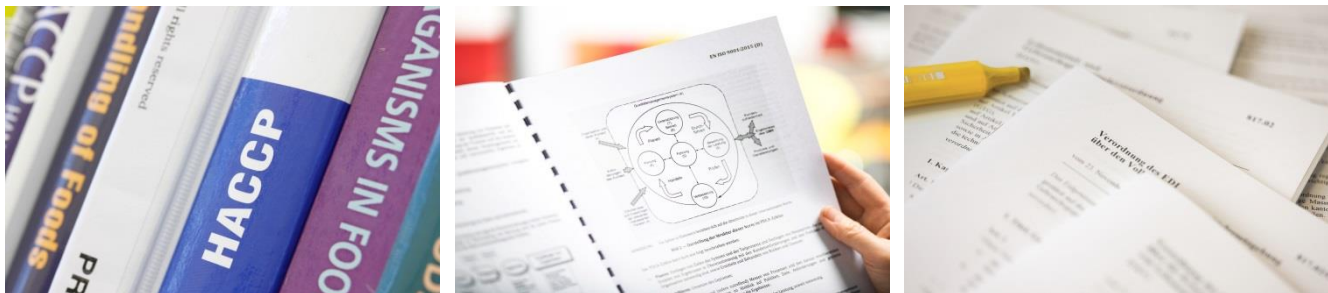


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 217, März 2022



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 03/2022 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](#)

New FAO report highlights possible benefits and risks associated with tomorrow's food

Foresight study dives into the potential advantages and concerns around new foods, new technologies and much more.

The report > ["Thinking about the future of food safety - A foresight report"](#) maps out some of the most important emerging issues in food and agriculture with a focus on food safety implications, which are increasingly on the minds of consumers around the world. It adopts a foresight approach based on the idea that the roots of how the future may play out are already present today in the form of early signs. Monitoring these signs through the systematic gathering of intelligence increases the likelihood that policy makers will be better prepared to tackle emerging opportunities and challenges.

> [fao.org](#)

Veterinary drug residues in food: compliance rates highest for a decade

Residues of veterinary medicines and other substances found in animals and animal-derived food continue to fall in the European Union, the latest data shows.

EFSA's monitoring data for 2020 covers 620758 samples reported by Member States, Iceland and Norway. The percentage of samples that exceeded legally permitted maximum levels was 0.19%. This is the lowest figure for the past 11 years (when non-compliance ranged from 0.25% to 0.37%). The figure for 2019 was 0.30%. Compared to 2017, 2018 and 2019, in 2020 compliance rates rose for antithyroid agents, steroids and resorcylic acid lactones. Rises in compliance were also noted for anthelmintics, organochlorine compounds, organophosphorus compounds, dyes and «other substances», compared to 2017, 2018 and 2019.

You can browse the results in more depth using our new [interactive data visualisation tool](#).

The data – comprising around 13 million results – are available on [Knowledge Junction](#), EFSA's curated, open repository, which was set up to improve transparency, reproducibility and reusability of evidence in food and feed safety risk assessments.

> [Report for 2020 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products](#)

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

EFSA: Hochdruckbehandlung: Lebensmittelsicherheit ohne Qualitätseinbussen

Durch die Hochdruckbehandlung (high-pressure processing, HPP) von Lebensmitteln werden schädliche Mikroorganismen wirksam zerstört. Dabei ist das Verfahren unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit nicht bedenklicher als andere.

Dies sind zwei der Schlussfolgerungen eines wissenschaftlichen Gutachtens, das die EFSA am 08. März 2022 vorgelegt hat. Die Sachverständigen der EFSA beurteilten die Sicherheit und Wirksamkeit der Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln und insbesondere die Frage, ob dieses Verfahren zur Kontrolle von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln und als Alternative zur thermischen Pasteurisierung von Rohmilch eingesetzt werden kann.

Bei bestimmten Zeit-Druck-Kombinationen, die im wissenschaftlichen Gutachten dargelegt werden, verringert diese Behandlungsmethode den *Listeria monocytogenes*-Gehalt in verzehrfertigen Lebensmitteln. Allgemein gilt: Je länger die Dauer und Intensität des Drucks, desto stärker die Verringerung. Diese Erkenntnis ist von grosser Bedeutung, da die [> L.-monocytogenes-Kontaminierung von verzehrfertigen Lebensmitteln Anlass zur Sorge für die öffentliche Gesundheit in der EU gibt](#).

Die Hochdruckbehandlung erwies sich zudem als wirksam bei der Reduzierung des Gehalts an anderen Krankheitserregern wie *Salmonella* *Salmonella* und *E. coli*.

Für Rohmilch ermittelten Experten die Zeit-Druck-Kombinationen, die als ebenso wirksam wie die thermische Pasteurisierung angesehen werden können. Diese Kombinationen unterscheiden sich in der Abhängigkeit vom Krankheitserreger.

Die Hochdruckbehandlung von Lebensmittel ist auf EU-Ebene nicht speziell geregelt, und die Empfehlungen der EFSA werden gegebenenfalls in die Entscheidungen von Risikomanagern in diesem Bereich einfließen.

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

[> The efficacy and safety of high-pressure processing of food](#)

Hygienischer Umgang mit Mineral-, Quell- und Tafel- sowie Trinkwasser im Haushalt

Wasser in Form von Mineral-, Quell-, Tafel- und Leitungswasser gilt als idealer Durstlöscher und ist fester Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beantwortet häufig gestellte Fragen zu mikrobiellen Risiken von Mineral-, Quell- und Tafelwasser und erläutert die Unterschiede zum Trinkwasser aus der Leitung.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Jetzt geht's um die Dosenwurst! – Bisphenole und deren Derivate in Konserven – eine Zusammenfassung über 8 Jahre

Eigentlich sollen Innenlackierungen das Füllgut in Konservendosen schützen. Trotzdem handelt man sich bei so mancher Dose unerwünschte Stoffe ein, die von hier ins Lebensmittel wandern und mitverzehrt werden. Obwohl manche dieser Substanzen «alte Bekannte» sind, weiss man nicht von allen, wie schädlich sie genau sind. Von 2014 bis 2021 wurden mehr als 400 Lebensmittel in Dosen untersucht, wobei je nach Produktgruppe nicht nur problematische Gehalte an Bisphenol A gefunden wurden, sondern auch an Cyclo-di-BADGE. Für diesen Stoff liegen bis heute keine genauen toxikologischen Daten vor.

[> CVUA Stuttgart – Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

BfR rät von Pop-it-Fidget-Toys zur Zubereitung von Lebensmitteln ab

«Pop-it-Fidget-Toys» werden nicht nur zum Spielen genutzt, sondern auch in der Küche beispielsweise zum Backen eingesetzt. Aus Sicht des BfR ist von dieser Art des Gebrauchs abzuraten, sofern sie nicht herstellerseitig als bestimmungsgemäss ausgewiesen ist.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

Ab Herbst 2022 ist Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff in der Schweiz verboten

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV verbietet die Verwendung von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff. Das Verbot tritt am 15. März 2022 mit einer Übergangsfrist von sechs Monaten in Kraft. Die Europäische Union (EU) hat im Januar 2022 ein Verbot für die Verwendung von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff, auch bekannt als Farbstoff E171, erlassen. Das BLV hatte angekündigt, diesen Rechtsakt schnellstmöglich ins Schweizer Recht zu überführen. «Damit erreichen wir, dass die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten genauso geschützt sind wie in der EU. Dadurch wird auch der Handel mit der EU vereinheitlicht», sagt Mark Stauber, Leiter Fachbereich Lebensmittelhygiene beim BLV.

Mit der Anpassung der Zusatzstoffverordnung erlässt das BLV das Verbot von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff. Sie tritt am 15. März 2022 mit einer Übergangsfrist von sechs Monaten in Kraft. Bis am 15. September 2022 dürfen Lebensmittel nach bisherigem Recht hergestellt und in Verkehr gebracht werden.

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

CH: Technische Anpassungen in vier Verordnungen

Um sicherzustellen, dass Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten gleich gut geschützt sind wie jene der EU und um Handelshemmnisse abzubauen, hat das BLV die Verwendung von Titandioxid in Lebensmitteln verboten sowie in vier weiteren Verordnungen technische Anpassungen vorgenommen.

Folgende Verordnungen sind betroffen:

- Aufgrund der Streichung von Titandioxid als zulässigen Lebensmittelfarbstoff muss in der [>Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft](#) dieser Farbstoff neu für das Färben von Eierschalen aufgenommen werden.
- Die [> Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln mit Ursprung oder Herkunft Japan](#) wird den neusten Erkenntnisse im Zusammenhang mit dem Reaktorunfall in Fukushima angepasst. So wird die Verpflichtung zur Probenahme und Analyse für bestimmte Lebensmittel aufgehoben und für andere neu eingeführt. Diese Änderung finden im Einklang mit den europäischen Vorgaben statt.
- Die [> zulässigen Höchstgehalte für Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft](#) werden an die den letzten Änderungen der EU Verordnung angepasst.
- Die [> Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug](#) wurde ebenfalls an die neusten Änderungen der entsprechenden europäischen Rechtsvorschrift angepasst. Es betrifft insbesondere Aktualisierungen zu Teilen der Norm SN EN-71 über die Sicherheit von Spielzeug.

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

Den Konsumentinnen und Konsumenten die eindeutige Deklaration des Herkunftslandes auf Lebensmitteln, die im Ausland hergestellt oder zubereitet wurden, garantieren

Entgegen dem Willen des Bundesrates haben National- und Ständerat eine Motion von NR Jacques Nicolet angenommen (Motion 19.4083), wonach die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung so anzupassen sei, um Lebensmittel, die im Ausland hergestellt oder zubereitet wurden, mit der eindeutigen Deklaration des Herkunftslandes zu kennzeichnen.

Die Motion wurde am 16.09.2021 vom Nationalrat und am 17.03.2022 vom Ständerat angenommen, obwohl der Bundesrat die Ablehnung empfohlen hatte. Nach Ansicht von Innenminister Alain Berset bietet das geltende Schweizer Recht genügend Möglichkeiten, die Schweizer Herkunft von Lebensmitteln hervorzuheben. Die geltende

Gesetzgebung sei zudem das Ergebnis eines vom Parlament lang ausgehandelten Kompromisses bei der letzten Revision des Lebensmittelgesetzes, das 2017 in Kraft gesetzt wurde. «Die Pflicht, bei Produkten im Offenverkauf das Produktionsland anzugeben, wurde diskutiert und vom Parlament verworfen, namentlich aufgrund des Verwaltungsaufwands und der Kosten, die dadurch für den Detailhandel und die Restaurants entstehen würden», so der Bundesrat.

Der Bundesrat muss nun einen entsprechenden Vorschlag ausarbeiten.

[> parlament.ch \(Motion 19.4083\)](#)

Siehe auch: [> schweizerbauer.ch](#)

EU-wide adoption of max THC limits in hemp seed foods a «significant win for sector»

Maximum levels of Delta-9-THC in hemp seeds and hemp oil have been established across the bloc, putting an «end» to «internal market fragmentation» according to the European Industrial Hemp Association (EIHA).

Following a positive opinion from the Standing Committee for Foodstuffs, the European Commission will amend [>Regulation \(EC\) No. 1881/2006](#) concerning the maximum levels of delta-9-tetrahydrocannabinol (Delta-9-THC) in hemp seeds and products derived therefrom.

According to the Commission's amendment, the maximum levels have been set at 3.0 mg/kg for dry products (flour, proteins, seeds, snacks) and 7.5 mg/kg for hemp seed oil.

[> foodnavigator.com](#)

Anmerkung: In der Schweiz sind die Höchstgehalte für Delta-9-THC festgelegt in Anhang 9 Teil B der [>Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten \(Kontaminantenverordnung, VHK, SR 817.022.15\)](#)

Entwicklungen im Lebensmittelrecht 2021

Das Lebensmittelrecht wird ständig an die neuesten Entwicklungen und Erkenntnisse angepasst. Im letzten Jahr gab es einige Entwicklungen insbesondere auf europäischer Ebene.

2021 hat sich vor allem im Kontaminatenrecht, bei den neuartigen Lebensmitteln und bei Zusatzstoffen viel getan. Viel Neues gibt es auch bei den Einfuhrregelungen bei Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung.

[> BZfE - Bundeszentrum für Ernährung](#)

[> Entwicklungen im Lebensmittelrecht 2021](#)

Overview of the packaging regulatory landscape

On February 8, 2022, the consulting firm McKinsey & Company published an article reviewing the packaging

regulations in 30 countries across the globe. Of the countries included, 29 had begun or already enacted packaging regulations «with the principal aim of limiting the negative impact of packaging on both the environment and on human health.» The assessment was not specific to food packaging but did find that «regulations worldwide tend to have a relatively higher focus on beverage packaging than on other categories such as food and home personal-care packaging.» The authors found that regulations in Latin America and the Middle East focus more on one category, namely food packaging, while regulators in the EU and Asia are increasingly developing a more holistic approach across packaging categories.

> [FPF - Food Packaging Forum](#)

Celine Cherel-Bonnemaison, et al. (February 8, 2022).

>«[Sustainability in packaging: Global regulatory development across 30 countries.](#)» McKinsey & Company

BMEL zur Knappheit von Sonnenblumenöl und Lebensmitteletikettierung

Anfang März hat der Lebensmittelverband Deutschland e. V. das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) angeschrieben und dabei auf die Rohwareknappheit bei Sonnenblumenöl aufgrund des Russland-/Ukrainekrieges hingewiesen.

Der Lebensmittelverband schilderte, dass neues Verpackungsmaterial ohne Hinweise auf Sonnenblumenöl kurzfristig nicht beschafft werden könne, was zu einer Fehldeklaration führen könne. Er bat um einen verantwortungsvollen Vollzug und darum, allgemeine Deklarationen, wie «pflanzliche Öle» oder «pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps, Soja) in veränderlichen Gewichtsanteilen» auch dann zu akzeptieren, wenn bei letztgenannter Kennzeichnungsvariante Ölsorten komplett entfallen würden.

Das BMEL hat hierauf mit einem Schreiben an den Lebensmittelverband Deutschland und einem weiteren Schreiben an die obersten Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder reagiert. Aus diesen geht hervor, dass der deutsche Gesetzgeber die Regeln der Etikettierung aktuell nicht ändern könne, da dies Aufgabe des EU-Gesetzgebers sei. In seinem Schreiben an die obersten Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder bittet das BMEL die Überwachungsbehörden und die Staatsanwaltschaften, die bestehenden Spielräume verantwortungsvoll zu nutzen und diese bei der Ausübung ihrer Pflichten sorgfältig zu prüfen. Das Vorgehen des BMEL entspricht damit demjenigen in der Corona-Pandemie vor etwa zwei Jahren, als Rohwaren und Verpackungsmaterialien ebenfalls schwer verfügbar waren.

Wichtig ist es, im Falle von Rezepturänderungen darauf zu achten, dass durch die Rezepturänderung keine deklarationspflichtigen allergenen Stoffe in dem Erzeugnis verarbeitet werden, wenn diese nicht gekennzeichnet werden (können), z. B. Lecithine auf Basis von Soja.

> [Das Schreiben des BMEL an die obersten Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder \(pdf\)](#)

> [Das Schreiben des BMEL an den Lebensmittelverband Deutschland \(pdf\)](#)

> [GPKH - Grube - Pitzer - Konnertz-Häussler](#)

Untersuchung von Convenience Food – Ist immer das drin was draufsteht?

Schnell zubereitet und lecker – die Bedeutung von Convenience Food hat in den letzten Jahren auch in privaten Haushalten deutlich zugenommen. Mit Convenience Food Produkten sind verarbeitete, vorgefertigte und durch bestimmte Verfahren haltbar gemachte Lebensmittel gemeint, durch deren Verwendung sich viel Zeit und Küchenarbeit einsparen lassen. Dem Verbraucher wird mittlerweile eine immer grösser werdende Auswahl an unterschiedlichsten Convenience Food Produkten geboten.

Das Labor «Convenience Food» am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg hat diese Produkte 2021 wieder umfassend überprüft. Die Ergebnisse bei wichtigen Untersuchungsparametern wie Lebensmittelzusatzstoffen und deren Deklaration, bei unerwünschten Stoffen sowie bei der Überprüfung der Richtigkeit von Auslobungen sollen in diesem Beitrag dargestellt werden.

> [CVUA Freiburg - Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg](#)

QM

Die ISO wird 75

Am 24. Februar 2022 war es ein dreiviertel Jahrhundert her, dass die ISO die weltweiten Normungsgremien zusammengebracht hat. Die in Genf ansässige Normierungs-Organisation blickt neuen Herausforderungen entgegen.

> [MQ - Management und Qualität](#)

Normen – die unsichtbaren Helfer

In der Schweiz begann es 1898, als erstmals ein Schraubengewinde normiert wurde. Heute gibt es 650 nationale und tausende internationale Normen. Neben realen Produkten wächst die Zahl von Normierungen im digitalen Bereich.

Normen begegnen uns täglich – meist völlig unbemerkt. Noch bevor wir morgens bei der Arbeit eintreffen, haben zahlreiche Normen unser Leben bereits sicherer und bequemer gemacht. Diese unsichtbaren Helfer sorgen für

das reibungslose Zusammenspiel vielfältiger Produkte, Prozesse und Dienstleistungen. Normen kommen in nahezu allen Branchen und Fachgebieten zum Einsatz. Von Spielzeugkapseln in Schokoladeneiern über Medizinprodukte bis hin zum sicheren Betrieb eines Kraftwerks – die Anforderungen werden in Normen definiert. In der Regel fällt uns erst das Fehlen von Normen auf, wenn wir beispielsweise in den Ferien im Ausland sind, und das Ladegerät vom Smartphone nicht in die Steckdose passt.

Anerkannte Normen sind das Ergebnis von freiwilliger nationaler, europäischer und internationaler Normungstätigkeit. Sie werden von den interessierten Kreisen in einem Prozess der Selbstorganisation entwickelt – nach dem Motto «von der Praxis für die Praxis». Hinter dem Ansatz steckt der Gedanke, dass die Vertreterinnen und Vertreter einer Fachbranche selbst am besten wissen, welche Standardisierungen für ihre Branche hilfreich sind. Die Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV) koordiniert die Normungstätigkeit in der Schweiz und ermöglicht Expertinnen und Experten die Mitgestaltung nationaler und internationaler Normen. Die Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV) ist die neutrale Anlaufstelle bei allen Fragen und Bedürfnissen zur Normung. Sie betreut rund 300 nationale Normenkomitees und ein Normenwerk von ungefähr 29'000 Normen. Davon sind 650 rein nationale Normen. Diese SN-Normen kommen überwiegend im Uhrenwesen und im Bau vor. In einer globalisierten Welt geht der Trend eindeutig in Richtung internationale Normen.

> [snv.ch](https://www.snv.ch)

BRCGS strengthens the value of its certification programmes

BRCGS has been accepted to join the International Accreditation Forum (IAF) as an Association Member.

The > [IAF](https://www.iaf-certificate.com/) is a global association of accreditation bodies and other organisations involved in the fields of management systems, products, processes, services, personnel, validation and verification. Representing organisations from over 100 economies, IAF works to promote the acceptance of certification throughout the world by ensuring that they deliver results that consumers can trust.

Food certification has emerged as a requirement to gain consumer confidence and ensure food safety across various stages in the supply chain. BRCGS's food safety standard, now in its 8th edition with the 9th edition to be published in 2022, has evolved to meet the needs of industry and to protect the consumer. BRCGS applies a rigorous compliance programme to ensure consistent audit outcomes and results that brands can rely on.

Further information is available on the > [IAF website](https://www.iaf-certificate.com/).
> [brcgs.com](https://www.brcgs.com)

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV: Information zu Jodtabletten

Jodtabletten, die für den Fall eines schweren Unfalls in einem Kernkraftwerk verteilt werden, sind keine Nahrungsergänzungsmittel. Sie dürfen nicht vorbeugend eingenommen werden.

Durch den Verzehr bestimmter Lebensmittel wie Meeresfische oder Meeresfrüchte, Milchprodukte und Lebensmittel, die jodiertes Salz enthalten, ist eine ausreichende Jodzufuhr gewährleistet.

Weitere Informationen zu Jodtabletten und deren Verwendung finden Sie unter folgendem Link:

> https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/gesund-leben/umwelt-und-gesundheit/strahlung-radioaktivitaet-schall/radioaktivitaet-in-der-umwelt/radiologischelage_in_der_schweiz/comprimeiode.html

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittelsicherheit-und-veterinaerwesen)

Motion 21.4467: Schneckenzucht zur Landwirtschaft zählen

Antwort des Bundesrates vom 16.02.2022 auf die Motion 21.4467 von NR Storni Bruno.

Das Anliegen der Motion besteht darin, dass der Bundesrat auf Gesetzes- und/oder Verordnungsstufe die erforderlichen Änderungen auszuarbeiten hat, damit die Schneckenzucht zur Landwirtschaft zählt und die Schnecken als Nutztiere gelten.

Der Bundesrat beantragt am 16.02.2022 die Ablehnung der Motion mit folgender Begründung: «Die Landwirtschaft umfasst die Produktion verwertbarer Erzeugnisse aus Pflanzenbau und Nutztierhaltung (Art. 3 Abs. 1 Bst. a LwG; SR 910.1). Obwohl Schnecken in der Lebensmittelgesetzgebung als Lebensmittel tierischer Herkunft anerkannt werden, zählt deren Produktion nicht zur Landwirtschaft. Schnecken sind deshalb wie Insekten und Fische keine landwirtschaftlichen Nutztiere nach der Landwirtschaftsgesetzgebung (Art. 27 Landwirtschaftliche Begriffsverordnung; SR 910.91).

Der Bundesrat hat in der Botschaft zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik ab 2022 (BBI 2020 3955) eine Erweiterung des Geltungsbereichs des Landwirtschaftsgesetzes vorgeschlagen. Für Erzeugnisse der Aquakultur (Fische, Krebse, Weichtiere), Algen, Insekten und weitere lebende Organismen, die keine verwertbaren Erzeugnisse aus Pflanzenbau und Nutztierhaltung sind, sollen bestimmte Massnahmen des Landwirtschaftsgesetzes (u.a. Strukturverbesserungs- und Absatzförderungs-

massnahmen) angewendet werden können. Zu den «weiteren lebenden Organismen» gehören Schnecken. Der Bundesrat will damit die Produktion von nicht landwirtschaftlichen Nutztieren stärker fördern. Im Fall der Produktion von gebietsfremden Schnecken hat diese so zu erfolgen, dass dadurch weder Menschen, Tier und Umwelt gefährdet noch die biologische Vielfalt und deren nachhaltige Nutzung beeinträchtigt werden (Einschliessungsverordnung [ESV]; SR 814.912 und Freisetzungverordnung [FrSV]; SR 814.911).»

> [Curia Vista- die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 21.4467\)](#)

EFSA: Die Aufnahme von zugesetzten und freien Zuckern sollte so gering wie möglich sein

Die Wissenschaftler der EFSA haben ihre umfassende Sicherheitsbewertung zu Zucker in der Nahrung und dem möglichen Zusammenhang mit Gesundheitsproblemen abgeschlossen. Die umfangreichen Erkenntnisse des Gutachtens werden den nationalen Gesundheitsbehörden in Europa bei der Aktualisierung künftiger Empfehlungen für Verbraucher dienlich sein.

Prof. Dominique Turck ist Vorsitzender des EFSA-Gremiums von Ernährungsexperten, das die Bewertung durchgeführt hat. Er äusserte sich folgendermassen dazu: «Wir kamen zu dem Schluss, dass die Aufnahme von zugesetzten und freien Zuckern im Rahmen einer ernährungsphysiologisch angemessenen Ernährung so gering wie möglich sein sollte. Dies steht im Einklang mit den aktuellen Empfehlungen. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse erlaubten uns jedoch nicht, eine zulässige Höchstaufnahmemenge für Zucker in Lebensmitteln festzulegen, was das ursprüngliche Ziel dieser Bewertung war.»

Wissenschaftliches Gutachten: > [zulässige Höchstaufnahmemenge von Zucker in Lebensmitteln](#)

Leicht verständliche Zusammenfassung: > [zulässige Höchstaufnahmemenge von Zucker in Lebensmitteln \(pdf\)](#)

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

EU-Sorgfaltspflichten-Richtlinie: Ernährungsindustrie sieht Verbesserungsbedarf

Die EU-Kommission hat am 23.02.2022 ihren Entwurf für eine europäische Sorgfaltspflichtenregelung vorgestellt. Die Richtlinie geht deutlich weiter als das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, das Anfang 2023 in Kraft tritt.

Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) begrüsst, dass mit der Einführung einer EU-Regulierung die Zielsetzung einer harmonisierten

Regelung von umweltbezogenen und menschenrechtsbezogenen Sorgfaltspflichten und damit auch einheitlichen Definitionen und transparenten Grundlagen etabliert wird. In vielen Punkten besteht allerdings Nachbesserungsbedarf, um die Unternehmen nicht unverhältnismässig stark zu belasten, Lieferbeziehungen nicht grundlos zu gefährden, Rechtssicherheit zu schaffen und EU-weite Chancengleichheit zu gewährleisten.

> [BVE - Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie](#)

> [Entwurf der Richtlinie - Proposal for a Directive of the European Parliament of the Council on Corporate Sustainability Due Diligence and amending Directive \(EU\) 2019/1937, COM\(2022\) 71 final \(pdf\)](#)

> [Communication from the Commission to the European Parliament, the Council and the European Economic and Social Committee on decent work worldwide for a global just transition and a sustainable recovery, COM\(2022\) 66 final \(pdf\)](#)

Aktuelles

JETZT ANMELDEN:

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

Thema: Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht

Ausgangslage und Ziel



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 haben uns inspiriert, das **Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht** 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 Lebensmittelsicherheitsrechts beleuchtet - die Referierenden freuen sich, ihr Fachwissen mit Ihnen zu teilen und zu diskutieren.

Referate und Referierende

- **Anforderungen an die Beherrschung von *Listeria monocytogenes* im Rahmen der Selbstkontrolle:**
Co-Referat: Karin Hulliger, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachbereich Lebensmittelhygiene, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern; Dr. Nadine Gerber, Stv. Kantonschemikerin, Kantonales Labor Zürich
- **Mikrobiologische Sicherheitsbewertung bei Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien:**
Prof. Dr. Markus Grube, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei Grube Pitzer Konertz-Häußler Rechtsanwälte www.gpkh.eu, Professur für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück
- **HACCP, Lebensmittelsicherheitskultur: Entwicklungen auf Ebene des Codex Alimentarius und im Lebensmittelrecht**
Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin, ZHAW
- **Die Ethylenoxid-Krise: Lebensmittelrechtliche Einordnung, Bewertung, Massnahmen**
Dr. Tobias Teufer, Partner, Krohn Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW), D-Hamburg
- **Allergenmanagement: Rechtlicher Rahmen und betriebliche Umsetzung**
Karin Stalder, Abteilungsleiterin Fachstelle Allergien & Intoleranzen, SAS Service Allergie Suisse SA, Bern
- **EU-rechtliche Entwicklung von Risiko und Krisenmanagement: Spannungsfelder und/oder gemeinsames Agieren von Unternehmen und Behörden?**
Stephan Ludwig, Landratsamt Göppingen, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, D-Göppingen

Weitere Informationen und die Anmelde-möglichkeit finden Sie unter > 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 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 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 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 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/lsfm/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. 853/2004, 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 > www.zhaw.ch/lsfm/kurse/

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

Lebensmittelrecht

05. Mai 2022: > [16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung / ONLINE \(Informationen siehe obenstehend\)](#)
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.

Kooperationskurse



NEU: Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung

21. – 22. Juni 2022

Der Kurs gibt einen aktuellen Überblick über nachhaltige Verpackungen für Lebensmittel auf dem Markt und in der Forschung. Die Teilnehmenden wissen nach dem Kurs, wie eine Nachhaltigkeitsbewertung aufgebaut ist und erkennen das Nachhaltigkeitspotenzial von Verpackungen in Ihrem Arbeitsumfeld. Sie kennen die wichtigsten Recyclingverfahren und die daraus abgeleiteten Grundsätze eines Designs for Recycling in der Schweiz und Europa. Weiterhin werden wichtige Aspekte in Bezug auf die Sicherheit und rechtliche Vorgaben (CH/EU) aufgezeigt.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).
> [Weitere Informationen](#) und > [Flyer/Broschüre](#)



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

25. – 26. Oktober 2022

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

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrations-tests 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/lsm/weiterbildung/](#)

Anlässe Dritter

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

12. Mai 2022 im Säntis - das Hotel, Schwägalp, 9107 Hundwil; Beginn: 9.00 Uhr

Thema: Getränke - von Umweltschutz bis Modetrends

Die Weiterbildungsveranstaltung rund um das Thema «**Getränke - von Umweltschutz bis Modetrends**» wird durch unseren Kollegen des Interkantonalen Labors AR / AI / SH organisiert und ist öffentlich. Sie richtet sich nicht nur an die Vollzugsorgane der amtlichen Lebensmittelkontrolle, sondern ist auch für Personen aus Industrie und Gewerbe, welche im Bereich Getränkevermarktung, Herstellung, Handel und Entwicklung tätig sind, sehr interessant.

Die Tagung informiert über den aktuellen Getränkemarkt und dessen Zukunftstrends, wobei auch die Sicherheitsbewertung von Novel Foods behandelt wird. Ein aktuelles Thema ist die Gefährdung und der Schutz unseres wichtigsten Rohstoffes – dem Wasser. Ein namhafter Verpackungshersteller berichtet zudem über zukunfts-taugliche Verpackungen. Speziell freut uns, dass Frau Manser, CEO der regionalen Getränkeherstellerin Goba AG, Auskunft über nachhaltige Unternehmensführung und Innovationskraft gibt. Im Zusammenhang mit dem Thema Alkohol wird uns die Eidgenössische Zollverwaltung über Vorgaben bei der Alkoholwerbung informieren.

Die Vorträge sind in Deutsch und die Unterlagen werden eine Woche vor der Tagung online bereitgestellt. Die Unterlagen stehen, wenn möglich auch in Französisch zur Verfügung.

Weitere Informationen und Anmeldung: > christian.wagner@ktsh.ch

Swiss Society for Food Chemistry (SFC) - Seminar

6. Mai 2022 in der Welle 7, Schanzenstrasse 5, Bern, Beginn: 13.00 Uhr

Thema: PFAS - gekommen um zu bleiben

Programm

13.00 – 13.15	Einschreibung / Enregistrement	14.15 – 14.40	Analyse von PFAS in Trinkwasser / Analyse des PFAS dans l'eau potable
13.15 – 13.25	Begrüssung und Einleitung / Bienvenue et introduction Pius Kölbener, Präsident SFC		Simon Meier, Leiter Lebensmittelanalytik, Kantonales Labor BL, Liestal
13.25 – 13.50	Untersuchung von per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Fischen aus dem Bodensee/ Investigation des substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées dans les poissons du lac de Constance Christina Riemenschneider, CVUA Freiburg i.Br. (D)	14.40 – 15.10 15.10 – 15.30	Pause PFAS in food: Analytical Approaches and Challenges Xanthippi Theurillat, Nestlé, Vevey
13.50 – 14.15	Status Quo der toxikologischen Bewertung von PFAS / Statu quo de l'évaluation toxicologique des PFAS Ulrike Pabel, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin	15.30 – 15.50 15.50 – 16.00	Rechtliche Beurteilung von PFAS-Befunden/ Analyse des PFAS: Considérations réglementaires Mark Stauber, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Bern
			Schlussbemerkungen / Remarques finales Pius Kölbener, Präsident SFC

Anmeldung bis 29. April 2022 per E-Mail an info@swissfoodchem.ch

Die Teilnahme am Seminar ist für SFC Mitglieder kostenfrei. Für Mitglieder der SGLH, der SGLWT und der sviol wird ein Unkostenbeitrag von CHF 60.-, für Nicht-Mitglieder CHF 120.-

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