

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 219, Mai 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 05/2022 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](#)

Kantonales Labor Zürich: Madige Tiefkühlpilze

Eierschwämme und Steinpilze sind begehrte Speisepilze, lassen sich aber nicht züchten. Damit sie während des ganzen Jahres genossen werden können, kommen sie als Konserven, getrocknet oder tiefgekühlt auf den Markt. Das Kantonale Labor hat zehn Proben tiefgekühlter Steinpilze, Eierschwämme und Maronenröhrlinge, vorwiegend aus dem Osteuropäischen Raum, untersucht.

> [Pressemitteilung Kantonales Labor Zürich](#)

Glyphosat: EFSA und ECHA aktualisieren Zeitpläne für Bewertungen

Im Rahmen der von der EFSA und der ECHA durchgeführten Konsultationen zu den Entwürfen der Bewertungen von Glyphosat gingen mehr Kommentare ein als jemals zuvor, was zeigt, wie gross das Interesse an diesem Stoff ist. Eine derart hohe Beteiligung der

Öffentlichkeit macht deutlich, wie wichtig Transparenz bei der Überprüfung von Wirkstoffen in der EU ist.

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

Aktualisierung: Ausbruch von Salmonellen in mehreren Ländern im Zusammenhang mit Schokoladenerzeugnissen

Die EFSA und das ECDC haben ihre im April 2022 veröffentlichte Bewertung des länderübergreifenden Ausbruchs monophasischer Salmonella Typhimurium-Infektionen, die mit Schokoladeerzeugnissen eines Betriebs in Belgien in Verbindung gebracht wurden, aktualisiert.

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

> [Multi-country outbreak of monophasic Salmonella Typhimurium sequence type 34 linked to chocolate products – first update \(EFSA Journal 2022;19\(5\):EN-7352\)](#)

Zum Thema siehe auch > [News vom 20. April 2022](#)

Bakterielle Lebensmittelinfektionen durch Vibrionen: Gesundheitliche Bewertung zum Vorkommen von *Vibrio spp* (Nicht-Cholera-Vibrionen) in Lebensmitteln

Vibrionen sind weltweit verbreitete Umweltkeime, die hauptsächlich in salzhaltigen Gewässern, Feuchtgebieten und Brackwasser vorkommen. Sie sind häufig die Ursache bakterieller Verunreinigungen von Meerestieren, Fischen und Fischprodukten («Seafood»). Werden diese

Lebensmittel roh verzehrt oder vor dem Verzehr unzureichend erhitzt, können die darin enthaltenen Vibrien Durchfallerkrankungen beim Menschen auslösen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 011/2022 vom 13. April 2022 \(pdf\)\)](#)

Ciguatera: Vergiftungen durch Ciguatoxine (Algentoxine) aus Seefisch und Meeresfrüchten

Vergiftungen mit Ciguatoxinen nach Genuss einer Seefischmahlzeit sind in Deutschland selten. Ciguatera, wie das Krankheitsbild genannt wird, gehört aber weltweit betrachtet zu den häufigsten Fischvergiftungen, die keinen bakteriellen Ursprung haben. Vor dem Hintergrund der Ausweitung des globalen Handels mit Seefisch aus allen Weltmeeren ist deshalb künftig auch in Deutschland mit einem Anstieg von Ciguatera-Fällen zu rechnen. Aufgrund wiederholter Ciguatera-Ausbrüche in Deutschland hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Fragen und Antworten zu Fischvergiftungen mit Ciguatoxinen zusammengestellt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Fragen und Antworten des BfR vom 16. Mai 2022 \(pdf\)](#)

FDA issues Final Guidance for seeds used for sprouting

The FDA has issued final guidance titled «Reducing Microbial Food Safety Hazards in the Production of Seed for Sprouting: Guidance for Industry.»

This guidance outlines FDA's serious concerns over foodborne illness outbreaks associated with the consumption of raw and lightly-cooked sprouts and provides firms with recommended steps to prevent adulteration throughout the production chain of seed for sprouting.

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

> [Guidance for Industry: Reducing Microbial Food Safety Hazards in the Production of Seed for Sprouting](#)

Lebensmittelrecht

Schweizerkreuz auf Lebensmitteln: Bundesrat vereinfacht Verfahren für Ausnahmen

Der Bundesrat hat am 18. Mai 2022 die [Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel](#) geändert und das bestehende System der Ausnahmen vereinfacht. Neu ist es in der Verantwortung der Branchenakteure festzulegen und zu kommunizieren, bei welchen Rohstoffen eine ungenügende Verfügbarkeit besteht. Die Revision tritt am 1. Januar 2023 in Kraft.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Jedes zehnte «extra vergine» Olivenöl weist sensorische Mängel auf

An einer überregionalen Untersuchungskampagne zur Qualität von «extra vergine» Olivenöl beteiligten sich 15 Kantone mit insgesamt 96 Proben. Davon wiesen 11 sensorische Abweichungen auf, welche die Bezeichnung als «extra vergine» oder «nativ extra» nicht rechtfertigen. Sie wurden alle zu «vergine»/«nativ» herabgestuft. Fünf Proben entsprachen bei der chemischen Analyse nicht den Anforderungen an «extra vergine» Olivenöl und 44 wiesen sonstige Mängel in der Kennzeichnung auf.

> [KLZH - Kantonales Labor Zürich](#)

Alternativen zu ukrainischem Sonnenblumenöl flexibel deklarieren

Lebensmittelproduzenten sollen rasch und flexibel Sonnenblumenöl und -lecithin durch alternative Pflanzenöle ersetzen können. Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 25. Mai 2022 eine entsprechende Änderung der Deklarationspflicht auf den Lebensmittelverpackungen in eine verkürzte Vernehmlassung geschickt. Die verkürzte Vernehmlassung dauert zwei Wochen, damit die notwendigen rechtlichen Anpassungen per 15. Juli 2022 in Kraft treten können.

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 25.05.2022](#)

> [Vernehmlassungen](#)

EuGH: Umgangssprachliche Angabe von Vitaminen in Lebensmitteln reicht

Wenn ein Lebensmittel mit Vitaminen versetzt wird, reicht auf der Verpackung eine umgangssprachliche Angabe wie «Vitamin C». Der Europäische Gerichtshof urteilte, dass nicht zwangsläufig die genaue Vitaminverbindung angegeben werden müsse. Folsäure wird beispielsweise auch als Vitamin B9 bezeichnet oder Ascorbinsäure wird Vitamin C genannt.

> [beck.de](#)

EuGH-Urteil vom 24.03.2022 > [C-533/20](#)

Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen –

Vorabveröffentlichung der Stellungnahme zur Einstufung von zinkhaltigen Produkten

Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen bietet für interessierte Kreise die Möglichkeit zur Kommentierung des Entwurfs einer Stellungnahme zur Einstufung von zinkhaltigen Produkten, bevor diese in der finalen Fassung veröffentlicht wird. Hintergrund: Die Gemeinsame Expertenkommission widmet sich der Einstufung von Stoffen, die bislang vorwiegend oder ausschliesslich in Arzneimitteln verwendet wurden, aber

vermehrt als Lebensmittel oder Lebensmittelzutat in Verkehr gebracht werden (sogenannte Borderline-Stoffe).
> [BVL - Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(D\)](#)

Strengere Vorgaben für die Kennzeichnung von Honig in Frankreich

In Frankreich gelten jetzt strengere Vorgaben für die Kennzeichnung von im Inland abgefülltem Honig. Angegeben werden müssen alle Ursprungsländer der enthaltenen Honige, geordnet nach ihrem Anteil am Gesamtgewicht.

> [proplanta.de](#)

FDA draft guidance sets lead limits for juices

An FDA draft guidance on lead levels in juices sets the action level for lead in apple juice at 10 parts per billion, which is lower than for other juices because young children drink that type of juice most often.

> [foodsafetymagazine.com](#)

> [Draft Guidance for Industry: Action Levels for Lead in Juice](#)

QM

IFS starts its way towards IFS Food version 8

Following consultations of the IFS Board and ITC, it has been decided to revise the IFS Food Standard. The revision becomes necessary because the standard needs to be adapted to the new Codex Alimentarius and upcoming ISO 22003-2. Also, it allows to consider the feedback from the stakeholders regarding version 7.

> [IFS - International Featured Standards](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bund und Lebensmittelbranche gehen gegen Food Waste vor

Bundesrätin Simonetta Sommaruga und 28 Führungskräfte von Unternehmen und Verbänden aus der Lebensmittelbranche haben am 12. Mai 2022 in Bern eine Vereinbarung zur Bekämpfung von Food Waste unterzeichnet. Ziel ist es, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren. Die Unterzeichnenden verpflichten sich, konkrete Massnahmen zur Verminderung ihrer Lebensmittelabfälle zu treffen und jährlich über die erzielten Fortschritte Bericht zu erstatten. Die Vereinbarung ist Teil des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung, den der Bundesrat am 6. April 2022 verabschiedet hat.

> [Der Bundesrat - Pressemitteilungen](#)

Betreffend Aktionsplan vom 6. April 2022, siehe > [News vom 8. April 2022](#)

Das Geheimnis von Emmentaler & Co

Grosse runde Löcher und ein nussig-süssliches Aroma zeichnen Käse wie Emmentaler, Emmenspitz oder Leerdammer aus. Eine neue Publikation gibt einen Überblick über diese Käsesorten und ihre Herstellung.

Die neue Agroscope-Publikation gibt einen Überblick über die vielen Arten von Käse, die sich aus am Schweizer Original Emmentaler durch Weiterentwicklungen gebildet haben, und geht auf spezifische Aspekte von Herstellung, Reifung, Flavour, Qualität, Sicherheit und der Ernährung ein. Sie zeigt wichtige Einflüsse von Unterschieden auf.

> [www.agroscope.admin.ch](#)

> [Käse Typ Emmentaler: Überblick über die Arten von Hart- und Halbhartkäse mit Propionsäuregärung und über spezifische Aspekte ihrer Herstellung, ihrer Qualität und der Ernährung. Agroscope Science, 134, 2022, 1-27 \(pdf\)](#)

Vom Hof auf den Tisch: Kommission bittet um Ihre Meinung zu neuem Rahmen für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem

Als Teil der Strategie «Vom Hof auf den Tisch» hat die Europäische Kommission am 28.04.2022 eine öffentliche Konsultation zur Initiative für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem gestartet. Teil dieser wird auch eine Nachhaltigkeitskennzeichnung von Lebensmitteln sein. Die Konsultation läuft bis zum 21. Juli.

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

> [Strategie «Vom Hof auf den Tisch»](#)

> [Konsultation «Nachhaltiges EU-Lebensmittelsystem - neue Initiative»](#)

Vom Hof auf den Tisch: Kommission startet öffentliche Konsultation zu neuen Gentechniken (NGT)

Die Europäische Kommission hat am 29.04.2022 eine öffentliche Konsultation zu einem Rechtsrahmen für solche Pflanzen eingeleitet, die mit bestimmten Neuen Gentechniken (New Genomic Techniques, NGT) gewonnen wurden. Sie bittet die Zivilgesellschaft, Behörden, Unternehmen und alle Interessierten um Stellungnahmen bis zum 22. Juli.

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

> [Konsultation: Rechtsvorschriften für Pflanzen, die mithilfe bestimmter neuer genomischer Verfahren gewonnen werden](#)

Sicheres Futter für Honigbienen

Honigbienen erhalten für den Aufbau ihrer Wintervorräte spezielles Bienenfutter (Sirupe oder Teige). Damit soll der durch die Imker entnommene Honig ersetzt werden. Dieses sogenannte «Einfüttern» beginnt bereits im Sommer. Wird Bienenfutter jedoch sommerlich hohen Umgebungstemperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt, kann im Futter

bienenschädliches Hydroxymethylfurfural entstehen, darauf weist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hin.

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

Aktuelles



Tagungsbericht der 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 5. Mai 2022 zum Thema «Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht» (Online-Tagung)

Im Zentrum der Betrachtungen der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, die zum 16. Mal durchgeführt wurde, stand das Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht. Die Veranstaltung war von qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden Diskussionsbeiträgen und Fragen geprägt. Tagungsleiterin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) dankt

allen Teilnehmenden und externen Referierenden für die hervorragenden Beiträge und anregenden Diskussionen. Einen Rückblick auf die Tagung bietet die > [fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

 Sehen Sie hierzu zusätzlich den > [LinkedIn-Beitrag](#).

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 12. Mai 2023** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

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 Orientierungswissen 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 (letzte Plätze vorhanden).

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

Unsere nächsten 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 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.

> [Interessentenliste](#)

> [Weitere Informationen](#)



Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementssystemen

6. September 2022

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementssystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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

> [Weitere Informationen](#)



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

7. bis 8. September 2022

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

[> Weitere Informationen](#)



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

24. November 2022

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

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

Lebensmittelrecht

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

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 \(pdf\)](#)



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](#)

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