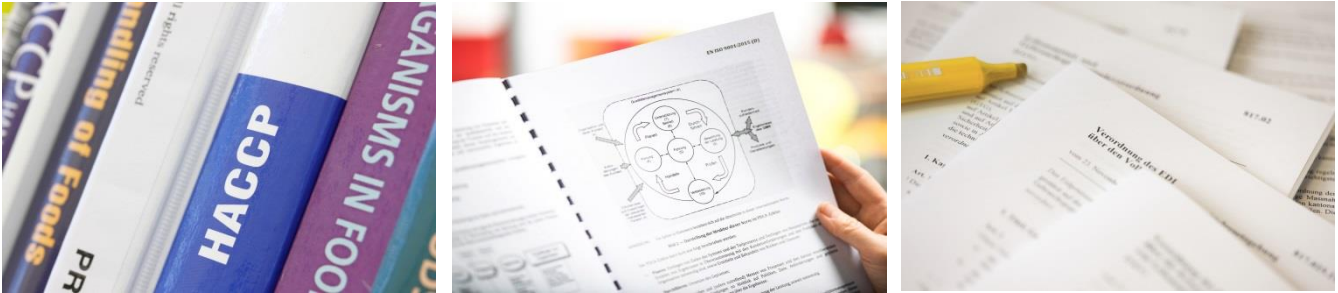


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 223, September 2022



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 09/2022 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](#)

#### Wenn Gemüse ungesund wird: Acrylamid in Gemüsechips

Eine Kampagne im Jahr 2019 zeigte, dass Gemüsechips hohe Acrylamidgehalte aufweisen können. Da Acrylamid als «wahrscheinlich krebserregend» eingestuft wird, sind die Hersteller verpflichtet, Massnahmen zu treffen, um die Gehalte so tief wie möglich zu halten. Das Kantonale Labor Zürich hat deshalb erneut Chips aus verschiedenen Rohstoffen untersucht. Die Gehalte waren zum Teil immer noch sehr hoch. Die gute Nachricht ist, dass dies nicht der Fall sein muss.

[> Kantonales Labor Zürich](#)

#### Neue EU-Regeln: Einsatz biologischer Pflanzenschutzmittel wird einfacher

Weniger chemische Pestizide: Die EU-Kommission hat neue Regeln beschlossen, die biologische Pflanzenschutzmittel in der EU einfacher zugänglich machen. Damit können Mikroorganismen als Wirkstoffe in

Pflanzenschutzmitteln schneller zugelassen werden. Landwirte können so chemische Pflanzenschutzmittel besser durch nachhaltigere Alternativen ersetzen. Die neuen Regeln gelten ab November 2022. Die neuen Regeln werden die biologischen und ökologischen Eigenschaften jedes Mikroorganismus in den Mittelpunkt des wissenschaftlichen Risikobewertungsprozesses stellen. In diesem Prozess muss die Sicherheit nachgewiesen werden, bevor Mikroorganismen als Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln zugelassen werden können. Sie sollen die Zulassung von Mikroorganismen und biologischen Pflanzenschutzmitteln, die diese enthalten, beschleunigen. Die neuen Regeln wurden bereits im Februar 2022 von den Mitgliedstaaten gebilligt und werden ab November 2022 gelten.

[> Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)  
[> Fragen und Antworten zu den neue Vorschriften für die Verwendung von Mikroorganismen in Pflanzenschutzmitteln](#)

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

Siehe [> Amtsblatt der Europäischen Union, L 227, 1. September 2022](#) mit verschiedenen Verordnungen hierzu

#### Bericht des BVL aus dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) 2021

Im vergangenen Jahr stellte der Nachweis von Pflanzenschutzmittelrückständen den häufigsten Beanstandungsgrund im Europäischen

Schnellwarnsystem RASFF dar. Meldungen zu pathogenen Mikroorganismen wie Salmonellen und Listerien waren der zweithäufigste Meldungsgrund.

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

> [ACN Annual Report 2021 der Europäischen Kommission \(pdf\)](#)

### «Aber bitte mit Sahne» – und bitte ohne Desinfektionsmittel

Bundesamt weist auf Rückstände von Desinfektionsmitteln in Schlagsahne hin. Egal ob Schokoeis, Nuss- oder Früchteeis – die beliebten Eisbecher oder auch Obstkuchen werden gerne mit Sahne garniert. In der Gastronomie wird dazu häufig Sahne aus Sahneautomaten verwendet. Diese Automaten müssen regelmässig gereinigt, desinfiziert und anschliessend mit heissem Wasser nachgespült werden. Vernachlässigt man diesen letzten Schritt, können Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in die Sahne übergehen. Bei aktuellen Untersuchungen wurden in jeder fünften Probe Schlagsahne solche Rückstände oberhalb der rechtlich festgelegten Höchstgehalte gefunden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte.

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

> [Programm «Quartäre Ammoniumverbindungen in Schlagsahne aus Sahneautomaten» aus dem Bundesweiten Überwachungsplan \(BÜp\) 2021](#)

### Cold Brew Tea - kalter Genuss?

Cold Brew Tea (mit kaltem Wasser «aufgebrühter» Tee) ist bei sommerlicher Hitze ein beliebtes Getränk. Es gibt ihn nicht nur in Teebeuteln mit der Zubereitungsempfehlung, dass das Aufgiessen mit kaltem oder heissem Wasser möglich ist, sondern auch als Instanzzubereitung in Form von Granulaten. Beim kalten Aufgiessen werden evtl. vorhandene Keime nicht abgetötet. Diese können sich bei längeren Standzeiten des fertigen Getränks vermehren und zu einer unerwünschten Verunreinigung führen. Das CVUA Karlsruhe untersuchte 19 solcher Produkte auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit und auf deren Zusammensetzung sowie Kennzeichnung.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

### FDA issues Final Guidance for shell egg producers who provide laying hens with access to areas outside the poultry house

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) issued final guidance for shell egg producers on how to comply with

certain provisions in the final rule titled, «Prevention of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs During Production, Storage, and Transportation» (egg rule).

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

> [Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding the Final Rule, Prevention of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs During Production, Storage, and Transportation \(Layers with Access to Areas Outside the Poultry House\)](#)

### USA: Fresh produce covered on FDA's traceability rule list

Cucumbers, fresh-cut produce, leafy greens and melons are among the foods included in the list of «high-risk» foods that will be covered by the FDA's new food traceability rule that takes effect in November. The stricter rule calls for detailed accounts of the foods from their origins through the supply chain.

> [foodsafetynews.com](#)

> [FDA - US Food and Drug Administration; FSMA Proposed Rule for Food Traceability](#)

## Lebensmittelrecht

### Schweizer Lebensmittelrecht soll angepasst werden

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) hat am 30. September 2022 die Vernehmlassung zur Anpassung des Schweizer Lebensmittelrechts eröffnet («Stretto 4»). Im Zentrum stehen dabei der Offenverkauf von Backwaren und tiefgekühlten Lebensmitteln, der Täuschungsschutz, Food Waste, die Information auf Lebensmittelverpackungen sowie die Harmonisierung mit der EU.

Das vorgeschlagene Recht soll ermöglichen, den Gesundheits- und Täuschungsschutz in der Schweiz auf dem gleichen Niveau wie in den Nachbarländern zu halten und allfälligen Handelshemmnissen vorzubeugen. Insgesamt sind 23 Verordnungen betroffen.

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

> [Laufende Vernehmlassungen](#)

### BLV-Informationsschreiben 2022/2: Kantonale Bestätigung für den Export von Kosmetika nach China

Eine neue Vorlage für die Bestätigung «Manufacturing certificate» für den Export von kosmetischen Mitteln nach China ist neu auf der BLV-Webseite veröffentlicht. Diese kann von der kantonalen Vollzugsbehörde unterzeichnet werden. Die Modalitäten sind im «Informationsschreiben 2022/2: Kantonale Bescheinigung Bestätigung für den Export von Kosmetika nach China» beschrieben.

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

> [Informationsschreiben 2022/2: Kantonale Bestätigung für den Export von Kosmetika nach China \(pdf\)](#)

### **Evidence on food information – Empowering consumers to make healthy and sustainable choices**

The European Commission's Joint Research Centre (JRC) publishes the results of four scientific studies related to food information to consumers. The European Commission will use the findings of these studies as input for a proposal to > [revise the EU rules on the information provided to consumers as part of the EU's 'Farm-to-Fork' Strategy](#) and > [Europe's Beating Cancer Plan](#). Labelling can help consumers make informed, healthy and sustainable food choices. The JRC conducted four scientific studies to synthesise the current evidence on front-of-pack nutrition labelling, origin labelling and food information through other means than on labels as well as to analyse what is currently present on the market as regards the labelling of alcoholic beverages.

> [JRC - Joint Research Centre](#)

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

### **Changes to acrylamide regulations in 2023: What biscuit and cookie manufacturers need to know**

EU legislation on acrylamide is set to be renewed next year, meaning its crunch time for a number of manufacturers who are still producing biscuits and cookies with acrylamide levels above the 350 ppb benchmark level (BML). This year marks the 20th anniversary of the discovery of acrylamide in common foods, such as biscuits, cookies, potato chips, coffee and several other cereal and potato-based foods prepared at high temperatures (> 120°C) under low-moisture conditions. Acrylamide is a naturally formed component of the browning effect - also known as the Maillard reaction - between amino acids and reducing sugars under heat. It is also considered a carcinogen, and in 2018, EU legislation introduced the BML in biscuits and cookies below 350 parts per billion (ppb). > [EU regulation 2017/2158](#) on acrylamide is now set to be renewed in 2023, expected to adjust BLMs and introduce new maximum levels. The current benchmark level of 350 ppb in biscuits and cookies might go down to 300 ppb, with a maximum level of 500 ppm.

> [foodnavigator.com](#)

### **Kreislaufwirtschaft: Neue EU-Vorschriften ermöglichen Verwendung von recyceltem Kunststoff in Lebensmittelverpackungen**

Damit auch recycelter Kunststoff künftig für Lebensmittelverpackungen genutzt werden kann, hat die Europäische Kommission neue Vorschriften beschlossen. Sie umfassen Kriterien für die Sicherheit von Materialien und Gegenständen aus recyceltem Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

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

> [Link zum Text der Verordnung](#)

### **Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 43. Plenarsitzung am 2. Dezember 2021 die Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschlossen. Diese Neufassung der Leitsätze wurde in der Bekanntmachung vom 28. Juli 2022 im Bundesanzeiger veröffentlicht.

> [BAnz AT 28.07.2022 B1 \(pdf\)](#)

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

## **QM**

### **Bekanntmachung zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit**

Am 16.09.2022 veröffentlichte die Europäische Kommission die Bekanntmachung 2022/C 355/01 zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygienepraxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschliesslich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen, im Amtsblatt der Europäischen Union. Das Dokument ersetzt die Version aus dem Jahr 2016.

> [Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.](#)

> [Amtsblatt der Europäischen Union, C 355, 16. September 2022](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Schweizer Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr**

Auf der Website des BLV ist jetzt eine dynamische Tabelle der neuen Schweizer Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr verfügbar. Sie hilft, die erforderliche Menge an Nährstoffen nach Altersgruppe und Lebensphase zu finden.

Bisher wurden in der Schweiz je nach Sprachregion verschiedene Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr verwendet. Basierend auf einem wissenschaftlichen Bericht der «Haute école de santé de Genève» und der Stellungnahme der Eidgenössischen Ernährungscommission veröffentlicht das BLV nun die Schweizer Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr in Form einer einheitlichen, dynamischen Tabelle. Diese ermöglicht es, nach der Menge an Nährstoffen zu suchen, die für verschiedene Altersgruppen oder Lebensphasen benötigt werden.

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

> [Dynamische Tabelle](#)

### **Neues Datenschutzrecht ab 1. September 2023**

Das totalrevidierte Datenschutzgesetz (DSG) und die Ausführungsbestimmungen in der neuen Datenschutzverordnung (DSV) und der neuen Verordnung über Datenschutzzertifizierungen (VDSZ) treten am 1. September 2023 in Kraft. Das hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 31. August 2022 entschieden. Damit erhält die Wirtschaft genügend Zeit, die notwendigen Vorkehrungen für die Umsetzung des neuen Datenschutzrechts zu treffen.

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 31.08.2022](#)

Weiterführende > [Links](#)

### **Verstärkter Schutz vor Tierseuchen**

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 31. August 2022 die Anpassung der Tierseuchenverordnung (TSV) verabschiedet. Diese tritt am 1. November 2022 in Kraft. Sie bezweckt, den Schweizer Tierbestand besser vor der Afrikanischen Schweinepest und weiteren Tierseuchen zu schützen. Die Änderung hat zudem zum Ziel, die Gleichwertigkeit mit dem neuen Tiergesundheitsrecht der EU aufrechtzuerhalten. So können Handelshemmnisse vermieden werden.

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

> [Gesetzgebung - Noch nicht in Kraft](#)

### **Keine Vernichtung von konsumierbaren Fleischwaren im Detailhandel**

Antwort des Bundesrates vom 24.08.2022 auf die Motion 22.3810 von NR Schneider Meret.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, die Vernichtung von konsumierbaren Fleischwaren durch den Detailhandel zu verbieten.

Antwort des Bundesrates vom 24.08.2022: Das Einfrieren von Fleisch am Tag des Verbrauchsdatums und die

freiwillige Abgabe an karitative Organisationen ist bereits heute möglich. Voraussetzung ist, dass das Fleisch bis dahin optimal gelagert wurde, in einwandfreiem Zustand ist und fachgerecht eingefroren wird (> [Informationsschreiben 2021/9.1. «Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums»](#), pdf). Auf diese Weise kann ein wichtiger Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung geleistet werden.

Es liegt in der Verantwortung des Detailhändlers, im Rahmen seiner lebensmittelrechtlichen Selbstkontrolle zu beurteilen, ob sich das Fleisch zum Einfrieren und Weitergeben noch eignet, oder ob es vernichtet werden muss. Der Detailhandel ist auch in diesem Fall für die Sicherheit des Lebensmittels verantwortlich.

Aus diesen Gründen beantragt die Bundesrat die Ablehnung der Motion.

> [Curia Vista - Die Geschäftsatenbank des Parlaments \(Motion 22.3810\)](#)

### **EU wastes more food than it imports, says new report**

The EU wastes more food than it imports, damaging EU food security amid the cost-of-living crisis, shows a new report from environmental organisation Feedback EU published on 20 September 2022. In 2021, the EU imported almost 138 million tonnes of agricultural products, costing €150 billion. At the same time, the report «No Time to Waste», based on the most up-to-date sources, estimates that the EU wastes 153.5 million tonnes of food each year. This figure is nearly double previous estimates, due to better availability of data on food wasted on farms. Official EU figures still exclude most on-farm food waste from EU member state measurement and reporting.

> [eeb.org](#)

> [Report: No time to waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets \(pdf\)](#)

## Aktuelles

### In eigener Sache: Position als wissenschaftliche:r Mitarbeiter:in 80 - 100 % in Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht



Sind Sie an einer vielseitigen und herausfordernden Aufgabe in einem inspirierenden Arbeitsumfeld interessiert? In unserer Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht ist eine Position als wissenschaftliche:r Mitarbeiter:in frei.

Weitere Informationen finden Sie im Inserat unter diesem Link: <https://www.zhaw.ch/de/jobs/offenstellen/stelleninserat/job/detail/2844000/>

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

### Wädenswiler Lebensmitteltagung 2022: "One Health - die Bedeutung von Antibiotikaresistenzen und Bakteriophagen für Lebensmittel"

Am Institut für Lebensmittel- und Getränke-Innovation der ZHAW findet dieses Jahr die Lebensmitteltagung am Donnerstag, 10. November 2022 statt.

So dürfen wir mit "One Health - die Bedeutung von Antibiotikaresistenzen und Bakteriophagen für Lebensmittel" ein Thema präsentieren, das höchst aktuell ist. Der One-Health-Ansatz geht im Wesentlichen davon aus, dass die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt eng miteinander verbunden ist. Der Ansatz fordert damit auch eine gesamthafte Betrachtung und eine interdisziplinäre Zusammenarbeit, um unsere Gesundheit sichern zu können.

Besuchen Sie die > [Webseite](#), stöbern Sie durch die spannenden Referatsthemen und zögern Sie nicht, sich vor Ort am 10. November 2022 persönlich ein umfassendes Bild zu machen. > [Anmelden](#) können Sie sich bis am Montag, 31. Oktober 2022.



### SAVE THE DATE – 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

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.

## Studierende bearbeiten Ihre Fragestellungen aus der Praxis

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

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

### **Semesterarbeit (5. Semester)**

Umfang etwa 30 Arbeitstage  
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember  
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

### **Masterarbeit (MSc-Studium)**

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

### **Bachelorarbeit (6. Semester) – *Gesucht: Themen für Frühjahrssemester 2023 (Mitte Feb. - Mitte Juli 2023)***

Umfang etwa 75 Arbeitstage  
Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli  
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2021 finden Sie im > [Booklet «Abschlussarbeiten 2022» \(pdf\)](#)

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- *Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung*
- *HACCP-Gefahrenanalyse für verschiedene Produkte: Ausarbeitung, Validierung, Schulung*
- *Ist-Analyse betreffend HACCP-Validierung und Verifizierung sowie Optimierung der Validierungen und Verifizierungen von Pasteuranlagen*
- *Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)*
- *Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien*
- *Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten*
- *Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht*
- *Evaluierung der Auswirkungen der Swissness-Vorlage auf bestimmte Produktgruppen*
- *Entwicklung eines Konzeptes zur mikrobiologischen Probenahme & Untersuchungen gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht*
- *Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015*
- *Ist-Analyse betreffend der Umsetzung der Anforderungen der Zertifizierung FSSC 22000 und Entwicklung von Verbesserungsvorschlägen*
- *Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb*

**Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns.**

## 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](#) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> <https://lnkd.in/dXqJZcz>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

## 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](#) durchgeführt.



**Der Studiengang 2022 ist ausgebucht und hat am 25. August 2022 begonnen.**

**Bei Interesse für den Studiengang 2023 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2023 und den Anmeldeprozess informiert.**

## Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2022



### Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie

7. und 8. November 2022

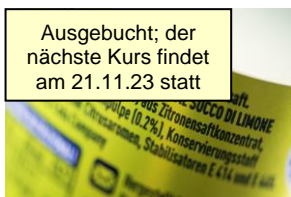
Die Kursteilnehmenden werden befähigt:

- die notwendigen Lean Grundlagen sich anzueignen und ein Verständnis für Lean und dessen Denk- und Führungshaltung zu entwickeln.
- Lean Prinzipien zu kennen und zu erfahren anhand von Simulationen und diese zu reflektieren.
- Potential für Verbesserungen im eigenen Unternehmen zu erkennen.
- die kritischen Transformationsschritte zu einer Lean-Organisation zu kennen.
- Ferner bieten wir Ihnen Entscheidungsgrundlagen für die Einführung von Lean in einer Organisation als auch Impulse für dessen Weiterentwicklung an.

Lassen Sie sich von unserer Begeisterung für Lean anstecken.

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](#) für den Kurs 2023  
> [Weitere Informationen](#)



### Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | Online

01. Dezember 2022

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

Der Kurs wird online durchgeführt. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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

## Kooperationskurse



### 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](#)



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

### Lebensmittelrecht

- 12. Mai 2023: > [17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)
- 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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)