

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 228, Februar 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 02/2023 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](#)

Obstsalate und Bakterien: Verbesserungen sind nötig

Krankheitserregende Bakterien, die ein Gesundheitsrisiko darstellen können, kommen in Lebensmitteln vor, in denen sie nicht unbedingt erwartet werden: Obst.

Im Jahr 2021 führte eine Kontamination von Melonen mit Salmonella dazu, dass in Europa mehr als 300 Menschen erkrankten. Die Kantonschemiker wollten in einer landesweiten Kampagne die mikrobiologische Qualität von Obstsalaten kontrollieren. Insgesamt wurden 205 Proben entnommen - mit überraschenden Ergebnissen.

> [Pressemitteilung vom 15.02.2023 des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz \(VKCS\)](#)

Essenskuriere arbeiten hygienisch

Feines Essen aus dem Restaurant kann auch zu Hause sicher genossen werden, wie die Kontrollkampagne des Lebensmittelinspektorates zeigt.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Häufig Legionellen in Altersheimen

In 11 von 28 Alters- sowie Pflegeheimen kam es im Jahr 2022 im Kanton St.Gallen zu Höchstwertüberschreitungen bei Legionellen. Das ergab eine Legionellenkampagne des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV) in verschiedenen Betrieben des Kantons. Erhebliche Mängel stellten die Inspektoren bei den Legionellen-Selbstkontrollkonzepten der Betriebe fest.

19 der 61 Proben mussten beanstandet werden, wobei in etwa 50 Prozent der Proben Legionellen vorhanden waren. In keinem Fall gab es jedoch Hinweise auf einen Zusammenhang zwischen den festgestellten Kontaminationen und Legionellenerkrankungen. Den ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#).

> [Kanton St. Gallen - Bereich Verbraucherschutz](#)

FAO, WHO Report on Microbial Control of Seeds for Sprouting

The Joint Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)/World Health Organization (WHO) Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) recently published a [technical report](#) on the prevention and control of microbiological hazards in [seeds for sprouts](#). Experts reviewed publicly available literature and regulatory and industry guidelines to assess the current state of knowledge on controlling [microbiological hazards in sprouts](#). Pathogens associated with sprouts and potential routes of contamination were identified and

characterized. The experts also evaluated intervention measures at different points along the sprout supply chain, and the report highlights control measures that are most effective in reducing incidents of foodborne illnesses linked to sprouts.

> [FoodSafety magazine](#)

BfR: Auch Dinkel kann Allergien auslösen - Wissenstand der Bevölkerung zu Dinkel als Weizenart ist niedrig

Bei vorverpackten Lebensmitteln müssen die vierzehn häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten stets im Zutatenverzeichnis aufgeführt sein. Darunter fallen unter anderem glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste und Hafer. Dinkel ist eine Weizenart und muss laut Lebensmittelinformations-Verordnung namentlich mit «Weizen» gekennzeichnet werden. Es reicht nicht aus, im Zutatenverzeichnis nur Dinkel anzugeben.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die Relevanz der Kennzeichnung von Dinkel als Weizenart im Zutatenverzeichnis im Hinblick auf den Gesundheitsschutz der Bevölkerung bewertet. Dabei stellte sich die Frage, ob handelsüblicher Dinkel die gleiche Allergenität wie handelsüblicher Weizen aufweist und wenn ja, ob dies den Verbraucherinnen und Verbrauchern bewusst ist. Des Weiteren stellte sich die Frage, ob bekannt ist, dass es sich bei Dinkel um eine Weizenart handelt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme Nr. 001/2023 vom 13. Januar 2023; pdf\)](#)

D: Mehr Rückrufe auf Lebensmittelwarnung.de

311 Rückrufe gab es im Jahr 2022 auf dem Portal «www.lebensmittelwarnung.de» der Bundesländer und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). «So viel wie nie zuvor», so Dr. Georg Schreiber, Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit des Bundesamts.

Bei mehr als einem Drittel waren mikrobiologische Kontaminationen Grund der Warnung. Hauptursache waren dabei Salmonellen, und zwar 47-mal. Besonders für Kinder und ältere Menschen ist es gefährlich, sich mit diesen krankmachenden Bakterien zu infizieren.

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

Lebensmittelrecht

Bundesrat genehmigt Bericht zur Regulierung der neuen Gentechnik-Verfahren

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 1. Februar 2023 den Bericht «Regulierung der Gentechnik im Ausserhumanbereich» verabschiedet.

Er erfüllt damit 3 Postulate zum Gentechnikrecht und zu den neuen gentechnischen Verfahren.

Im Bericht erläutert der Bundesrat die rechtlichen und historischen Grundlagen der Gentechnik, den aktuellen rechtlichen Status der neuen Gentechnologien, die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung sowie die Bedingungen der Koexistenz von gentechnisch veränderten und nicht veränderten Organismen. Zudem prüfte er Anpassungsmöglichkeiten bei der bestehenden Regulierung für gewisse neue gentechnische Verfahren.

> [WBF - Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung Medienmitteilung](#)

Regelungsbedarf beim Nutri-Score Einsatz

Die parlamentarische Kommission für Wissenschaft Bildung und Kultur (WBK) hat eine Motion (23.3018) verabschiedet, mit der sie den Bundesrat beauftragen will, die Rahmenbedingungen für den Einsatz von Nutri-Score so festzulegen, dass dessen problematische Effekte vermieden werden.

Im Zuge der Beratung des Berichts des Bundesrats «Verbesserung der Wirksamkeit des Nutri-Score» (> [20.3913](#)) hat sich die Kommission einlässlich mit dem Einsatz dieses neuen Labels befasst. Sie begrüsst, dass der Bundesrat die Ernährungskompetenz der Schweizer Bevölkerung stärken will. Allerdings zeigt sie sich der Wirksamkeit des Nutri-Score-Kennzeichnungssystems gegenüber skeptisch, nicht zuletzt, weil hochverarbeitete Produkte mit vielen Ersatz- und Zusatzstoffen dort mitunter besser abschneiden als Naturprodukte.

Vor diesem Hintergrund scheint der Kommission die Lebensmittelpyramide zur Steigerung der Ernährungskompetenz grundsätzlich das wichtigere Instrument zu sein. Sie möchte die potenziell problematischen Effekte beim Einsatz von Nutri-Score deshalb möglichst unterbinden und den Bundesrat beauftragen, die gesetzlichen Rahmenbedingungen entsprechend festzulegen. Insbesondere soll der Nutri-Score Einsatz freiwillig und Sache der Marktakteure bleiben. Sie hat eine Kommissionsmotion diesen Inhalts mit 11 zu 0 Stimmen bei 1 Enthaltung angenommen.

> [Kommission für Wissenschaft Bildung und Kultur - Medienmitteilung vom 22.02.2023](#)

> [Motion 23.3018 - Problematischen Einsatz von Nutri-Score unterbinden](#)

Siehe zum Thema auch > [News vom 6. Dezember 2022](#)

European Union amends the maximum residue limits for perfluoroalkyl substances (PFASs) in certain foodstuffs

Regarding EC Regulation No. 1881/2006, the European Commission (EC) has amended the maximum residue

limits (MRLs) for perfluoroalkyl substances in certain foodstuffs. This amendment is covered under regulation No 2022/2388 which took effect on January 1, 2023.

Perfluoroalkyl substances (PFASs) are synthetic organofluorine chemicals encompassing thousands of individual compounds, such as perfluorooctane sulfonic acid (PFOS), perfluorooctanoic acid (PFOA), perfluorononanoic acid (PFNA) and perfluorohexane sulfonic acid (PFHxS). First developed in the 1940s they have been used in numerous commercial and industrial applications such as textile, carpet, paper and leather treatments. PFAS's properties chemical stability, water resistance and persistency in the environment have resulted in widespread environmental contamination. In food, contamination with these substances is mainly the result of bioaccumulation in aquatic and terrestrial food chains. Additionally, the use of food contact materials containing PFAS contributes to human exposure. Exposure to PFAS can cause developmental effects and may have adverse effects on serum cholesterol, the liver and the immune system.

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

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht; Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, konsolidierte Fassung vom 01.01.2023](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht; Verordnung \(EU\) 2022/2388 der Kommission vom 7. Dezember 2022 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Perfluoralkylsubstanzen in bestimmten Lebensmitteln](#)

Europäische Kommission: Insekten in Lebensmitteln - die Fakten

Zur derzeitigen Debatte um die Zulassung von Insekten in Lebensmitteln hat die Vertretung der EU-Kommission in Deutschland die wichtigsten Fakten zusammengestellt.

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

> [Zu diesem Thema siehe auch News vom 19.01.2023](#)

Ireland «surprised» to receive EU green light on alcohol health label

The Irish government is «grateful and somewhat surprised» that the European Commission did not reject their draft regulation for health warning labels on alcohol, despite renewed attempts by other member states to block the proposal.

The draft regulation to the 2018 Irish > [Public Health \(Alcohol\) Act](#), which addresses for the first time alcohol as a public health issue in the Irish legal framework, would require alcohol products to have mandatory health

warnings added to their labels, like those on tobacco products.

Any national attempt to regulate food labelling is frowned upon at the European level, as it could fragment the single market by creating different marketing standards and requirements for companies operating in the sector.

For this reason, a proposal for food labelling to apply at a national level and not EU-wide requires a specific approval procedure by the European Commission under the > [Single Market Transparency Directive \(SMTD\)](#) and under the > [2011 EU regulation on food information to consumers](#).

The > [consultation process](#) on the Irish alcohol labelling, conducted by the European Commission's Technical Regulation Information System (TRIS), was tasked with preventing technical barriers to internal trade. It formally ended on 22 December with no objections raised – a verdict that, procedurally speaking, amounts to tacit approval.

«Clearly what we're doing is a breach of the single market in some way, in the sense that we're looking for extra changes to a product compared to the way it's sold in other countries,» Claire Gordon, manager of the tobacco and alcohol control unit at the Irish Department of Health, explained.

The next steps, she said, will include a notification to the World Trade Organisation (WTO), as the new labelling system might be considered an obstacle to international trade.

> euractiv.com

Neue Bescheinigungsmuster für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen, hochverarbeiteten Erzeugnissen und zusammengesetzten Lebensmitteln

Die Bescheinigungen zur Einfuhr von bestimmten Fischereierzeugnissen, hochverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs und bestimmten zusammengesetzten Erzeugnissen wurden geändert und aktualisiert. Bescheinigungen nach aktuellem Muster werden noch bis 15. Juli 2023 akzeptiert, falls diese vor dem 15. April 2023 ausgestellt und unterzeichnet wurden. Die neu zu verwendenden Muster sowie weitere Informationen sind unter folgendem Link zu finden:

> http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2022/2504/oj

QM

SNV-Story #1: Schritt für Schritt zur Norm – mit einem offenen Ohr und Respekt

Verbraucherinnen und Verbrauchern geht es heute nicht mehr nur um das Endprodukt, sie sind kritischer geworden bezüglich der gesamten Wertschöpfungskette. Der

nachhaltige Einkauf gewinnt an Bedeutung. Vegetarisch, vegan, ovo-lacto-vegetarisch, ovo-vegetarisch, lacto-vegetarisch... die Vielfalt, nach welchen Prinzipien die Welt sich ernährt, wird stetig grösser und komplexer. Etiketten lesen beim Lebensmitteleinkauf ist nicht mehr exotisch, sondern für viele ein Grundbedürfnis. Die Erwartungen an eine konsistente, transparente sowie vertrauensvolle Kommunikation steigen. Von vegetarischen oder veganen Labels erhofft man sich Orientierung. Die Zeit war reif für eine entsprechende ISO-Norm. Dominique Taeymans, Lebensmittelexperte und Leiter der Arbeitsgruppe der [ISO-Norm 23662:2021 «Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims»](#) hat einen Einblick in die Entstehung und Bedeutung der Norm gegeben.

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bedeutende Erweiterung der «Erklärung von Mailand»

Immer mehr Lebensmittelhersteller und Detailhändler sind bereit, freiwillig den Zucker in ihren Produkten zu reduzieren. Am 14.02.2023 haben 10 weitere Unternehmen zusammen mit Bundespräsident Alain Berset die sogenannte «Erklärung von Mailand» unterzeichnet. Sie verpflichten sich damit, den Zuckergehalt in Erfrischungs- und Milchmischgetränken sowie in Quark zu verringern. Insgesamt haben sich 24 Schweizer Firmen zum Weg der freiwilligen Zuckerreduktion in Lebensmitteln entschieden. Eine im Jahr 2021 durchgeführte Standortbestimmung des BLV zeigt, dass die vereinbarten Reduktionsschritte beim Joghurt und den Cerealien bis 2024 erreicht werden. Im Durchschnitt sank der Gehalt an zugesetztem Zucker in Joghurts seit 2018 um über 5 Prozent, in Frühstückscerealien um 13 Prozent. Als Zwischenziel vereinbart waren 5 Prozent bei Joghurts und 8 Prozent bei Cerealien. Auch sind immer mehr Produkte ganz ohne Zuckerzusatz auf dem Markt. Neu lancierte Produkte weisen oft einen Zuckergehalt auf, der deutlich unter dem Durchschnitt liegt. Die nächste Erhebung führt das BLV Ende 2024 durch.

Mit gut 9 Gramm pro Tag und Kopf liegt auch der Salzkonsum der Bevölkerung in der Schweiz deutlich über der WHO-Empfehlung von maximal 5 Gramm pro Tag. Das BLV hat der Lebensmittelindustrie deshalb erste konkrete Salzreduktionsziele für Suppen und Salatsaucen vorgeschlagen. Die Marktführer haben diese bis jetzt nicht mitgetragen. Das BLV wird nun regulatorische Massnahmen zur Reduktion des Salzgehalts in bestimmten Produkten prüfen.

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

> [Medienmitteilung vom 14.02.2023](#)

Dank CO2-Etikette nachhaltig einkaufen? Der Bundesrat zeigt Interesse

Eine Etikette auf unverarbeiteten Lebensmitteln soll den Konsumentinnen und Konsumenten dabei helfen, ihren ökologischen Fussabdruck zu senken. Der Bundesrat signalisiert Bereitschaft. Die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten achten auch beim Einkaufen vermehrt auf ihren ökologischen Fussabdruck. Damit das gelingt, sind sie auf Transparenz und die Mithilfe der Lebensmittelgeschäfte angewiesen. So verzichten etwa verschiedene Discounter aus Umweltschutzgründen bereits darauf, Obst und Gemüse in die Schweiz einzufliegen. Kommen Lebensmittel dennoch per Flugzeug in die Schweiz, dann sollen sie mit einem Hinweis gekennzeichnet werden. Das fordern zumindest Parlamentarier von links bis rechts mittels einer parlamentarischen Initiative. Der Grund: Eingeflogene Ware verursacht einen «unverhältnismässig hohen Umweltfussabdruck» und ist damit nicht im Sinne einer nachhaltigen Ernährung.

[Die nationalrätliche Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur hat der Initiative im vergangenen November Folge gegeben.](#) Und nicht nur das: Die Kommission ging einen Schritt weiter. Sie möchte, dass der Bundesrat die Einführung einer CO2-Etikette für unverarbeitete Lebensmittel prüft – und zwar unabhängig ihrer Herkunft. Sie hat daher ein entsprechendes Postulat eingereicht. Damit stösst sie beim Bundesrat auf offene Ohren: Die Landesregierung beantragt, dass das Postulat angenommen wird.

> [aargauerzeitung.ch](#)

> [Postulat 22.4275 - Eine CO2-Etikette für unverarbeitete Lebensmittel](#)

Ernährungssicherheit: Wissenschaft und Bürger:innen zeigen neue Wege

Am ersten nationalen Ernährungssystemgipfel in Bern wurde der wissenschaftliche Leitfaden «Wege in die Ernährungszukunft der Schweiz» vorgestellt. Mit einem konkreten politischen Handlungspfad zeigt dieser auf, wie der Wandel hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem gelingen kann. Zusammen mit den Empfehlungen des Schweizer Bürger:innenrats für Ernährungspolitik wurde der Leitfaden am Gipfel Bundesrat Guy Parmelin übergeben.

> [SDSN Schweiz - Medienmitteilung](#)

> [Schweizer Ernährungssystemgipfel vom 02.02.2023](#)

> Leitfaden «Wege in die Ernährungszukunft der Schweiz» des wissenschaftlichen Gremiums Ernährungszukunft Schweiz (Zusammenfassung Leitfaden); pdf

> Empfehlungen des Bürger:innenrats für Ernährungspolitik (PDF 1,4 MB)

Food security and ecosystem resilience: Commission boosts action on pollinators

On 24 January 2023, the Commission presented «A New Deal for Pollinators» to tackle the alarming decline in wild pollinating insects in Europe, revising the 2018 EU Pollinators Initiative.

Citizens have been increasingly calling for decisive action against pollinator loss, also through the recent successful European Citizens' Initiative « > [Save Bees and Farmers](#)».

The renewed initiative sets out actions to be taken by the EU and the Member States to reverse the decline of pollinators by 2030 as today, one in three bee, butterfly and hoverfly species are disappearing in the EU. It complements the Commission's proposal for a > [Nature Restoration Law](#) of June 2022 and is a key part of the >

Biodiversity Strategy 2030, the > [Farm to Fork Strategy](#) and the > [European Green Deal](#).

> [Pressemitteilung \(24.01.2023\) Europäische Kommission > A New Deal for Pollinators \(COM/2023/35 final\)](#)

> [European Commission - Pollinators](#)

Das steckt in unserem Essen: Ergebnisse der MEAL-Ernährungsstudie des Bundesinstituts für Risikobewertung nun frei zugänglich

Was steckt im Essen? Dieser Frage geht das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mit der MEAL-Studie nach. Erste Ergebnisse der Studie stehen ab sofort in Form eines Public Use File (Datei zur öffentlichen Nutzung) Interessierten unentgeltlich zur Verfügung.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [BfR-MEAL-Studie: Was im Essen steckt](#)

D: Trendreport Ernährung 2023

Das Bundeszentrum für Ernährung und das Ernährungszentrum NUTRITION HUB haben im Trendreport Ernährung 2023 die Top 10 ermittelt.

> [BZfE - Bundeszentrum für Ernährung](#)

> [Ernährungsnetzwerk NUTRITION HUB](#)

Aktuelles

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 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 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.

JETZT ANMELDEN: 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 12. Mai 2023

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



EU-Farm-to-Fork-Strategie, Lieferengpässe, Verantwortlichkeiten in der Lieferkette: verschiedene Themen, die bewirken, dass der Blick wieder vermehrt auf die gesamte Lebensmittelkette gerichtet wird. Die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung wird sich daher inhaltlich mit verschiedenen Aspekten des Lebensmittelrechts in der Lebensmittelkette auseinandersetzen.

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen. Nach zwei pandemiebedingten Online-Durchführungen wird die Tagung, die vor Ort in Wädenswil stattfindet, auch wieder Gelegenheit bieten zum persönlichen Netzwerken mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden.

Referate und Referierende

- **Lebensmittelkontrolle vom Acker bis auf den Teller – Herausforderungen und Schnittstellen**
Yvan Lehmann, Leiter BLK – Bundeseinheit für die Lebensmittelkette, Bern
- **Die «Vom Hof auf den Tisch» – Strategie der Europäischen Kommission und ihre Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft**
Peter Loosen, LL.M., Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel, Lebensmittelverband Deutschland e. V.
- **Rechtliche und mikrobiologische Aspekte zur Haltbarkeit von Lebensmitteln; Vermeidung von Food Waste**
Co-Referat:
Sonja Kobler-Wehrli, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, ZHAW
Giovanna Spielmann-Prada, Dozentin Forschungsgruppe Lebensmittelmikrobiologie, ZHAW
- **Wer trägt welche Verantwortung für das Produktlabel?**
Dr. Karola Krell Zbinden, Rechtsanwältin, Food Lex AG, Bern
- **Die Lebensmittelsicherheit und der Täuschungsschutz im Online-Handel: Herausforderungen und Perspektiven**
Andrea Blank, wissenschaftliche Mitarbeiterin Abteilung Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Food Fraud in der Lieferkette aus rechtlicher Sicht**
Dr. Danja Domeier, Rechtsanwältin, domeierlegal, D-Starnberg

Weitere Informationen und die Anmelde-möglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ und im >Tagungsflyer (pdf).

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme, den Austausch und das Netzwerken.

Kurse im ersten Halbjahr 2023



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / ONLINE

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. 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](#)

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

12. Mai 2023: > [17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) | (Informationen siehe obenstehend)

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

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

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

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

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

16. und 30. März 2023: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

27. – 29. Juni 2023: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

05. September 2023: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

06. und 07. September 2023: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

24. und 25. Oktober 2023: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

30. und 31. Oktober 2023: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie](#)

auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)

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

Alle Weiterbildungen finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

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

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

26. Mai 2023, les Bains de Saillon, 1913 Saillon

Thema: «Geografische Herkunftsangaben – eine verwurzelte Sache»

Programm

ab 8.00 Uhr	Registrierung und Kaffee
9.00 – 9.15	Begrüssung und Tagesprogramm Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI, Herr Dr. Rudolf Schmitt, Moderator
9.15 – 10.00	Analyse der jüngeren Rechtsprechung zu Herkunftsangaben Ist sie konzis oder widersprüchlich? Takeaways für Praktiker Herr Bernard Volken, Anwaltskanzlei Troller-Hitz-Troller
10.00 – 10.30	Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral (Bertolt Brecht, die Dreigroschenoper) Gründe, Schwierigkeiten und Erfahrungen auf dem Weg zur Erlangung der weltweit zweiten GUB für ein Brot Herr Bernhard Augsburg, Gebrüder Augsburg AG
10.30 – 11.00	Pause
11.00 – 11.30	Geografische Herkunftsangaben – Das Wasser sagt die Wahrheit Die Information über die Herkunft von Lebensmitteln steckt im Regenwasser und im Herstellungsprozess. Der Täuschung mit Labormethoden auf der Spur Herr Dr. Elmar Pfammatter, Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Wallis
11.30 – 12.00	Die Marke Wallis als Kompass des territorialen Marketings Die Dachmarke Wallis und ihre Werte bieten Orientierung für die 360° Ausrichtung aller Aktivitäten Herr Damian Constantin, Valais Wallis Promotion
12.00 – 13.30	Mittagessen
13.30 – 14.00	Was bedeutet AOP und IGP? – Mehrwerte einer AOP und einer IGP Warum es sich lohnt, (beim Einkauf) auf die geschützten Qualitätszeichen zu achten Herr Heinz Neuhaus, Schweizerische Vereinigung AOP-IGP
14.00 – 14.30	Herkunftsdeklaration bei Brot- und Backwaren – wird die konsumierende Kundschaft überfordert? Was ändert mit Stretto IV und in Zukunft Herr Urs Wellauer, Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)
14.30 – 15.00	Pause
15.00 – 15.45	Die Marke «Schweiz» und andere geografische Hinweise Die Rolle des Instituts für Geistiges Eigentum im begrifflichen Dickicht der geografischen Hinweise Herr Stefan Szabo, Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum
15.45 Uhr	Schlusswort Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI Herr Dr. Rudolf Schmitt, Moderator Ende der Tagung

Weitere Informationen: Die Vortragssprache ist deutsch. Die Unterlagen werden ebenfalls in Französisch zur Verfügung gestellt. Die Seminardokumentation wird ca. eine Woche vor der Weiterbildung online zum Download bereitgestellt.

Anmeldung bis 31.03.2023 an: Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur, Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sion; hans-peter.heynen@admin.vs.ch

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