

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 242, April 2024



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Lebensmittelpolitik** und **Nachhaltigkeit**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

BLV: Jahresbericht 2023: öffentliche Warnungen, Rückrufe und RASFF

Über die letzten Jahre lässt sich bei den Rückrufen ein leicht steigender Trend an Meldungen feststellen. Die Anzahl öffentlicher Warnungen kann von Jahr zu Jahr stark variieren. Nach einem Jahr mit wenigen öffentlichen Warnungen ist 2023 ein ähnliches Niveau wie 2021 und früher erreicht worden.

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

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

Agroscope: Beistoffe in Pflanzenschutzmitteln und ihre Rückstände in Lebensmitteln

Pflanzenschutzmittel enthalten Wirkstoffe und sogenannte Beistoffe. Agroscope untersuchte erstmals die Rückstände von Beistoffen auf behandelten Pflanzen und liefert damit Grundlagen für die Beurteilung der Risiken für Konsumentinnen und Konsumenten.

> www.agroscope.admin.ch

> [Link zur Publikation](#)

EU: Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods – update of safety criteria

This initiative aims to align EU rules with international 'Codex alimentarius' standards on the acceptable level of contamination by *Listeria monocytogenes* of certain categories of ready-to eat food sold on the EU market.

The main objective is to protect consumers' health while facilitating official controls carried out by the competent authorities in EU countries.

There is a comment period on the draft regulation from 10 April 2024 - 08 May 2024.

> [European Commission](#)

EFSA: Weitere Anstrengungen zur Bekämpfung der Antibiotikaresistenz bei Menschen und Tieren erforderlich

Laut einem von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) veröffentlichten Bericht werden bei Menschen und Tieren weiterhin häufig Resistenzen von Salmonella- und Campylobacter-Bakterien gegen häufig verwendete antimikrobielle Wirkstoffe beobachtet.

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

> [Link zur wissenschaftlichen Publikation](#)

BfR: Kosmetik-Artikel: Alle Inhaltsstoffe müssen geprüft sein

Fragen und Antworten zur Risikobewertung von kosmetischen Mitteln.

Ob Shampoo, Creme, Zahnpasta, Lippenstift oder Sonnencreme: Eine mehr oder weniger grosse Auswahl an kosmetischen Mitteln gehört zum täglichen Gebrauch für Kinder und Erwachsene. Über einige Inhaltsstoffe von kosmetischen Mitteln, wie zum Beispiel Konservierungsmittel oder UV-Filter, wird in der Öffentlichkeit immer

wieder kritisch berichtet und diskutiert. Daher fragen Verbraucherinnen und Verbraucher häufig nach, ob von Kosmetika gesundheitliche Risiken ausgehen können. Im Folgenden hat das BfR die häufigsten Verbraucherfragen zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit von kosmetischen Mitteln zusammengefasst und beantwortet.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

BfR: Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heisshalten von Speisen

In Lebensmitteln können Bakterien vorkommen, die stabile Dauerformen (Sporen) bilden, welche beim Kochen, Braten oder Backen der Lebensmittel nicht abgetötet werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sich wissenschaftlich damit auseinandergesetzt, welche Temperaturen mindestens eingehalten werden müssen, um lebensmittelbedingte Erkrankungen zu verhindern.

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

BfR: Was sind Mischungen von Chemikalien und was bedeuten sie für die Gesundheit?

In unserer komplexen und industrialisierten Welt ist der Mensch einer Vielzahl von Stoffen ausgesetzt, von denen viele künstlich hergestellt, also nicht natürlichen Ursprungs sind. Gegenstände des täglichen Bedarfs und Alltagsprodukte bestehen in der Regel aus mehreren Stoffen. Kommt man gleichzeitig mit mehreren Stoffen in Kontakt, spricht man davon, dass man Mischungen oder Gemischen ausgesetzt ist. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat ausgewählte Fragen und Antworten zu diesem Thema zusammengestellt.

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

AGES: Aktuelle Infos zu Quecksilber in Fisch

Quecksilber ist giftig, vor allem eine bestimmte Form von Quecksilber, die hauptsächlich in Fischen und Meeresfrüchten vorkommt. Schwangere und Kinder sollten daher keine grossen Raubfische essen.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat für Quecksilber eine tolerierbare wöchentliche Aufnahme festgelegt. Darunter versteht man jene Menge eines Stoffes, die über die gesamte Lebenszeit pro Woche aufgenommen werden kann, ohne dass es zu gesundheitlichen Auswirkungen kommt.

> [AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit](#)

D: Gesundheitliche Risiken von Tattoos und Permanent Make-up

Sie sind dauerhaft unter der Haut - und oft bedenklich. Was Tattoo-Farben gefährlich macht und worauf Sie

achten sollten, wenn Sie sich tätowieren lassen oder sich für ein Permanent Make-up entscheiden.

> www.verbraucherzentrale.de

Majority of plastic food contact articles likely endocrine and metabolism disrupting

Two studies investigating chemicals from retail plastic food contact articles find considerable variability in complexity, with subsequent effects on cell-based tests of hormone disruption; many more chemicals measured from PVC and polyurethane than other polymers though the chemical mixtures from majority of the plastic samples are hormone disrupting; further evidence of PVC and PUR can interfere with GPCR-based cell communication.

> www.foodpackagingforum.org

> [Link to the first study](#)

> [Link to the second study](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Einfuhrverbot für Pelz und Deklarationspflicht für Stopfleber: Vernehmlassung eröffnet

Der Bundesrat will die Einfuhr von tierquälerisch hergestellten Pelzen und Pelzprodukten verbieten. Zudem soll die Kennzeichnung gewisser Importprodukte verbessert werden. Dazu sind folgende Deklarationspflichten vorgesehen:

- Für tierische Erzeugnisse, die ohne Schmerzausschaltung gewonnen wurden. Dies kann zum Beispiel bei Froschschenkeln der Fall sein oder bei Produkten von Tieren, die ohne Narkose kastriert wurden.
- Für Erzeugnisse aus der Stopfmast von Gänsen und Enten. Die Konsumierenden sollen erkennen, dass diese mit in der Schweiz verbotenen Methoden hergestellt werden.
- Für pflanzliche Lebensmittel, wenn sie aus Ländern stammen, in denen Pflanzenschutzmittel nicht verboten sind, die international als besonders gefährlich eingestuft sind.

Der Bundesrat hat am 10. April 2024 die Vernehmlassung zu den entsprechenden Verordnungsänderungen eröffnet. Sie dauert bis am 12. Juli 2024.

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

Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) zur Totalrevision der Pflanzenschutzmittelverordnung

Vernehmlassung zur Totalrevision der Pflanzenschutzmittelverordnung und zur Revision der Gebührenverordnung BLV. Der VKCS nimmt dazu Stellung.

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

KL ZH: Thermopapiere enthalten kaum mehr Bisphenol A

Thermopapiere enthielten ursprünglich die Chemikalien Bisphenol A und S. In der Schweiz sind diese seit Dezember 2020 verboten. Die Kontrollen des Kantonalen Labors 2022 und 2023 zeigen, dass mittlerweile die meisten Thermopapiere frei von Bisphenol A und S sind.

[> Kantonales Labor Zürich](#)

EU: Member States endorse withdrawal of smoke flavourings from EU market

On 24 April, the Member States have endorsed a proposal from the Commission to not renew the authorisation of 8 smoke flavourings for food. After a phase-out period, these flavourings will no longer be permitted for use in the EU.

The relevant decisions are based on [>scientific assessments](#) by the European Food Safety Authority (EFSA) which concluded that for all eight smoke flavourings assessed, genotoxicity concerns are either confirmed or can't be ruled out. EFSA's opinion is based on an updated methodology, assessing new data submitted by the applicants. It concerns the specific flavourings which can be added to food, and not the food itself.

Following extensive discussions with Member States and stakeholders, the Regulation sets out different phase-out periods to give time for producers and operators to adapt to the new rules. When used to replace traditional smoking (e.g. hams, fish, cheeses) the phase-out period is 5 years. For uses where the smoke flavouring is added for extra flavour (e.g. soups, crisps, sauces), the phase-out period will be 2 years. The Regulation will be formally adopted by the Commission in the coming weeks, to enter into force later this spring.

[> European Commission - Newsroom \(News of 24/04/2024\)](#)

EU: Seegurken (Holothuria) als neuartige Lebensmittel (Novel Food) eingestuft

Das Resultat einer Konsultation gemäss Art. 4 der EU-Novel-Food-Verordnung (Verordnung (EU) 2015/2283) betreffend der Einstufung von Seegurken (Holothuria) wurde soeben veröffentlicht.

Das zuständige französische Ministerium erhielt einen Antrag auf Feststellung des Novel-Food-Status von drei

Seegurkenarten: *Holothuria fuscogilva*, *Holothuria whitmaiei*, und *Holothuria scabra*.

Diese Arten sind entweder als ganze Lebensmittel oder, nach Gefriertrocknung und Pulverisierung, zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln bestimmt.

Die französische Behörde kam zum Schluss, dass diese Seegurken neuartig sind, da keine stichhaltigen Nachweise für den menschlichen Verzehr in nennenswertem Umfang vor dem 15. Mai 1997 vorgelegt wurden.

[> Europäische Kommission - Consultation Process on Novel Food Status](#)

[> Consultation request for the determination of the novel food status, Article 4 of Regulation \(EU\) 2015/2283 \(pdf\)](#)

D: Smoothies frisch gepresst - ein ungetrübtes Vergnügen?

Zwischendurch beim Einkaufsbummel oder in der Mittagspause rasch einen Smoothie trinken, Vitamine tanken und mit dem beruhigenden Gefühl, etwas Gutes für sich getan zu haben, seinen Weg fortsetzen. Smoothie-Lounges bieten diesen Service an, aber auch Cateringfirmen, die direkt an den Arbeitsplatz oder nach Hause liefern. Im Gegensatz zu Smoothies aus dem Handel sind die Produkte entweder zum direkten Verzehr vor Ort oder beim Catering für die zeitnahe Auslieferung bestimmt. Am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe wurden 2023 neun Proben frischer Smoothies und sechs Proben von Ausgangs- und Zwischenprodukten (wie geschnittenes oder püriertes Obst) sensorisch und mikrobiologisch untersucht.

Das Ergebnis war ernüchternd – fünf der neun Smoothies waren mit unerwünschten Keimen belastet, bei den restlichen waren die Ergebnisse noch tolerierbar bzw. unauffällig. Nur in zwei Fällen waren vor Ort sichtbare Mängel feststellbar; die hergestellten Smoothies waren mikrobiologisch auffällig.

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

D: Algenliste und 3. Auflage des Vorwortes zu den Stofflisten veröffentlicht

Die Arbeitsgemeinschaft Stoffliste (AG Stoffliste) hat die Algenliste und die 3. Auflage des Vorwortes zu den Stofflisten veröffentlicht. Die AG Stoffliste hat umfangreiche Listen zu Pflanzen, Pilzen und Algen sowie Erläuterungen zu diesen Listen erarbeitet. Mit ihrer Hilfe soll die Einstufung von Pflanzen und Pflanzenteilen sowie Pilzen und jetzt auch Algen als Zutaten in Lebensmitteln und deren Abgrenzung von Arzneimitteln erleichtert werden. Die 1. Auflage der Stoffliste Kategorie «Pflanzen und Pflanzenteile» wurde 2014 von der AG Stoffliste veröffentlicht. Nach der Veröffentlichung der 2. Auflage

des Vorwortes und der Pflanzenliste sowie der 1. Auflage der Pilzliste im Jahr 2020 folgt nun die 1. Auflage der Algenliste.

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

> CH: Verweis auf die Stofflisten: [Informationsschreiben 2021/4 «Verwendung von «Stoffen» der Kategorien Pflanzen, Pilze, Flechten und Algen sowie daraus hergestellten Zubereitungen als Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten» \(pdf\)](#)

How to Create a Culture of Food Safety

When it comes to food manufacturing, the safety and quality of the food we produce and serve are paramount. Creating a culture of food safety yields not only significant public health benefits in the form of consumer well-being, but also economic advantages. While the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) reports that millions of Americans are affected by foodborne illnesses annually, many of these are preventable. Preventing one food recall could save a manufacturer millions of dollars in fines and lost sales from reputational damage.

The Food Safety Modernization Act (FSMA), signed into law in 2011, serves as a guide for proactive food safety measures, with the goal of preventive practices over reactionary measures. While legislation such as the FSMA has helped the industry make progress toward reducing

food contamination, food safety and quality cannot hinge on regulatory requirements alone.

> www.food-safety.com

QM

Urteil in der Rechtssache C-588/21 P über den Zugang der Öffentlichkeit zu vier harmonisierten Normen

Urheberrechtsschutz für harmonisierte Normen nicht infrage gestellt, aber es bestehe ein überwiegendes öffentliches Interesse an ihrer Offenlegung.

Am 5. März 2024 hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) sein Urteil in der Rechtssache C-588/21 P über den Zugang der Öffentlichkeit zu vier harmonisierten Normen gemäss der Verordnung 1049/2001 verkündet. Das Urteil stellt nicht infrage, dass harmonisierte Normen dem Urheberrechtsschutz unterliegen.

Der EuGH stellt jedoch fest, dass ein überwiegendes öffentliches Interesse an der Offenlegung der harmonisierten Normen gemäss der Verordnung 1049/2001 besteht, und hebt daher die Entscheidung der Europäischen Kommission, den Zugang zu den vier Normen zu verweigern, auf.

> www.snv.ch

> [Zur Pressemitteilung des Europäischen Gerichtshofes \(pdf\)](#)

Aktuelles

Am 17. Mai 2024: 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

Thema: «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»



Wir freuen uns, rund 130 Personen bei uns in der Aula Campus Grüental begrüßen zu dürfen. Spannende Referate zu verschiedenen freiwilligen Angaben 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.

Jetzt noch anmelden bis 8. Mai: www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung

Einen Rückblick auf die Tagung wird die fachliche Zusammenfassung bieten, die ab ca. Ende Mai auf der genannten Webseite aufgeschaltet sein wird.

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht **Anmeldung für den Studiengang 2024**

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.



Die Anmeldefrist für den Studiengang 2024 läuft bis zum 1. Juli 2024 (**Frühbucherrabatt 5% bis 13. Mai 2024**).

Weitere Informationen über den Studiengang 2024 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: Neuartige Lebensmittel (Novel Food): ein vergleichender Blick auf die Rechtslage in der EU und den USA

Sowohl die EU als auch die USA gehören zu den grössten Volkswirtschaften und stellen insofern attraktive Märkte dar für Unternehmen, die neuartige Lebensmittel in Verkehr bringen möchten, etwa im Zusammenhang mit dem Thema Nachhaltigkeit (z.B. Verwendung neuer Proteinquellen, Erschliessung von Nebenströmen für die menschliche Ernährung), aber auch durch Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie (etwa neue Haltbarkeitsverfahren).

Die Abhandlung wirft daher einen vergleichenden Blick auf den Rechtsrahmen betreffend neuartige Lebensmittel in der EU einerseits und den USA andererseits. Der Vergleich beleuchtet die wesentlichen Unterschiede, zeigt aber auch gewisse Gemeinsamkeiten auf, insbesondere in Bezug auf die Anforderungen an das wissenschaftliche Dossier zur Zulassung resp. Marktfähigkeit. Abschliessend werden die Ausführungen durch zwei Fallbeispiele – Allulose und zellkultiviertes Fleisch – veranschaulicht.

Ausgabe 2024/2, > <https://www.ruw.de/suche/zlr/2024/02>

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

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://online.ruw.de/suche/zlr/2020/04>) 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.

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 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.

- 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](#).

Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

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

Unsere nächsten Kurse



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE | ortsungebundene 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. 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

3. September 2024

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

4. bis 5. September 2024

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



Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung

12. und 13. Juni 2024

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](#)

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

Lebensmittelrecht

- 17. Mai 2024: [> 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(Informationen siehe auch obenstehend\)](#)
- 06. Juni 2024: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
- 29. August 2024: Start [> CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2024 \(Informationen siehe auch obenstehend\)](#)
- 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

- 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 in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
- 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