloßem Auge und sie sind in der Regel auch nicht am Geruch oder Geschmack erkennbar. «Raten können wir dazu, Nüsse mit sichtbaren Veränderungen bzw. atypischem Geruch oder Geschmack nicht zu verzehren. Es ist offensichtlich besser, sich Nussmehle aus ganzen Kernen direkt vor Gebrauch selber herzustellen. Denn durch die Lagerung als zerkleinerte Ware und somit vergrößerter Oberfläche ist die Wahrscheinlichkeit eines Befalls mit Schimmelpilzen größer» so der Amtsleiter.

> [LALLF - Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern](#)

DE: Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

Häufig und gern verzehrte Lebensmittel sind nur sehr gering mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet. Allerdings wurden im Jahr 2020 entgegen dem Trend der vorangegangenen Jahre die zulässigen Höchstgehalte etwas häufiger überschritten. Insgesamt bleibt die Belastung mit Pflanzenschutzmittelrückständen weiterhin auf niedrigem Niveau, teilt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit. Für die vom BVL vorgestellte [» «Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2020»](#) sind von den Überwachungsbehörden der Bundesländer 18.921 Lebensmittelproben auf bis zu 1.048 verschiedene Stoffe untersucht worden. Die Ergebnisse zeigen deutliche Unterschiede bei der Betrachtung einzelner Erzeugnisse. Häufig verzehrte Lebensmittel wie Karotten, Kartoffeln oder Äpfel und beliebte saisonale Erzeugnisse wie Erdbeeren oder Spargel weisen seit Jahren kaum oder gar keine Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen auf. Bei Lebensmitteln, von denen mindestens 100 Proben untersucht wurden, waren im Jahr 2020 die meisten Überschreitungen bei Granatäpfeln (22,9%), tiefgefrorenen Brombeeren (13,9%), frischen Kräutern (13,3%) und getrockneten Bohnen (7,6%) festgestellt worden.

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

DE: Kokosnüsse – die Qualität stimmt wieder

Kokosnüsse erfreuen sich bei den Verbrauchern großer Beliebtheit. Daher werden Kokosnüsse im Handel inzwischen über einen langen Zeitraum angeboten. Hierzulande gibt es keine spezifischen Rechtsnormen, die die Qualität von ganzen Kokosnüssen regeln. Auch auf internationaler Ebene gibt es dafür keine Auslegungen. Für die Verkehrsfähigkeit von Kokosnüssen ist in erster Linie die Beschaffenheit von Kokosmark und Kokoswasser maßgebend. Kleinere Mängel oder Beschädigungen an der Kokoschale können dagegen toleriert werden, sofern sie nicht zu einer nachteiligen Veränderung im Inneren der Kokosnuss führen.

2021 wurden 8 Proben mit insgesamt 24 Kokosnüssen untersucht. Die Beanstandungsquote sank auf nur noch 13% (1 von 8 Proben) und liegt damit nochmals deutlich niedriger als im Vorjahr. Der positive Trend hat sich damit fortgesetzt. Dies lässt vermuten, dass die Inverkehrbringer inzwischen größeres Augenmerk auf den Zustand der Kokosnüsse richten. Mit ein Grund dafür dürften die intensiven Überprüfungen der letzten Jahre sein.

[» CVUA - Sigmaringen](#)

Lebensmittelrecht

Mehr Tierschutz beim Schlachten

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS, SR 455.110.2) revidiert. Ziel und Zweck ist, das Tierwohl bei der Schlachtung in und ausserhalb von Schlachtbetrieben zu verbessern. Dazu sollen Stress und Leiden für die Tiere weiter vermindert werden.

Die Verordnung enthält mehrere grundlegende Neuerungen. Dazu gehören erstmalig die Vorgaben zur Schlachtung von Fischen und Panzerkrebsen in Aquakultur-, sowie Handels- und Gastronomiebetrieben. Neu ist auch die Regelung der Gasbetäubung von Hühnern und Truthühnern. Diese in Grossbetrieben etablierte Betäubungsmethode erfolgt zurzeit ausschliesslich mit CO₂. Die Revision schafft die Grundlage dafür, dass künftig auch schonendere Gasgemische eingesetzt werden können.

Weiter enthält die Verordnung zahlreiche Anpassungen aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse: so etwa präzisere Vorgaben zur Elektrobetäubung und zur Beurteilung des Betäubungserfolges. Schliesslich werden die Ansatzstellen für Bolzenschussgeräte und Betäubungszangen sowie die Entblutungszeiten bei kleinen Wiederkäuern angepasst. Ziel ist, die Schlachtung für die Tiere möglichst schonend durchzuführen.

Die Änderungen berücksichtigen unter anderem die Erkenntnisse aus der 2018 und 2019 durchgeführten Analyse «Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben» der Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK).

Die Verordnung trat am 1. Januar 2022 in Kraft. Für die Änderungen, welche in den Schlachtbetrieben bauliche Anpassungen erfordern, ist eine Übergangsfrist von 10 Jahren vorgesehen. Eine Übergangsfrist von 1 Jahr gilt für die Dokumentationspflicht bei der CO₂-Betäubung von Schweinen.

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

[» Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten \(VTSchS\)](#)

Verbotene Pflanzen und Doping in Nahrungsergänzungsmitteln

Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen St. Gallen hat im Rahmen einer Kampagne mit einer risikobasierten Probenahme Nahrungsergänzungsmittel auf verbotene Substanzen, Arzneimittel und pharmakologisch wirksame Substanzen untersucht. Keine der 15 untersuchten Proben genügte den lebensmittelrechtlichen Anforderungen und alle Befunde führten zu einer

Beanstandung. Für 13 von 15 Produkten wurde ein Abgabeverbot verfügt. Aufgrund einer bestehenden Gesundheitsgefährdung musste für 4 Produkte ein Rückruf eingeleitet werden.

> [Kanton St. Gallen - Bereich Verbraucherschutz](#)

> [vollständiger Kampagnenbericht \(pdf\)](#)

Neue Grenzwerte für gefährliche Chemikalien in Tätowier-Tinten und Permanent Make-up gelten EU-weit seit 04.01.2022

Ab 04.01.2022 gelten für gefährliche Stoffe, die in Gemischen für Tätowier-Tinten und Permanent Make-up enthalten sind, neue Grenzwerte. Damit treten die EU-Rechtsvorschriften, die im Rahmen der EU-Chemikalienverordnung 2020 beschlossen wurden, in Kraft.

Die Beschränkung gilt für krebserregende, erbgutverändernde und fortpflanzungsgefährdende Stoffe sowie für Chemikalien, die bereits in Kosmetika verboten sind. Betroffen sind ausserdem hautsensibilisierende Stoffe, haut- und augenreizende Stoffe, Metallverunreinigungen, aromatische Amine und einige Pigmente. Die Chemikalien sind bereits in ihrer Verwendung als Kosmetika und in Tätowierfarben in sieben Mitgliedstaaten verboten: in Belgien, Frankreich, Deutschland, den Niederlanden, Spanien, Schweden und Slowenien. Die neuen Vorschriften gelten nun für alle EU-Staaten. Damit werden Bürgerinnen und Bürger in der gesamten EU gleichermaßen geschützt, unabhängig davon, in welchem Land sie sich tätowieren lassen und ob die Tinte in der EU hergestellt wurde oder nicht.

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

Neue Chance für die Kaffeekirschen-Limonade - Kaffeekirsche als Novel Food zugelassen

Seit Ende 2016 stand die Kaffeekirsche auf der Antragsliste für neuartige Lebensmittel (Novel Food) – jetzt ist es endlich soweit. Nun kann die Kaffeekirsche bzw. ihre Pulpe oder der daraus gewonnene Aufguss als Zutat in Lebensmitteln verwendet werden.

Konkret wird dann auf der Lebensmittelverpackung als Bezeichnung stehen: «Pulpe der Kaffeekirsche» und/oder «Cascara (Pulpe der Kaffeekirsche)» und/oder «Aufguss aus der Pulpe der Kaffeekirsche» und/oder «getrockneter Aufguss aus der Pulpe der Kaffeekirsche». Die ersten Produkte dieser Art gab es bereits vor drei Jahren im deutschsprachigen Raum zu kaufen – damals allerdings ohne Zulassung und damit nicht legal, weshalb ihre Vermarktung von der Lebensmittelüberwachung gestoppt wurde. Denn die Kaffeekirsche ist eine neuartige Zutat und fällt damit unter die Novel-Food-Verordnung.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2022/47 der Kommission vom 13. Januar 2022 zur Genehmigung des Inverkehrbringens getrockneter Pulpe der Kaffeekirsche der Arten Coffea arabica L. und/oder Coffea canephora Pierre ex A. Froehner sowie des Aufgusses daraus als traditionelles Lebensmittel aus einem Drittland gemäß der Verordnung \(EU\) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 der Kommission\)](#)

Einstufung von selenhaltigen Lebensmitteln

Der Mineralstoff Selen kommt als essenzieller Bestandteil aller Organismen natürlicherweise in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln vor. Selen wird auch in Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, angereicherten Lebensmitteln und Arzneimitteln eingesetzt. Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen, deren Geschäftsstelle vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) geleitet wird, hat nun eine Stellungnahme zur rechtlichen Einstufung von selenhaltigen Erzeugnissen erstellt, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

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

Stückzahlangaben auf Süßigkeitenpackung: Jede Packung zählt

In der Süßwarenabteilung im Supermarkt findet man wohl alles, was das Herz begehrt. Für kleine Portionen in einer großen Tüte gibt es also auch eine Lösung. Doch wie viele kleine Tüten sind in einer großen Tüte eigentlich enthalten?

Die Frage hat sich bestimmt jeder schon mal gestellt. Denn meist findet man nur die Nettofüllmenge und das war es dann mit weiteren Informationen. Das Oberverwaltungsgericht Rheinland-Pfalz in Koblenz hat nun aber dafür gesorgt, dass man sich diese Frage wohl in Zukunft nicht mehr stellen muss.

Geklagt hatte eine Süßigkeitenherstellerin. Gegen sie hatte das Landesamt für Messe- und Eichwesen ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, weil auf mehreren Produkten der Süßigkeitenherstellerin lediglich die Nettofüllmenge angegeben war, die Stückzahlangabe auf der Außenverpackung fehlte jedoch. Bei den Verpackungen handelt es sich um solche, in der sich mehrere einzeln verpackte Süßigkeiten befinden.

Mit ihrer Klage begehrte die Klägerin Feststellung, dass sie nicht gegen die > [Lebensmittelinformationsverordnung](#)

verstoße, wenn sie diese Produkte ohne die Angabe einer Stückzahl der in der Vorverpackung befindlichen Einzelpackungen in Verkehr bringe. Die Klage blieb jedoch vor dem Verwaltungsgericht Koblenz erfolglos. Auch das Oberverwaltungsgericht (OVG Koblenz, Urteil v. 02.11.2021, Az. > 6 A 10695/21) schloss sich der Entscheidung des Verwaltungsgerichts an und wies die Berufung der Klägerin zurück. Das aus dem Grund, weil die Klägerin mit der fehlenden Angabe der Gesamtzahl der Einzelpackungen gegen die Lebensmittelverordnung der Europäischen Union verstoße. Jedem > [Lebensmittel](#), das für die Lieferung an Endverbraucher bestimmt sei, seien entsprechende Informationen beizufügen, so die Richter. Für Produkte der hier in Rede stehenden Art, bei denen es sich um Vorverpackungen mit zwei oder mehreren Einzelpackungen handele, sehe die Verordnung die Angabe der Gesamtnettofüllmenge und die Gesamtzahl der Einzelpackungen vor. Diese Angabe könne für Verbraucherinnen und Verbraucher häufig hilfreicher sein als die Gesamtnettofüllmenge. Außerdem verstoße die Stückzahlkennzeichnungspflicht auch nicht gegen den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit, stellt das Gericht fest. Entgegen der Ansicht der Klägerin führe sie nicht zu einem nicht zu rechtfertigenden oder gar sinnlosen Informationsüberschuss. Vielmehr entstehe ein ergänzender Informationswert. So könne die Angabe zum Beispiel Verbraucherinnen und Verbrauchern helfen, die für bestimmte Anlässe einkaufen – wie einen Kindergeburtstag oder einen Adventskalender – und die Einzelpackungsanzahl wissen müssen. Auch umweltbezogene Aspekte würden immer mehr in die Kaufentscheidung mit einbezogen. So könnte die Angaben der einzelnen Verpackungen auch in dieser Hinsicht die Kaufentscheidung beeinflussen. Die Anzahl der einzelnen Packungen stellt also einen ergänzenden Informationswert dar, der in vielerlei Hinsicht die Kaufentscheidung der Verbraucherinnen und Verbraucher beeinflussen kann. An alle Süßwarenhersteller: in Zukunft bitte mit Angabe der Stückzahl!

Aufgrund der grundsätzlichen Bedeutung der Sache hat das Oberverwaltungsgericht die Revision zum Bundesverwaltungsgericht zugelassen.

> [LHR - Lampmann, Habermann und Rosenbaum Rechtsanwälte](#)

> [OVG Koblenz, Urteil v. 02.11.2021, Az. 6 A 10695/21](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 117. Sitzung 2021 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 117. Sitzung 2021 \(pdf\)](#)

QM

Foreign material management and identification

The author of this article highlights the importance of key foreign material management principles and introduces fast and effective tools to support root cause investigation.

> [newfoodmagazin.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert

Der Newsletter informiert über den aktuellen Stand in den verschiedenen Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

> [Agenda Agroexport Nr. 35 - Dezember 2021](#)

WHO launches a new Food Safety Community of Practice

A new WHO Food Safety Community of Practice (COP) will help share knowledge and improve practice on food safety issues. The peer-to-peer online knowledge forum will serve professionals globally who want to improve food safety throughout the food value chain, who seek to deepen their knowledge and expertise in this area and who wish to exchange information and discuss ideas by interacting on an ongoing basis. The COP aims to expand learning potential, share diverse experiences and knowledge, encourage an understanding of new perspectives, and stimulate individual and collective learning. This functional and active community of practitioners will serve to streamline and expand quality technical information over time. The Community of Practice will also help members exchange and develop knowledge and improve the practice; learn first-hand from experts at regular events; access updates on WHO food safety resources and new publications, and share lessons learned and knowledge based on collective reflection of its members. Members will receive access to regular webinars, monthly updates and food safety resources. They will also be able to submit their own resources, event announcements and other content on food safety to be shared with other members of the Community of Practice.

> [fao.org](#)

> [Click here to join the Community of Practice](#)

Visit the > [webpage of the Food Safety Community of Practice](#)

Aktuelles

16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Donnerstag, 5. Mai 2022

Thema: Facetten und Entwicklungen des Lebensmittelhygiene und –sicherheitsrechts

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

Diese Entwicklungen auf Stufe Codex Alimentarius veranlassen uns, das **Lebensmittelhygiene und -sicherheitsrecht** dieses Jahr ins Zentrum der Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung zu stellen. Neben

der genannten Neuerung der Codex-Verfahrensregel werden weitere wichtige Facetten und Entwicklungen im Bereich des Lebensmittelhygiene und -sicherheitsrechts von kompetenten Referierenden beleuchtet. So wird etwa zu Anforderungen an die Beherrschung von *Listeria monocytogenes* im Rahmen der Selbstkontrolle oder zur Ethylenoxid-Krise referiert. Das detaillierte Tagungsprogramm wird im Laufe des Februar auf > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung aufgeschaltet.

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

Weitere Informationen und Tagungsprogramm (im Laufe des Februar) auf > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung

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

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

Anmeldung für den Studiengang 2022

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 Lehrganges 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 2022 läuft bis zum 4. Juli 2022.

Weitere Informationen über den Studiengang 2022 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:
> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im > [Flyer](#).

Kurse im ersten Halbjahr 2022



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle, mit Schwerpunkt auf der guten Verfahrenspraxis

10. und 31. März 2022

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 > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE

31. Mai 2022

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.

Der Kurs wird online angeboten. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen. Voraussetzung ist ein funktionierender Internetzugang und funktionstüchtige Tonhardware (Computeraudio oder Headset). Der Zugangslink sowie alle notwendigen Informationen werden Ihnen rechtzeitig zugesandt. Wir freuen uns, Sie in unserem virtuellen Kursraum zu begrüßen.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
Weitere Informationen > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

28. bis 30. Juni 2022

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 Lebensmittelsicherheits-normen 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 > www.zhaw.ch/lsvm/kurse/

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, geplante Präsenzkurse 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](#)
- 23. 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