

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 237, November 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 10/2023 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](#)

VKCS: Aktuelle Ergebnisse zu PFAS in Trinkwasser

Der VKCS präsentiert die Ergebnisse der Trinkwasserkampagne 2023.

> www.kantonschemiker.ch

> [Pressemitteilung des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz \(VKCS\) \(pdf\)](#)

BfR: Hexahydrocannabinol (HHC) in Lebensmitteln: Hinweise auf psychoaktive Wirkungen

Hexahydrocannabinol (HHC) gehört zur Substanzgruppe der Cannabinoide. Seine chemische Struktur ähnelt der von Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC), dem wichtigsten psychoaktiv-wirksamen Cannabinoid in der Pflanze Cannabis sativa L.

HHC wird beispielsweise in Liquids für E-Zigaretten eingesetzt oder in Form von HHC-Ölen angeboten. Es findet sich aber auch in Erzeugnissen, die von Verbraucherinnen und Verbrauchern als Lebensmittel

wahrgenommen werden können – unter anderem in Weingummi-artigen Produkten und Nahrungsergänzungsmitteln.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme 044/2023\) \(pdf\)](#)

BfR: Fisch und Meeresfrüchte – verbesserter Spurennachweis möglicher Allergiequellen

«AQUALLERG-ID»: Forscher entwickeln Methoden zum Nachweis potentieller Lebensmittelallergene.

> [Bundesamt für Risikobewertung \(D\) - Medienmitteilung \(pdf\)](#)

BfR: Coenzym Q10: Was ist über gesundheitliche Risiken bekannt – und was nicht?

Coenzym Q10 ist für den Stoffwechsel unentbehrlich, kann aber vom Körper selbst gebildet werden. Es ist ein wichtiger Bestandteil der Mitochondrien, die in den Körperzellen für den Energiestoffwechsel verantwortlich sind. Coenzym Q10 ist am Elektronentransport der Mitochondrien beteiligt und kann als Antioxidans Zellen vor oxidativen Schäden durch sogenannte «freie Radikale» schützen.

Gewebe mit einem hohen Energiebedarf wie Herz, Nieren, Leber und Muskulatur weisen besonders hohe Gehalte an Coenzym Q10 auf. Bei Coenzym Q10 handelt es sich nicht um einen essentiellen (mit der Nahrung zuzuführenden) Nährstoff, da dieser Stoff vom gesunden Organismus in ausreichendem Mass selbst gebildet wird. Bei gesunden

Personen und abwechslungsreicher, ausgewogener Ernährung ist eine ausreichende Versorgung mit Coenzym Q10 gewährleistet. Für die gesundheitliche Bewertung der beiden Formen des Coenzym - Ubichinol und Ubichinon - bestehen derzeit aufgrund einer noch unzureichenden Datenlage Kenntnislücken und wissenschaftliche Unsicherheiten.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

D: Bericht zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland im Jahr 2022 erschienen

Neben der Erkrankung von einzelnen Personen können mit Krankheitserregern verunreinigte Lebensmittel auch Gruppenerkrankungen verursachen. Von einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch spricht man immer dann, wenn zwei oder mehr Menschen an demselben Lebensmittel erkrankt sind.

Im Jahr 2022 gingen beim RKI und beim BVL etwas mehr Meldungen zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen als im Vorjahr ein. Es wurden insgesamt 211 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche übermittelt. Mindestens 1.488 Erkrankungen, 268 Hospitalisierungen und acht Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang. Wie in den Jahren zuvor waren die häufigsten Verursacher von Krankheitsausbrüchen Bakterien der Gattungen *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp.

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

> [Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2022 \(pdf\)](#)

Lebensmittelrecht

BAG: Risikominderung bei Biozidprodukten

Die mit der Verwendung von Biozidprodukten verbundenen Risiken müssen weiter vermindert werden. Der Bundesrat hat daher an seiner Sitzung vom 15. November 2023 eine Änderung der Biozidprodukteverordnung (VBP) verabschiedet.

> [BAG - Bundesamt für Gesundheit](#)

CH: Bundesrat führt Aussprache über risikobasierte Regulierung für neue gentechnische Verfahren

Der Bundesrat hat am 25. Oktober 2023 eine Aussprache darüber geführt, wie die Gentechnik-Regulierung in Bezug auf neue gentechnische Verfahren angepasst werden soll. Das Parlament hatte dem Bundesrat den Auftrag erteilt, einen Erlassentwurf zu unterbreiten für eine risikobasierte Zulassungsregelung für Pflanzen und Saatgut, die mit

neuen Züchtungstechnologien hergestellt wurden. Der Bundesrat hat das UVEK beauftragt, in Zusammenarbeit mit dem WBF bis im Sommer 2024 eine Vorlage auszuarbeiten.

> [Der Bundesrat der Schweizerischen Eidgenossenschaft](#)

Bericht zum Geschäft 21.3280 Rechtssicherheit bei Produktion, Handel und Gebrauch von Hanf/Cannabisprodukten

Der Bericht in Erfüllung des Vorstosses 21.3280 «Rechtssicherheit bei Produktion, Handel und Gebrauch von Hanf/Cannabisprodukten» ist erschienen.

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 21.3280\)](#)

> [Bericht in Erfüllung des parlamentarischen Vorstosses \(pdf\)](#)

KL GR: Günstige Importweine auf dem Prüfstand

Wein zählt in der Schweiz zu den traditionell verankerten Genussmitteln und ist in fast jedem Haushalt zu finden. Importweine des unteren Preissegments, welche zumeist im Getränkekarton angeboten werden, kommen allenfalls als einfacher Tischwein oder als Kochwein bei der Speisenzubereitung zum Einsatz. Die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Wein sind aber selbstverständlich auch von der einfachsten Weinkategorie einzuhalten.

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

EU: Commission sets new reduced limits for nitrites and nitrates as food additives

On 6 October, to ensure that the food on the market in the EU is as safe as possible for consumers and protect them from carcinogenic substances as part of the actions under Europe's Beating Cancer Plan, the Commission is setting new limits for the use of nitrites and nitrates as food additives. These new significantly reduced limits protect against pathogenic bacteria (e.g., *Listeria*, *Salmonella*, *Clostridia*), as well as reduce the exposure to nitrosamines, some of which are carcinogenic. Based on a stringent scientific assessment by EFSA, the new limits were endorsed unanimously by the Member States last spring.

> [Nachricht der Europäischen Kommission](#)

EU: New format for Novel Food Status Catalogue

As of 16 November 2023, a revised version of the Novel Food status Catalogue has replaced the former version.

> [European Commission - Novel Food status Catalogue \(New\)](#)

EU: Drei Sorten von genetisch verändertem Mais genehmigt

Die EU-Kommission hat nach gründlicher Prüfung drei neue Sorten von gentechnisch verändertem Mais zur Verwendung als Lebens- und Futtermittel zugelassen und die Zulassung einer anderen Sorte verlängert. Keine der Genehmigungen umfasst den Anbau der Maissorte in der EU.

Alle Produkte, die daraus hergestellt werden, unterliegen den strengen > Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften der EU.

> Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland

> Durchführungsbeschluss (EU) 2023/2132 der Kommission vom 13. Oktober 2023 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte GA21 x T25 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates

> Durchführungsbeschluss (EU) 2023/2133 der Kommission vom 13. Oktober 2023 zur Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MON 89034 x 1507 x MIR162 x NK603 x DAS-40278-9 und aus neun Unterkombinationen enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates

> Durchführungsbeschluss (EU) 2023/2134 der Kommission vom 13. Oktober 2023 zur Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais MON 87419 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm hergestellt werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates

> Durchführungsbeschluss (EU) 2023/2143 der Kommission vom 13. Oktober 2023 zur Erneuerung der Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die genetisch veränderten Mais der Sorte MIR162 enthalten, aus ihm bestehen oder aus ihm gewonnen werden, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsbeschlüsse (EU) 2016/1685, (EU) 2019/1305 und (EU) 2019/2087 in Bezug auf das Referenzmaterial

EU: Weitere Novel Food zugelassen

Die EU-Kommission hat neue Novel Food zugelassen.

Die neuen Novel Food wurden mittels nachstehender Durchführungsverordnungen zugelassen.

> Durchführungsverordnung (EU) 2023/2210 der Kommission vom 20. Oktober 2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 3-Fucosyllactose aus einem

abgeleiteten Stamm von Escherichia coli K-12 DH1 als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470

> Durchführungsverordnung (EU) 2023/2214 der Kommission vom 23. Oktober 2023 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 betreffend die Verwendungsbedingungen und der Spezifikationen der neuartigen Lebensmittel teilweise entfettete Pulver aus Chiasamen (*Salvia hispanica*)

> Durchführungsverordnung (EU) 2023/2215 der Kommission vom 23. Oktober 2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 6'-Sialyllactose-Natriumsalz aus einem abgeleiteten Stamm von Escherichia coli W (ATCC 9637) als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470

EU: Kommission begrüsst politische Einigung über einen besseren Schutz hochwertiger Lebensmittel und Getränke

Die Europäische Kommission begrüsst die am 24. Oktober vom Europäischen Parlament und vom Rat erzielte politische Einigung über die Überarbeitung und Stärkung des Systems der geografischen Angaben (g. A.) für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse.

Die neue Verordnung wird die Verwendung geografischer Angaben in der gesamten Union fördern und ein höheres Schutzniveau, insbesondere im Internet, bieten. Dies wird dazu beitragen, die hohe Qualität und die hohen Standards bei Lebensmitteln in der EU aufrechtzuerhalten und sicherzustellen, dass unser kulturelles, gastronomisches und lokales Erbe erhalten bleibt und innerhalb der EU und weltweit als authentisch anerkannt wird.

> Europäische Kommission - Pressemitteilung

EU-Mitgliedstaaten finden keine Einigung zu Glyphosat-Zulassung

Die EU-Mitgliedstaaten konnten sich nicht mehrheitlich für oder gegen eine weitere Zulassung von Glyphosat einigen. Bei der Abstimmung im Berufungsausschuss gab es keine qualifizierte Mehrheit für eine Entscheidung. Vorausgegangen war bereits eine Abstimmung im Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel (SCOPAFF) am 13. Oktober, bei der die Mitgliedstaaten ebenfalls nicht die erforderliche Mehrheit für die Annahme des Vorschlags erzielten. Im Einklang mit den EU-Rechtsvorschriften ist die Kommission nun verpflichtet, vor dem 15. Dezember 2023 einen Beschluss zu fassen. Am 15.12.2023 läuft die geltende Genehmigung aus.

Gestützt auf umfassende Sicherheitsbewertungen, die von der >Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und der >Europäischen

Chemikalienagentur (ECHA) gemeinsam mit den EU-Mitgliedstaaten durchgeführt wurden, wird die Kommission nun die Genehmigung für Glyphosat für einen Zeitraum von zehn Jahren erneuern - vorbehaltlich bestimmter neuer Bedingungen und Beschränkungen: Die Beschränkungen umfassen ein Verbot der Verwendung zur Austrocknung vor der Ernte und die Verpflichtung zum Ergreifen bestimmter Massnahmen zum Schutz von Organismen, die nicht zu den Zielgruppen gehören.
> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

Italy bans lab-grown meat in nod to farmers

Italian MPs have voted to back a law banning the production, sale or import of cultivated meat or animal feed, in what the right-wing government calls a defence of Italian tradition.

> [BBC News](#)

> Siehe auch: [foodingredientsfirst.com](#) - [Safeguarding tradition: Italy bans cell-based meat as Florida legislator proposes prohibition](#)

New database on global plastics laws and policies

Civil society organizations publish database to research, track, and visualize plastic legislation around the world; Hope to reach scientists, policymakers, industry, journalists; Tool is launched in anticipation of the global Plastics Treaty negotiations in Nairobi, Kenya in November.

> [www.foodpackagingforum.org](#)

> [Link to the database](#)

Monomers migrate from plastics, some are EDCs

In a comprehensive review, researchers from the University of South Africa discuss the monomer migration from plastic food packaging, focusing on known endocrine-disrupting chemicals (EDCs); migration process, potential health impacts discussed.

In a review > [article](#) published on September 7, 2023, in the journal Foods, Celia Muzeza and co-authors from the University of South Africa, Johannesburg, discuss the migration of plastic monomers from food packaging into food and the associated implications for health.

> [www.foodpackagingforum.org](#)

QM

FSSC 22000 V5.1 and the FDA FSMA Preventive Controls for Human Food Rule Honey authenticity: a protocol for the collection of honey reference samples published

The UK Government Chemist, in collaboration with the UK Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra) have unveiled a new tool in safeguarding the authenticity of honey with the publication of a unique protocol, the first of its kind in the world, for the collection of honey reference samples for the construction of authenticity databases.

This protocol defines a practical process for obtaining reference samples at different points in the honey supply chain, and to specify what associated records, documents and other considerations are necessary for a sample to be deemed acceptable for inclusion in a honey authenticity database; which will help stakeholders, including consumers, to have greater trust the quality and labeling of honey products.

> [affidajournal.com](#)

> [Protocol for the Collection of Honey Reference Samples for the Construction of Authenticity Databases, October 2023 \(pdf\)](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am Freitag 17. Mai 2024 findet die 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](#) sowie in diesem Newsletter.



Das Thema der Tagung wird sein: «**Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick**»

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen. Zudem bietet die Tagung auch wieder Gelegenheit zum persönlichen Netzwerken mit anderen Fachkollegen und Fachkolleginnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden.

Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm sowie die Anmeldeöglichkeit wird voraussichtlich im Januar 2024 veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!
Tagungs-Webseite: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

Lebensmittelrechtliche Beurteilungen und Beratungen



Lebensmittel stellen eine stark regulierte Materie dar. So ist beispielsweise die Erstellung einer korrekten Etikette oftmals eine komplexe Angelegenheit,

denn es sind verschiedene Rechtsvorschriften und Vorgaben zu beachten, um den lebensmittelrechtlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Auch die anderen Regelungsbereiche wie beispielsweise die Lebensmittelhygiene (inklusive Höchstwerte für mikrobiologische Kriterien, Kontaminanten und Rückstände), Stoffe und Zusätze oder Novel Food sind anspruchsvolle Fachgebiete. Oftmals fliessen hierbei auch technische und naturwissenschaftliche Fragestellungen ein. Wir können hierzu auf unsere eigene Expertise und Erfahrung in der Lebensmittelbranche zurückgreifen und bei Bedarf auch Kolleginnen und Kollegen in anderen Fachgruppen des Instituts kontaktieren.

Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

- Erstellung von lebensmittelrechtlich korrekten Etiketten, respektive Überprüfung und allfällige Verbesserung von bestehenden Etiketten.

- Umfassende Beratung zu allen Arten von Fragen hinsichtlich des Lebensmittelrechts, inklusive Erstellung von Gutachten sowie Unterstützung bei der Erarbeitung von Bewilligungsgesuchen für neuartige Lebensmittel (Novel Food). Bei Bedarf und nach Rücksprache mit Ihnen nehmen wir auch Kontakt mit den zuständigen Behörden (in der Schweiz) auf.
- Unterstützung hinsichtlich des globalen Lebensmittelrechts durch Vermittlung von Fachkontakten.

Ihr Nutzen

Sie profitieren von unserer eigenen Expertise im Lebensmittelrecht sowie zusätzlich von unserem fachlichen Netzwerk, auf das wir bei Bedarf zurückgreifen können.

Kosten

Preis nach Absprache und Aufwand

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere >[Webseite](#).

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.

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

Dieser berufs begleitende 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 2023 hat am 29. August 2023 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2024 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2024 und den Anmeldeprozess informiert (im 1. Quartal 2024).

Kurse im ersten Halbjahr 2024



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

7. und 14. März 2024

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle vgl. (Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme **6. Juni 2024**

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

25. bis 27. Juni 2024

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](#)

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2024

Lebensmittelrecht

17. Mai 2024: [> 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

06. Juni 2024: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

August 2024: Start [> CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2024](#)

NEU: 12. November 2024: [> Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

19. November 2024: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

05. Dezember 2024: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

auf Anfrage: [> Introduction to US-Food Law | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 14. März 2024: [> Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

25. – 27. Juni 2024: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

03. September 2024: [> Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

04. und 05. September 2024: [> Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

22. und 23. Oktober 2024: [> Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

28. und 29. Oktober 2024: [> 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](#), e-mail: info.iqfs@zhaw.ch