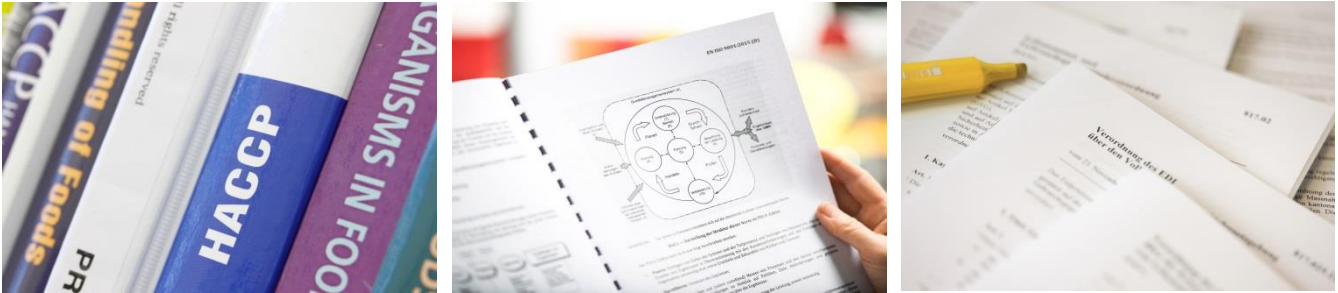


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 230, April 2023



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 03/2023 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](#)

EFSA: Nitrosamine in Lebensmitteln geben Anlass zu gesundheitlichen Bedenken

Die Exposition der Verbraucher gegenüber Nitrosaminen – Verbindungen, die sich bei der Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung bilden können – gibt Anlass zu gesundheitlichen Bedenken.

Dies ist das Ergebnis der EFSA-Risikobewertung für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Nitrosaminen in Lebensmitteln. Zehn in Lebensmitteln enthaltene Nitrosamine sind karzinogen (können Krebs erzeugen) und genotoxisch (können die DNA schädigen).

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

> [Risk assessment of N - nitrosamines in food](#)

EFSA: Mineral oil hydrocarbons in food – have your say on the draft

EFSA experts provisionally concluded that mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) do not pose a health

concern. They also confirmed that some substances in the group known as mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) are a possible health concern.

MOH can enter food in many ways - through environmental contamination, use of lubricants for machinery, release agents, processing aids, food or feed additives and migration from food contact materials. They have been found in a variety of foods, which typically contain higher levels of MOSH than MOAH. The highest levels of MOH were found in vegetable oils and the highest exposure was estimated for young people, especially infants who have been fed exclusively with infant formula containing high levels of MOSH.

Experts recommended that more research is done to quantify the presence of MOAH in food and that toxicity data are collected to better assess the risks they pose. For MOSH, it is important to keep studying the possible long-term effects on human health.

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

EFSA: Safety of water lentil protein concentrate from a mixture of Lemna gibba and Lemna minor as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on water lentil protein concentrate from a mixture of Lemna gibba and

Lemna minor as a novel food (NF) pursuant to Regulation (EU) 2015/2283.

The Panel concludes that the NF, water lentil protein concentrate from a mixture of *L. gibba* and *L. minor*, is safe under the proposed conditions of use.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(EFSA Journal 2023;21\(4\):7903\)](#)

Hohe Acrylamidgehalte in geschwärzten Oliven nachgewiesen

Im Rahmen des deutschlandweiten Lebensmittel-Monitorings 2021 des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) wurden hohe Acrylamidgehalte in geschwärzten Oliven festgestellt. Auch aktuelle Untersuchungen des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) bestätigen diese Ergebnisse.

> [food-monitor.de](#)

> [LGL- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit](#)

PAS 320:2023 Developing and sustaining a mature food safety culture – Guide

PAS 320:2023 on developing and sustaining a mature food safety culture has been published.

The document gives guidance on recognizing and maintaining a positive culture of food safety in any food organization, regardless of its size or focus and includes a food safety culture maturity model against which organizations can assess their level of maturity.

PAS 320:2023 also covers the defined prerequisites and taxonomy of organizational culture and supplies case studies that demonstrate the maturity matrix and provide real-life examples that food organizations can implement.

> [BSI - The British Standards Institution](#)

FAO and WHO published the document «Food safety aspects of cell-based food»

On 5 April 2023, the FAO and WHO launched a new publication entitled «Food safety aspects of cell-based food». The publication includes the results of an FAO-led expert consultation that was held in Singapore in November 2022, where a comprehensive food safety hazard identification was conducted.

Hazard identification is the first step of the formal risk assessment process. The goal of the FAO/WHO publication is to capture key food safety issues in a timely manner, before products are widely available on the world market. In this way, relevant authorities, particularly in low- and middle-income countries, will be equipped with up-to-date information and scientific knowledge on cell-based

food production to consider potentially important regulatory actions and learn from experienced countries so that good practices can be shared.

> [FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

> [Publication: Food safety aspects of cell-based food](#)

FDA issues letter to industry on the food safety risks of transferring genes for proteins that are food allergens to new plant varieties used for food

On 13 April 2023, the U.S. Food and Drug Administration issued a letter reminding developers and manufacturers of new plant varieties who intend to transfer genes for proteins that are food allergens (including allergens from foods identified as major food allergens) into new plant varieties used for food of the relevant legal requirements for these products.

The FDA is not aware of any foods currently in the U.S. market from these types of new plant varieties, but is aware of research and development in this area. Because adverse reactions to food allergens can be severe and life-threatening, including when the allergen is present at low levels, FDA thinks it is important to reach out to developers and manufacturers now, while such plant varieties are still in early research and development stages.

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

> [Letter to Industry \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

Pils-Verbot gefallen – Schweizer Spezial hell und dunkel etabliert

Ende 2022 hat das Institut für Geistiges Eigentum informiert, dass der aufgrund eines Staatsvertrags mit der Tschechischen Republik seit 1927 geltende Schutzstatus von Pils/Pilsen Bier nicht mehr existiert.

Die Bezeichnung «Pils/Pilsen» kann nun in der Schweiz für Bier frei verwendet werden und ist nicht mehr nur tschechischem Bier vorbehalten.

> [SBV - Schweizer Brauerei-Verband \(pdf\)](#)

> [SR 0.232.111.197.41 - Vertrag zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen](#)

Lebensmittel mit geschützten Bezeichnungen kontrolliert

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) organisierte eine nationale Inspektionskampagne, die sich auf die Kontrolle von Schweizer Milch- und

Fleischprodukten mit geschützter Bezeichnung (GUB, GGA) konzentrierte.

Die Kontrollen fanden bei Zwischenhändlern statt, die diese Lebensmittel schneiden, neu verpacken oder verarbeiten. Das Bild, das sich dabei ergab, ist beruhigend: Die meisten Beanstandungen waren auf geringfügige Mängel bei den Angaben auf der Etiket­te zurückzuführen, während nur bei 2 % der Produkte festgestellt wurde, dass sie irreführend gekennzeichnet waren oder in nicht zertifizierten Unternehmen hergestellt wurden.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

EU: Zulassung eines Risk-Reduction Claims

Mit der Verordnung (EU) 2023/648 vom 20.03.2023 hat die Kommission eine weitere gesundheitsbezogene Angabe betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos zugelassen.

Die Angabe zur Senkung der LDL-Konzentration als Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung darf für ein Nahrungsergänzungsmittel mit acht spezifizierten Zutaten gemacht werden. Die Verwendung des Claims ist für die Dauer von fünf Jahren auf den Antragsteller beschränkt.

Das Produkt enthält eine Kombination aus vier pflanzenbasierten Zubereitungen in Kombination mit Monacolin K aus Rotschimmelreis und drei Vitaminverbindungen (Vitamin E, Riboflavin Niacin). Insbesondere das Verfahren zur Einschränkung der Verwendung von Monacolin im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 hat die Zulassung der Angabe, die bereits in 2012 beantragt und von der EFSA in 2013 befürwortet wurde, so lange hinausgezögert.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2023/648 der Kommission vom 20. März 2023 zur Zulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos\)](#)

> [EFSA Journal 2013;11\(7\):3327 \(Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to the combination of artichoke leaf dry extract standardised in caffeoylquinic acids, monacolin K in red yeast rice, sugarcane derived policosanols, OPC from French maritime pine bark, garlic dry extract standardised in allicin, d-α-tocopheryl hydrogen succinate, riboflavin and inositol hexanicotinate in Limicol® and reduction of blood LDL-cholesterol concentrations pursuant to Article 14 of Regulation \(EC\) No 1924/2006\)](#)

EU approves carbomer (E 1210) as food additive in food supplements

On 1 March 2023 the European Official Journal published an amendment that adds carbomer (E 1210) to the EU List

of Authorized Food Additives and approves it for use in food supplements. The amendment entered into force on 21 March 2023.

The authorization of E 1210 is based on the > [Scientific opinion on 11 August 2021](#) of the European Food Safety Authority, in which it concluded that carbomer used as a food additive in solid and liquid food supplements does not give rise to a safety concern when used within the specified limits.

Detailed specifications for the newly approved carbomer (E 1210) are provided in > [Commission Regulation \(EU\) No. 231/2012](#).

> [3eco.com](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2023/440 der Kommission vom 28. Februar 2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung \(EU\) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von Carbomer in Nahrungsergänzungsmitteln\)](#)

«Oft länger gut» soll MHD ergänzen

Die EU-Kommission geht die Reform der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) an. Eine verpflichtende Ergänzung zum Mindesthaltbarkeitsdatum soll nur der erste Schritt sein.

> [lebensmittelzeitung.net](#)

Kulturfleisch: Italien erwägt Verbot synthetischer Lebensmittel

Der italienische Landwirtschaftsminister Francesco Lollobrigida lanciert Gesetzentwurf für das Verbot synthetischer Lebensmittel.

Während die Branche rund um Kulturfleisch und fermentierte Proteine in der EU für die Marktreife neuartiger Proteinprodukte kämpft, bildet sich auf nationaler Ebene in Italien eine politische Gegenbewegung. Wie das Good Food Institute berichtet, hat Landwirtschaftsminister Francesco Lollobrigida ein Gesetzesentwurf auf den Weg gebracht, der sowohl Herstellung als auch Verkauf künstlich produzierter Lebensmittel in Italien verbietet. Es ist die Rede von Produkten, die aus einer Zellkultur stammen.

> [agrarzeitung.de](#)

> [foodingredientsfirst.com](#)

> Siehe zum Thema auch [News vom 27.03.2023](#)

QM

Food fraud: Commission publishes guidance on fighting fraudulent and deceptive practices in the agri-food chain

The Commission has published on 31 March 2023 a report which is the result of a project to collect information on potential fraud risks identified by Member State authorities and control methods to detect fraudulent and deceptive practices in the agri-food chain.

This report is expected to be used by Member States' authorities in charge of official controls since it compiles good practice examples and challenges they face with the implementation of fraud related controls. The document was put together through a series of pilot and fact-finding studies of eight Member States between 2020 and 2022.

> [Report: Fighting fraudulent and deceptive practices in the agri-food chain](#)

IFS Food Version 8 - the new food safety standard is here

In the new version, there is an optimised protocol, a new definition of the B-scoring, and the introduction of a star status to highlight unannounced audits. These updates facilitate efficient working with the standard for all parties involved.

> [IFS - International Featured Standards](#)
> [IFS Food, Version 8 \(pdf\)](#)

On 31 March 2023, the Foundation FSSC published Version 6 of the FSSC 22000 scheme

The main reasons for the updated version of the FSSC 22000 scheme are:

- Integrating the requirements of ISO 22003-1:2022
- Strengthening the requirements to support organizations in their contributions to meeting the UN Sustainable Development Goals (SDGs), and
- Incorporating feedback as a result of the Version 6 development survey, which received nearly 2000 responses.

Version 6 will have a 12-month transition window to allow organizations to prepare for the new Version and CBs for implementation and gaining accreditation. The first audits to Version 6 will commence from 01 April 2024 onwards, and all organizations must complete the V6 upgrade audit before 31 March 2025.

> [fssc22000.com](https://www.fssc22000.com)

> [FSSC 22000 scheme documents](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

EU: Parliament adopts new law to fight global deforestation

To fight climate change and biodiversity loss, the new law obliges companies to ensure products sold in the EU have not led to deforestation and forest degradation.

While no country or commodity will be banned, companies will only be allowed to sell products in the EU if the supplier of the product has issued a so-called «due diligence» statement confirming that the product does not come from deforested land or has led to forest degradation, including of irreplaceable primary forests, after 31 December 2020.

As requested by Parliament, companies will also have to verify that these products comply with relevant legislation of the country of production, including on human rights, and that the rights of affected indigenous people have been respected.

The products covered by the new legislation are: cattle, cocoa, coffee, palm-oil, soya and wood, including products that contain, have been fed with or have been made using these commodities (such as leather, chocolate and furniture), as in the > [original Commission proposal](#). During the negotiations, MEPs successfully added rubber, charcoal, printed paper products and a number of palm oil derivatives.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament](#)

> [Adopted text](#)

> [foodnavigator.com](https://www.foodnavigator.com)

> [Proposal for a Regulation on deforestation-free products \(pdf\)](#)

Aktuelles

Am 12 Mai 2023: 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

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



Wir freuen uns, rund 150 Personen zu unserer ersten Präsenztagung seit 2019 bei uns in der Aula Campus Grüental begrüßen zu dürfen. Spannende Referate rund um das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette werden zu anregenden Diskussionen inspirieren und das Netzwerken wird ebenfalls nicht zu kurz kommen.

Schon jetzt ein herzliches Dankeschön allen Teilnehmenden sowie unseren Referierenden, die den Tag mit Inhalt füllen werden.

Tagungswebseite: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung. Einen Rückblick auf die Tagung wird die fachliche Zusammenfassung der Tagung bieten, die ab ca. Ende Mai auf der genannten Webseite aufgeschaltet sein wird.

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht **Anmeldung für den Studiengang 2023**

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 2023 läuft bis zum 3. Juli 2023 (Frühbucherrabatt bis 15. Mai 2023).

Weitere Informationen über den Studiengang 2023 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:
> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im > [Flyer \(pdf\)](#)

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), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Unsere nächsten Kurse



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE | ortsungebundene Teilnahme **6. Juni 2023**

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

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

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

[> Weitere Informationen](#)



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

27. bis 29. Juni 2023

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv ein HACCP-Team leiten oder als Mitglied mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

[> Weitere Informationen](#)



Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

5. September 2023

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen 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

6. bis 7. September 2023

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](#)

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung

13. und 14. Juni 2023

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 \(pdf\)](#)

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

Lebensmittelrecht

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

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

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

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

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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.

Anlässe Dritter

Swiss Food Science Meeting 2023

28. und 29. Juni 2023, University of Neuchâtel, Aula des jeunes Rives, Espace Louis-Agassiz 1
Thema: «Future Food and Dietary Supplements - Risks & Analytical Solutions»

Das Swiss Food Science Meeting (SFSM) 2023 befasst sich mit den Herausforderungen, die die neuen und aufkommenden Trends im Bereich der zukünftigen Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel mit sich bringen. Die globalen Trends im Zusammenhang mit gesunder und nachhaltiger Ernährung haben die Lebensmittelszene in den letzten zehn Jahren bestimmt und es scheint, dass sie weiter zunehmen. Neue und neuartige Lebensmittel werden mit modernen Techniken und unter Verwendung neuer Arten von Rohstoffen entwickelt, was zu neuen Fragen hinsichtlich der Sicherheit, der Stabilität und des Nährwerts der

Lebensmittel führen kann. Die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Proteinprodukten und veganen Zutaten setzt die Lebensmittelindustrie unter Druck, wenig genutzte Rohstoffe für die Lebensmittelproduktion aufzuwerten und Wege zu finden, sie für köstliche, nahrhafte und sichere Lebensmittel mit optimiertem Nährwert ohne verfahrensbedingte Verunreinigungen und Antinährstoffe zu verwenden. Parallel dazu wird den Verbrauchern eine breite Palette von Nahrungsergänzungsmitteln angeboten, die ihre Ernährung ergänzen, um Nährstoffe zu liefern oder zusätzliche Impulse für das Wohlbefinden in Form von Energie, Vitalität und Ausdauer zu geben.

Diese Entwicklungen bringen natürlich auch neue Herausforderungen für die Analytik und Kontrolle mit sich.

Weitere Informationen und Anmeldung unter: > https://swissfoodchem.ch/de/Swiss_Food_Science_Meeting_2023

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