

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 235, September 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 08/2023 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](#)

KL GR: Badewasserqualität der Bündner und Glarner Seebäder im Jahr 2023

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hat die Badewasserqualität der Badeplätze in den Kantonen Graubünden und Glarus untersucht. Die Qualität des Badewassers ist an allen geprüften Stellen sehr gut. [Hier](#) finden Sie die Auswertung.

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

Summer 2023 research snapshot: PFAS in food packaging, food, and potential health impacts

A summary of eight studies; scientists quantify per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) in French fast food packaging; detect eleven PFAS in baking trays from China but not Spain; find PFAS in straws made of paper, bamboo, glass, and plastic; «compostable» service ware can contaminate compost with PFAS; find PFAS in edible

oil worldwide; further articles focus on PFAS in drinking water, in Asia, and effects on child respiratory health.

> www.foodpackagingforum.org

EFSA: Safety of partially hydrolysed protein from spent barley (*Hordeum vulgare*) and rice (*Oryza sativa*) 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 partially hydrolysed protein from spent barley (*Hordeum vulgare*) and rice (*Oryza sativa*) as a novel food (NF) pursuant to Regulation (EU) 2015/2283.

The NF is produced by enzymatically treating the pasteurised spent barley and rice residues of the mash step of beer production. Several mechanical treatment steps of the partial hydrolysate are employed to obtain the final product. The NF consists mainly of partially - hydrolysed proteins from spent barley and rice and it is in powdered form.

With the exception of possible allergenicity, the Panel concludes that the NF is safe under the proposed uses and use levels.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(EFSA Journal 2023;21\(9\):8064\)](#)

DE: Lebensmittel - richtig gut, wenn gut gekühlt

Bei falscher Lagerung können Lebensmittel schneller verderben. Auch das Risiko einer Lebensmittelinfektion steigt, wenn Essen schlecht gekühlt wird. Dabei ist nicht nur die Kühlung an sich entscheidend, sondern der genaue Ort der Aufbewahrung – auch im Kühlschrank. Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) gibt einfache Tipps, wie Lebensmittel richtig gelagert werden, damit der Genuss lange erhalten und unbeschwert bleibt.

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

> zur Publikation: «Sieben Hauptregeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln»

DE: Kein Mykotoxinproblem – Patulin in Kernobstprodukten

Das CVUA Sigmaringen untersuchte seit 2016 insgesamt 655 Proben Kernobsterzeugnisse wie Apfelsmus, Obstzubereitungen für Säuglinge und Kleinkinder und vor allem Kernobstsäfte auf Schimmelpilzgifte (Mykotoxine) wie Patulin. Beim Grossteil der Proben lagen die Patulingehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze. Lediglich 7 Saftproben mussten wegen Überschreitung der Höchstgehalte für Patulin in den letzten siebeneinhalb Jahren beanstandet werden.

> [Baden-Württemberg: Die Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit](#)

BfR-MEAL-Studie bestätigt hohen Standard der Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Die MEAL-Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) hat es buchstäblich in sich. MEAL steht für «Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln». In der im Jahr 2015 begonnenen Untersuchung wurden 356 Lebensmittel und Gerichte auf ein breites Spektrum von Substanzen geprüft, darunter Schimmelpilzgifte, Schwermetalle, Pestizide und Mineralstoffe.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Link zum Bericht \(pdf\)](#)

BfR: Verringert die Behandlung mit UV-C-LED-Licht die Anzahl an Salmonellen und Campylobacter auf Eiern?

Rohe Eier können auf ihrer Schale oder im Inneren bakterielle Krankheitserreger enthalten.

Dazu zählen Campylobacter ebenso wie Salmonellen, die zu Lebensmittelinfektionen führen können. Sie gehen meist mit Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen einher. In der Regel heilen Lebensmittelinfektionen von selbst aus. Für Menschen, deren körpereigene

Abwehrkräfte noch nicht vollständig ausgebildet oder beeinträchtigt sind (kleine Kinder, Schwangere und ihr ungeborener Nachwuchs, ältere Menschen und Personen mit Vorerkrankungen), können sie im Extremfall aber auch lebensbedrohlich sein.

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

Rise in foodborne diseases expected due to climate change

Climate change is expected to lead to an increase in foodborne infections and presents a growing public health risk in Germany, according to scientists.

One of a series of articles, published in the Robert Koch Institute's Journal of Health Monitoring, focuses on the influence of climate change on foodborne intoxications.

> [www.foodsafetynews.com](#)

> [Zur wissenschaftlichen Publikation](#)

FAO-WHO experts proposed recommendations for Listeria control in some food items

A new analysis of Listeria risks in three food categories has been conducted by a team of scientists at a joint meeting organized by the United Nations' Food and Agriculture Organization (FAO) and the World Health Organization (WHO) -Joint Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA)- which took place in Geneva, Switzerland, from late May to early June 2023. The experts have proposed various recommendations as a precursor to a possible revision of guidelines concerning Listeria control in food.

> [affdiajournal.com](#)

> [WHO - World Health Organization \(pdf\)](#)

NRC discovers novel seafood toxin that causes ciguatera poisoning

The National Research Council of Canada (NRC) has unearthed a novel seafood toxin responsible for ciguatera poisoning.

The breakthrough came this year when NRC scientists, in collaboration with experts from the United States and Norway, embarked on a meticulous search for the Caribbean producer of ciguatoxin. Their efforts involved extensive algal collection and analysis, with a focus on species gathered from waters surrounding the U.S. Virgin Islands. Finally, the NRC researchers successfully identified the novel algal ciguatoxin and demonstrated its metabolism in fish species associated with ciguatera poisoning.

> [www.foodsafetynews.com](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Änderung von Verordnungen zur Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren

Die Schweiz passt die rechtlichen Bestimmungen zur Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten an die neue Importkontrollgesetzgebung der EU an. Das Eidgenössische Departement des Innern EDI hat am 21. August 2023 die Vernehmlassung zu den entsprechenden Änderungen eröffnet.

Die Vernehmlassungsfrist dauert vom 21. August bis am 21. November 2023.

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

BLV: Tierische Proteine an Geflügel und Schweine verfüttern: Vernehmlassung eröffnet

Bestimmte tierische Proteine sollen unter strengen Bedingungen wieder in der Tierfütterung eingesetzt werden dürfen. Deshalb hat das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) am 18. September 2023 die Vernehmlassung zu den entsprechenden Regelungen eröffnet.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen; Vernehmlassungen](#)
> [Medienmitteilung vom 18.09.2023](#)

An Kinder gerichtetes Lebensmittelmarketing. Es braucht eine Rechtsgrundlage

Stellungnahme des Bundesrates vom 30.08.2023 auf die Motion (23.3532) von NR Michaud Gigon Sophie.

Eingereichter Text: Der Bundesrat wird beauftragt, eine verbindliche und harmonisierte Rechtsgrundlage zu schaffen, um die an Kinder gerichtete Werbung für zu süsse, zu fettige und zu salzige Lebensmittel zu beschränken. Er soll dabei alle möglichen Werbeplattformen einbeziehen.

Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 23.3532\)](#)

Erster Zulassungsantrag für kultiviertes Fleisch in der EU

Als erstes Unternehmen überhaupt hat The Cultivated B ein Erzeugnis mit kultiviertem Fleisch bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) angemeldet. Die Firma The Cultivated (TCB) will in Europa ein Hybrid-Würstchen aus kultiviertem Fleisch und pflanzlichen Zutaten auf den Markt bringen. Sie hat das Würstchen bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) angemeldet. Derzeit laufe

das offizielle Vorverfahren für die Zulassung, schreibt The Cultivated B in einer > [Mitteilung](#).

> [www.foodaktuell.ch](#)

Betreffend erster Zulassungsantrag in der Schweiz, siehe > [News vom 27. Juli 2023](#)

Botanicals: Werbung für pflanzliche Stoffe mit gesundheitsbezogenen Angaben

Der Bundesgerichtshof (BGH) in Deutschland fragt den Europäischen Gerichtshof (EuGH), ob Unternehmen für pflanzliche Stoffe (Botanicals) mit gesundheitsbezogenen Angaben werben dürfen, obwohl solche Claims gemäss der Health-Claim-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 1924/2006) noch nicht zugelassen sind.

> [IP-Rechtsberater](#)

> [BGH, Beschluss vom 1. Juni 2023 - I ZR 109/22](#)

EU Listeria law: Potential changes and pitfalls

With the EU on the precipice of new Listeria regulations, Bethan Grylls reports on Chilled Food Association's most recent webinar examining the potential avenues this could take and the repercussions.

> [www.foodmanufacture.co.uk](#)

ALS: Aktuelle Stellungnahmen der 120. Sitzung des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)

Die Stellungnahme der 120. Sitzung des ALS vom 27.-29. März 2023 sind veröffentlicht.

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

Brexit-Kontrollen von Lebensmitteln erneut verschoben

Grossbritannien verschiebt bereits zum fünften Mal die Brexit-Kontrollen von Lebensmitteln aus der EU. Eigentlich für Oktober geplant, soll die erste Stufe des neuen Grenzmodells erst im Januar 2024 in Kraft treten, wie die britische Regierung am 29. August mitteilte.

> [www.foodaktuell.ch](#)

> [Press release UK Government](#)

Nachhaltigkeit

Nachhaltiger Konsum, Schutz vor Greenwashing: EU-Kommission begrüsst Einigung

Verbraucherinnen und Verbraucher sollen künftig besser über die Lebensdauer und die Reparierbarkeit von Produkten informiert und vor Greenwashing geschützt

werden. Auf eine entsprechende Aktualisierung der EU-Verbrauchervorschriften haben sich Unterhändler von Europäischem Parlament und Rat geeinigt.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV: Essen Kinder wirklich am liebsten Pizza?

Was, wieviel, wann und wo essen Kinder und Jugendliche? Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit

und Veterinärwesen BLV hat mit menuCH-Kids erstmals eine nationale Studie zum Essverhalten von 6- bis 17-Jährigen in Auftrag gegeben. Die Erhebung startet Ende August 2023 und dauert ein Jahr.

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

Aktuelles

SAVE THE DATE – 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

Die nächste **Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung** findet am **Freitag 17. Mai 2024** 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.

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 Gesetze und Verordnungen 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

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

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 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.

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.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2023



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

21. November 2023

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](#)



Einführung ins EU- Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

07. Dezember 2023

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](#)

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTs



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

24. – 25. Oktober 2023

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 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