

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 236, Oktober 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 09/2023 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](#)

A novel concept for improved safety assessment of FCMs guided by public health concerns

Over 20 scientists present a vision for safer food contact materials (FCMs); propose new approach to test all chemicals that migrate from final product for their contribution to highly prevalent chronic diseases.

> www.foodpackagingforum.org

> [Link to the scientific article «A vision for safer food contact materials: Public health concerns as drivers for improved testing»](#)

Human exposure to Bisphenol A (BPA) in Europe

Bisphenol A is a synthetic chemical that has been used in high volumes for decades and is known to harm human health. People are exposed to BPA mainly through diet due to BPA being present in a range of materials commonly used in packaging for food and beverages.

This briefing presents the latest information on human exposure to BPA in Europe. It also highlights potential health risks resulting from people being exposed to unsafe levels of BPA.

> [EEA - European Environmental Agency](#)

EFSA: The new open access journal - Food Risk Assess Europe

EFSA has officially launched the new journal Food Risk Assess Europe (FRAE), an open access repository of selected scientific articles from national food safety agencies across the EU. As an addition to the EFSA Journal on Wiley, FRAE aims to promote collaboration and provide a stronger evidence base for the EU risk assessment community.

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

> [Journal: Food Risk Assess Europe \(FRAE\)](#)

BfR: Scharfe Mutprobe: Extrem scharfe Speisen können besonders Kindern gesundheitlich schaden

Scharf gewürztes Essen ist für viele Menschen ein kulinarischer Genuss, für manche mitunter auch eine Gelegenheit, die eigenen Geschmacksgrenzen auszutesten. Dabei spielt Chili eine grosse Rolle. Ob als ursprüngliche «Chilischoten», extrem scharfe Chili-Würzsauces oder mit Chili gewürzte Snacks wie Chips – der scharf brennende Geschmack wird durch Inhaltsstoffe der Chili aus der Gruppe der Capsaicinoide (wie Capsaicin) verursacht. Diese Alkaloide werden von

diversen Paprika-Arten (zu denen auch die Chili gehört) gebildet und sollen Frassfeinde der Pflanzen davon abhalten, die Früchte zu verzehren.

Aufgrund der derzeit gesteigerten öffentlichen Wahrnehmung von Capsaicin weist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf ernsthafte gesundheitliche Beeinträchtigungen hin, die bei übermässigem Verzehr des Alkaloids auftreten können.

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

BfR: Fleisch von frei lebendem Wild soll sicherer werden

Fleisch von frei lebenden Wildtieren wie Hirsch, Reh, Wildschwein oder Fasan gehört zu den Lebensmitteln mit dem kleinsten ökologischen Fussabdruck. Da die Tiere in freier Wildbahn aufwachsen und fressen, was ihnen vom Maul oder den Schnabel kommt, können sie unerwünschte Stoffe aus der Umwelt aufnehmen. Ausserdem können Wildtiere Träger von zoonotischen Krankheitserregern sein.

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

DE: Feine Backwaren – süsse Versuchung oder bittere Überraschung?

Wer kennt sie nicht: die süsssse Versuchung, in die wir nur allzu gerne geführt werden, wenn wir beim Bäcker oder in einem Café an der Theke stehen. Die Auslagen in den Bäckereien, Cafés oder Konditoreien bieten eine unglaubliche Vielfalt leckerer Köstlichkeiten. Egal, ob cremige Sahnetorte, süsser Obstkuchen oder gehaltvolle Buttercreme: die Auswahl an dekorativen Leckereien lässt meist keine Wünsche offen. Doch können wir diese Leckereien wirklich bedenkenlos verzehren? Wie sieht es in ihrem Innern aus? Täuschen möglicherweise aufwändige Dekorationen über erste Anzeichen von Verderb hinweg? Oder finden sich unter dieser Hülle vielleicht sogar krankmachende Keime?

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

Lebensmittelrecht

Vernehmlassung des Verordnungspakets Umwelt Frühling 2024: Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)

Der VKCS äussert sich zur vorliegenden Vernehmlassung.

> www.kantonschemiker.ch

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

KL GR: Gentechnisch veränderte Lebensmittel aus Mais

Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, solche enthalten oder daraus gewonnen werden (GVO-Erzeugnisse), haben in der Schweiz einen schweren Stand. Nur vier Bewilligungen des Bundes liegen bislang vor, und zwar für eine Soja- und drei Maissorten. Wenig salonfähig ist das Thema GVO auch in der EU, obwohl dort mehr GVO-Erzeugnisse als in der Schweiz zugelassen sind. GVO-Erzeugnisse mit Herkunft Schweiz oder EU werden also eher selten angetroffen. Anlässlich einer koordinierten Untersuchungskampagne der Ostschweiz wurde der Frage nachgegangen, ob maishaltige Importerzeugnisse mit Ursprung ausserhalb der Schweiz und EU der hiesigen Gesetzgebung entsprechen.

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

KL GR: Pasta e basta!

Regional hergestellte Trockenteigwaren wie Hörnli, Penne oder Tagliatelle werden gerne auf Märkten oder in Hofläden angeboten. Deren Konformität mit den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu überprüfen, war Gegenstand einer im Frühjahr 2023 durchgeführten Produktkontrolle in den Kantonen Graubünden und Glarus.

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

EU Food additives: Authorisation of buffered vinegar (E 267)

The European Commission has authorised buffered vinegar as a food additive that can be used as a preservative or acidity regulator. It has been given the E-number E 267, and can be used in various types of food including mozzarella, whey cheese, canned/bottled fruit and vegetables, fresh pasta, fresh pre-cooked pasta, and certain breads and meat preparations.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2023/2086 der Kommission vom 28. September 2023 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung \(EG\) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung \(EU\) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Verwendung von gepuffertem Essig als Konservierungsstoff und Säureregulator\)](#)

BVL: Sonnenblumenöl selten verfälscht

Der Krieg in der Ukraine und anhaltende Trockenheit in den Erzeugerländern führten im Jahr 2022 zu einer Verknappung des Angebots von Sonnenblumenöl – die Preise stiegen. Vor diesem Hintergrund untersuchten deutsche Behörden im Rahmen der diesjährigen OPSON-Operation, ob Sonnenblumenöl gefälscht wird. Die Ergebnisse sind für Verbraucherinnen und Verbraucher positiv: Nur bei vier von 241 untersuchten Proben (1,7 %) wurden Auffälligkeiten festgestellt, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte.

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

FDA releases two new chapters of draft guidance for the Preventive Controls for Human Food Rule

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) announced the availability of two new chapters to the Draft Guidance for Industry: Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food, designed to help food facilities comply with the preventive controls for human food rule mandated by the FDA Food Safety Modernization Act.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)
> [Draft Guidance for Industry: Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food](#)

California bill banning popular food additives moves to governor's desk, excludes TiO2

California legislators passed a closely-watched and controversial bill that if signed by Gov. Gavin Newsom would ban in the state the sale of foods and beverages including four popular food additives but not – notably – the colorant titanium dioxide.

> [foodnavigator.com](#)
> [AB-418 The California Food Safety Act](#)

QM

FSSC 22000: New Guidance documents on equipment management and food loss and waste available

Foundation FSSC has published new Guidance documents on the FSSC website.

> [fssc22000.com](#)
> [Guidance documents for FSSC 22000, v6 \(pdf\)](#)

Nachhaltigkeit

Ein neuer Absatzmarkt für Bioabfälle?

Die EU-Staaten haben eine Pflicht für mehr nachhaltige Flugkraftstoffe ab 2025 beschlossen. Das bedeutet, dass

Flugzeuge ab übernächstem Jahr umweltfreundlicher betankt werden müssen. Zu diesen nachhaltigen Flugkraftstoffen zählen auch solche aus Bioabfällen.

> [www.foodaktuell.ch](#)

FPF fact sheet on reusable food packaging and foodware

The Food Packaging Forum publishes [fact sheet](#) on reuse; outlines critical factors to consider when switching to reuse.

> [www.foodpackagingforum.org](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Eine Zuckersteuer gewinnt an Zustimmung

Eine Mehrheit der Schweizer Stimmberechtigten lehnt eine Steuer auf zucker-, salz- oder fetthaltige Lebensmittel nach wie vor ab - eine solche Steuer gewinnt aber an Akzeptanz, wie eine neue Umfrage zeigt.

> [www.foodaktuell.ch](#)

BLV: Schweizer Ernährungsbulletin 2023

Wie viele Personen nehmen in der Schweiz ein Nahrungsergänzungsmittel ein? Wie steht es um die Versorgung mit den Spurenelementen Selen und Zink? Und sind Campylobacter gefährlich? Mehr dazu im Schweizer Ernährungsbulletin 2023.

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

Ernährungssicherheit der Schweiz 2023: Aktuelle Ereignisse und Entwicklungen

Die weltweite Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln dürfte mittelfristig stabil bleiben. Herausforderungen für die Ernährungssicherheit in der Schweiz sind die pro Kopf sinkende Agrarfläche, zunehmende Extremwetterereignisse und ein verstärkter Schaderregerdruck.

> [www.agrarforschungschweiz.ch](#)
> [Link zur wissenschaftlichen Publikation \(pdf\)](#)

Mainly positive findings from the first Codex survey

The majority of Codex members are satisfied with the reach and usefulness of Codex texts, according to a survey.

> [www.foodsafetynews.com](#)
> [Codex survey | Results show 80 percent satisfaction in use and impact of Codex texts](#)

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.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



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.

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](#).

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 berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Nach Absolvierung des Lehrganges sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



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.

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](#)

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