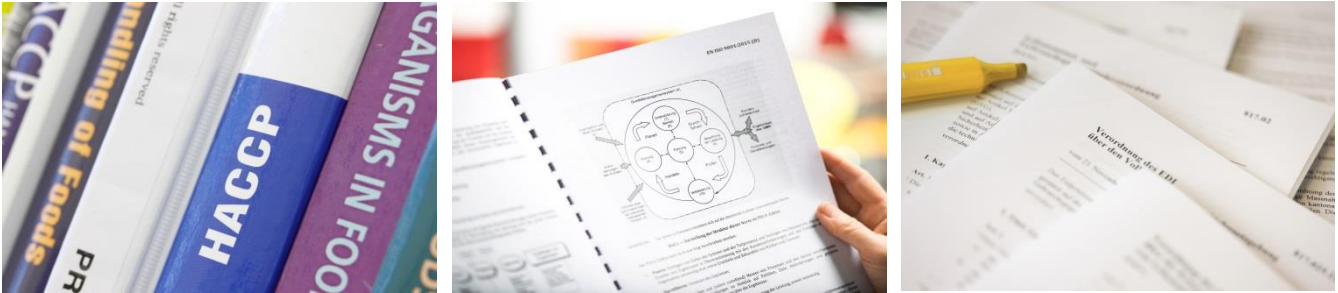


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 240, Februar 2024



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: Seismo Info 2/2024 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](#)

BLV-Bericht: Ist die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz durch den Krieg in der Ukraine beeinträchtigt?

Das BLV hat am 05.02.2024 einen Bericht veröffentlicht, dessen Ziel die Beantwortung der Frage ist, ob die Hinterlassenschaften des Krieges in der Ukraine mittel- und langfristig Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz haben könnten.

Es wird empfohlen, Produkte mit Provenienz «Ukraine» bezüglich ihres potenziellen Risikos zu beurteilen. Risikoprodukte sollten zudem einer verstärkten Kontrolle unterworfen werden. Ergebnisse zu Produkten aus der Ukraine sollten systematisch gesammelt und periodisch analysiert und anschliessend die Kontrollmassnahmen darauf abgestimmt werden.

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

Agroscope-Studie zeigt: Auf Frischprodukten finden sich antimikrobielle Resistenzen

Frisches Obst und Gemüse ist häufig mit antibiotikaresistenten Bakterien behaftet. Dies zeigt eine neue Untersuchung von Agroscope im Auftrag des BLV. Fragen und Antworten zur Einordnung der Ergebnisse.

> www.agroscope.admin.ch

> [Zur wissenschaftlichen Publikation](#)

BfR: Lektine in pflanzenbasierten Lebensmitteln: Gibt es ein gesundheitliches Risiko?

Zahlreiche pflanzliche Lebensmittel enthalten so genannte Lektine. In der Pflanze übernehmen sie wichtige Funktionen zum Schutz vor Krankheiten und Schädlingen. In Massen aufgenommen sind bei den meisten Lektinen für den Menschen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu erwarten. Bei Aufnahme bestimmter Lektine, die vor allem in rohen Hülsenfrüchten vorkommen, kann es allerdings zu gesundheitlich unerwünschten Wirkungen, u. a. mit Symptomen wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall kommen. Kinder sind aufgrund ihres geringen Körpergewichts besonders gefährdet.

Da unerwünschte Wirkungen von Lektinen hauptsächlich auf eine unsachgemässe Zubereitung von Hülsenfrüchten zurückzuführen sind, empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), die Risikokommunikation zu

stärken: Auf abgepackten Lebensmitteln wie getrockneten Hülsenfrüchten oder frischen grünen Bohnen kann darauf hingewiesen werden, dass diese nur in ausreichend gegartem Zustand verzehrt werden sollten.

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

BfR: Escherichia coli in Mehl und Teig – Was ist wichtig für einen Genuss ohne Reue?

Escherichia (E.) coli sind Bakterien, die natürlicherweise im Darm von Tieren und Menschen vorkommen. Werden E. coli in Lebensmitteln nachgewiesen, gelten diese als wichtiger Hinweis auf eine fäkale Verunreinigung. Bestimmte E. coli können bei Tieren und Menschen schwerwiegende Erkrankungen hervorrufen, da sie Gifte (Toxine) bilden. Über den Kot können die Bakterien in die Umwelt und auf diverse tierische und pflanzliche Lebensmittel gelangen. Auch direkte Übertragungen zwischen Tier und Mensch sowie von Mensch zu Mensch sind möglich.

- > [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(D\)](#)
- > [FAQ - Escherichia coli in Mehl und Teig – Was ist wichtig für einen Genuss ohne Reue? \(pdf\)](#)

BVL: Salmonellen häufige Ursache für Lebensmittel-Rückrufe

308 Rückrufe haben die Bundesländer und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Jahr 2023 auf dem gemeinsamen Portal «www.lebensmittelwarnung.de» veröffentlicht. Bei knapp einem Drittel waren mikrobiologische Kontaminationen Grund der Warnung. Darunter waren mit 35 Meldungen Salmonellen erneut die häufigste Ursache. Diese Bakterien können schwere Magen-Darm-Erkrankungen auslösen.

- > [BVLK - Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.](#)

D: Arzneimittel in Trinkwasser

«Spur 2020 – Identifizierung und Vorkommen von neuartigen Mikroverunreinigungen in Trink- und Mineralwasser» ist ein vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) gefördertes Projekt zur Entwicklung neuer Methoden, um anthropogene Spurenstoffe, wie beispielsweise Arzneimittelrückstände, in Wasser bestimmen zu können.

Die Anzahl der untersuchten Proben ist nicht ausreichend, um das generelle Vorkommen von Arzneimittelrückständen in der Umwelt abschliessend beurteilen zu können. Zur Verbesserung der Datenlage ist die Erhöhung der Probenzahl essentiell. Ab 2024 wird die

Arzneimittelmethode in die Routineanalytik bei der Untersuchung von Trinkwasser und natürlichem Mineralwasser aufgenommen, um detaillierte Aussagen über die Versorgungsgebiete treffen zu können.

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

Lebensmittelrecht

BLV: Konsumentenschutz im Lebensmittelrecht gestärkt

Ab Februar 2024 gelten neue Regeln im Lebensmittelrecht. Im Zentrum stehen der Konsumentenschutz und die Nachhaltigkeit. So können Konsumierende das Produktionsland von Backwaren im Offenverkauf nun schriftlich nachlesen. Schädliche Stoffe in Lebensmitteln und Kosmetika sind strenger geregelt. Eine neue Vorgabe trägt dazu bei, Verpackungsmüll zu reduzieren.

- > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)
- > [Link zur neuen Gesetzgebung](#)
- > Siehe zum Thema auch [News vom 11. Dezember 2023](#)

Neuartige Lebensmittel: Potenzial früher erkennen

In der Schweiz soll das Potenzial von neuartigen Lebensmitteln früher erkannt werden. Das Parlament will, dass mit diesem Ziel frühzeitig Tests durchgeführt werden können. Der Schutz der Gesundheit und die Lebensmittelsicherheit sollen dabei oberste Priorität haben.

So steht es in der Motion der früheren Nationalrätin Meret Schneider (Grüne/ZH), die der Ständerat am 27.02.2024 oppositionslos überwiesen hat. Der heutige lange Bewilligungsprozess hemme Innovationen, sagte Andrea Gmür-Schönenberger (Mitte/LU) namens der vorberatenden Kommission.

Novel Foods müssten rechtssicher getestet werden können, damit Unternehmen sähen, ob sich die Investition in ein solches neuartiges Lebensmittel lohne, hatte Schneider die Motion begründet. Heute dürften neuartige Lebensmittel nur in Verkehr gebracht werden, wenn die EU-Kommission oder der Bund sie bewilligt hätten. Das gelte auch für Pre-Market-Tests.

Auch der Bundesrat stellte sich hinter die Motion. Der internationale Markt für neuartige Lebensmittel sei dynamisch, sagte Gesundheitsministerin Elisabeth Baume-Schneider. Der Bundesrat ist nun gefordert, die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung anzupassen.

- > [Pressemitteilung Bundesversammlung vom 27.02.2024](#)
- > [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Motion 23.3408\)](#)

VKCS: Frittierölqualität in Lebensmittelbetrieben

Im Sommer 2023 organisierte der Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) eine nationale Inspektionskampagne, um eine gesamtschweizerische Übersicht über die Frittierölqualität in verschiedenen Lebensmittelbetrieben zu erhalten.

Von 1223 überprüften Fritteusen waren 104 (8,5%) Öle zu beanstanden. In 339 (27,7%) der überprüften Betriebe fehlten Regelungen zum korrekten Umgang mit Frittieröl.

> [VKCS - Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz \(Medienmitteilung vom 24 Januar 2024, pdf\)](#)

KL GR: Trockenfleisch geprüft

Von 16 Bündner und Glarner Produzenten wurden 15 Trockenfleischerzeugnisse aus Rindfleisch und eines aus Schweinefleisch erhoben, davon zwölfmal Bündnerfleisch, welches aus Betrieben stammen muss, die sich einer regelmässigen Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle unterziehen müssen.

Insgesamt mussten zehn von 16 Produkten (63 %) wegen Nichteinhaltung einer oder mehrerer gesetzlicher Anforderungen beanstandet werden. Dies wird auch in Zukunft eine genaue Überwachung durch die amtliche Lebensmittelkontrolle erfordern.

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

Bekanntmachung der Kommission — Fragen und Antworten zur Umsetzung der EU-Vorschriften über die Entalkoholisierung von Wein

Die EU-Kommission hat ein Q&A zur Umsetzung der EU-Vorschriften über die Entalkoholisierung von Wein veröffentlicht (C/2024/694).

Diese Mitteilung beantwortet eine Reihe von technischen Fragen, die bei den Dienststellen der Kommission zur Anwendung der Vorschriften über die Entalkoholisierung von Weinen eingegangen sind, insbesondere zu zugelassenen önologischen Verfahren, zur Etikettierung usw.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(AbI. C, C/2024/694\)](#)

Breakfast directives: Council and Parliament strike deal to improve consumer information for honey, fruit jams and fruit juices

On 30th January, the Belgian presidency of the Council and representatives of the European Parliament reached a provisional agreement to improve consumer information

requirements for honey, fruit jams, fruit juices and dehydrated milk.

The deal concerns four of the so-called «breakfast directives» and, once formally adopted, will update the rules concerning the composition, labelling, and naming of certain foodstuffs.

The updated directives aim to promote a shift to healthier diets, help consumers make informed choices, and ensure transparency regarding the origin of products.

> [Rat der Europäischen Union: Pressemitteilung vom 30. Januar 2024](#)

> [foodingredients.com](#)

EU: Umweltausschuss stimmt für Deregulierung von Gentechnik

Der Umweltausschuss des Europaparlaments hat sich mehrheitlich für gelockerte Gentechnik-Vorgaben in der EU ausgesprochen.

Wenn mit sogenannter neuer Gentechnik gezüchtete Pflanzen auch durch herkömmliche Methoden entstehen können, sollen sie künftig von strengen EU-Vorgaben ausgenommen werden, wie eine Mehrheit im Ausschuss beschloss. Bei der Abstimmungen sprachen sich nach Parlamentsangaben von Mittwoch 47 Politiker für eine Deregulierung und 31 dagegen aus.

> [www.proplanta.de](#)

EFSA: Öffentliche Konsultation zu einem Entwurf eines Leitfadens zu den wissenschaftlichen Anforderungen an einen Novel-Food-Antrag

Die EFSA hat eine öffentliche Konsultation eröffnet betreffend Leitfaden im Hinblick auf die wissenschaftlichen Anforderungen an einen Novel-Food-Bewilligungsantrag. Bis 14. April können Rückmeldungen dazu eingegeben werden.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(Public Consultation - Draft guidance on the scientific requirements for an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation \(EU\) 2015/2283\)](#)

Drinking water to become safer thanks to new EU-wide hygiene standards for materials and products in contact with water

The Commission adopted new minimum hygiene standards for materials and products that come into contact with drinking water. They will apply as of 31 December 2026 to materials and products used in new installations, or when older installations are renovated or repaired.

The new standards will apply to materials and products intended to be used in new installations for the abstraction,

treatment, storage or distribution of water, or for repair works, such as for instance supply pipes, valves, pumps, water meters, fittings and taps. This will make water safer to drink and will reduce the administrative burden for companies that produce the relevant materials and products, as well as for national authorities.

> [European Commission - Press Release 23.01.2024](#)

> [Implementing Decisions and Delegated Regulations under the Drinking Water Directive](#)

> [Drinking Water Directive \(2020/2184/EU\)](#)

> [Webpage on the Drinking Water Directive](#)

Cultivated meat firms permitted to apply for tasting sessions by Dutch Government

Cultivated meat firms in the Netherlands have been granted permission to request approval to hold tasting sessions.

> www.foodmanufacture.co.uk

Fast eingetütet: Die Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle

Etwa ein Jahr hat es gedauert: im November 2022 legte die EU den Entwurf der Packaging & Packaging Waste Regulation (PPWR) vor. Dann bahnte sich die PPWR langsam ihren Weg durch die verschiedenen Ausschüsse in das Europäische Parlament: Stolze 2.741 Änderungsanträge wurden von den Abgeordneten über die Verordnung eingebracht! Nun hat das Europäische Parlament seinen Abschlussbericht über den Vorschlag für die Verordnung angenommen.

> www.bve-online.de

Aleph Farms erhält weltweit erste Zulassung für zellbasiertes Rindfleisch

Der israelische Kulturfleischhersteller Aleph Farms hat von Israel grünes Licht für sein zellbasiertes Rindfleisch erhalten. Das Unternehmen bezeichnet die Genehmigung als Meilenstein und plant nun, sein erstes Produkt auf den Markt zu bringen.

> www.lebensmittelzeitung.net

> Siehe dazu auch: www.foodnavigator.com

Nachhaltigkeit

Bundesrat führt Aussprache zur Entwaldungsverordnung der EU (EUDR)

Der Bundesrat hat am 14. Februar 2024 eine Aussprache über den Umgang mit der Entwaldungsverordnung der EU und die damit verbundenen Folgen für die Schweiz geführt. Der Bundesrat sieht vorderhand keine Anpassung des Schweizer Rechts vor. Er beauftragt jedoch die Bundesverwaltung, unterstützende Massnahmen für die betroffenen Unternehmen zu prüfen und weitere Abklärungen zu treffen.

Die EU-Verordnung über entwaldungsfreie Lieferketten (EU Deforestation Regulation; EUDR) wird in der EU ab Januar 2025 umgesetzt. Die EUDR betrifft Kakao, Kaffee, Palmöl, Kautschuk, Rinder, Soja und Holz sowie daraus hergestellte Erzeugnisse wie Schokolade, Kaffee kapseln, Möbel, Papier oder Autoreifen. Ab 2025 können diese Rohstoffe und Erzeugnisse nur noch dann in der EU auf den Markt gebracht oder aus der EU exportiert werden, wenn sie nicht auf Flächen produziert wurden, die nach 2020 entwaldet wurden oder generell nicht mit einer Schädigung des Waldes in Verbindung stehen.

> [Der Bundesrat - Medienmitteilung vom 14.02.2024](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2023/1115 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 31. Mai 2023 über die Bereitstellung bestimmter Rohstoffe und Erzeugnisse, die mit Entwaldung und Waldschädigung in Verbindung stehen, auf dem Unionsmarkt und ihre Ausfuhr aus der Union \[...\]\)](#)

> Siehe hierzu auch [News vom 14. Juni 2023](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

KL ZH: Safran & Kurkuma - verfälschte Gewürze auch im Kanton Zürich

Die Versuchung, Safran und Kurkuma zu fälschen scheint aufgrund des hohen Preises und der begrenzten Verfügbarkeit gross. Die Kontrolle des Kantonalen Labors von je 10 Proben der beiden Gewürze deckte in mehreren Fällen minderwertige Ware auf.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Aktuelles

JETZT ANMELDEN: 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 17. Mai 2024

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



Die EU beabsichtigt, durch die sogenannte «Green-Claims-Directive»¹ Umweltaussagen zu regulieren. Das Ziel besteht darin, sicherzustellen, dass Unternehmen lediglich verlässliche und überprüfbare Angaben zu den Umweltaspekten ihrer Produkte und Dienstleistungen machen. Irreführende Aussagen, auch als «Greenwashing» bekannt, sollen unterbunden werden. Diese Entwicklungen sind die Inspiration, auf der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung nicht nur Green Claims zu thematisieren, sondern auch die Regulierung und aktuelle Themen bezüglich verschiedener anderer freiwilliger Aussagen zu beleuchten.

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen.

Zudem bietet die Tagung auch wieder die Möglichkeit, persönliche Kontakte mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie mit den anwesenden Referierenden zu knüpfen und so das eigene fachliche Netzwerk zu pflegen.

¹ Proposal for a Directive of the European Parliament and of the Council on substantiation and communication of explicit environmental claims (Green Claims Directive), 22.03.2023, COM/2023/166 final, https://environment.ec.europa.eu/publications/proposal-directive-green-claims_en ; vom EU-Parlament mit Anpassungen angenommen am 17.01.2024, <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20240112IPR16772/meps-adopt-new-law-banning-greenwashing-and-misleading-product-information>

Referate und Referierende

- **Wie kann Greenwashing vermieden werden? Ausführungen im Lichte der geplanten EU-Green-Claims-Directive**
Andreas Hauser, Stv. Leiter Sektion Ökonomie, Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bern
- **Geographische Angaben im Wandel: Das neue Regime in der EU und der Einfluss auf die Schweiz**
Prof. Dr. iur. Dr. h.c. Roland Norer, Ordinarius für öffentliches Recht und Recht des ländlichen Raums, Universität Luzern
- **Sensory Claims – Begriff, rechtliche Grenzen, wissenschaftliche Untermauerung**
Dr. Stephanie Reinhart, Reinhart Rechtsanwälte, D-München
- **Update zu Health und Nutrition Claims – Rechtsprechung, Botanicals, Nährwertprofile, Transparenz**
Prof. Dr. Martin Holle, Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht, Hochschule für Angewandte Wissenschaften HAW, D-Hamburg
- **Nutri-Score im Fokus: Aktuelle Entwicklungen**
Dr. Christine Konnertz- Häußler, LL.M, Rechtsanwältin bei Grube-Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte, www.gpkh.eu, Co-Autorin «Konnertz-Häußler/Unland, Nutri-Score sicher umsetzen» (Behr's Verlag), D-Gummersbach
- **Freiwillige Angaben – Erfahrungswerte und Sicht des Vollzuges**
Dr. Andreas Tschumper, Abteilungsleiter Lebensmittelanalytik 2, Kantonales Labor Zürich

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

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: 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); die Teilnehmerzahl ist beschränkt

Weitere Informationen über den Studiengang 2024 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:
www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ und im [Flyer \(pdf\)](#)

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.

Kurse im ersten Halbjahr 2024



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

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen und auf einführende Fragestellungen anzuwenden.

Die Online-Teilnahme ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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

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-Konzeptes 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](#)



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

25. bis 27. Juni 2024

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.

Anlässe Dritter

Tagung der Gesellschaft Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren (GSLI)

16. Mai 2024, JUFA Hotel, 9497 Malbun FL

Thema: «Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche – mehr als ein Modebegriff?»

Programm

ab 8.00 Uhr

Registrierung und Kaffee

9.00 – 9.15

Begrüssung und Tagesprogramm

Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI

Herr Dr. Wolfgang Burtscher, Landeschemiker FL

Herr Regierungsrat Manuel Frick, Gesundheitsminister

Herr Markus Gstöhl, Moderator

9.15 – 09.45

Nachhaltigkeit bei der Migros

Nachhaltige Lebensmittel, welche Rolle spielt der Detailhandel?

Herr Thomas Paroubek, Leiter Nachhaltigkeit und Qualität, MGB Zürich

09.45 – 10.15

Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

Herausforderungen, Chancen und Risiken

Herr Oliver Bindel, Leiter QM und Nachhaltigkeit Hilcona AG

10.15 – 10.45

Pause

10.45 – 11.15

Lebensmittelforschung unter einem Dach vereint

Food Fermentation Science, Regenerative Food Processing, Regenerative Food

Packaging, Projektbeispiele und erfolgreiche Partnerschaften

Frau Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, Leitung Forschungsgruppe, ZHAW, Zürcher

Hochschule für angewandte Wissenschaften

11.15 – 11.45

Nachhaltigkeit in der Getränkeindustrie

Wie aus Nebenprodukten genussvolle Lebensmittel hergestellt werden?

Herr Aurel Meyer, Geschäftsführer Brauerei Locher, Appenzell

11.45 – 12.15

Food Waste

Lebensmittelverschwendung reduzieren

Frau Mariella Meyer, Senior Manager Sustainable Markets, WWF Schweiz

12.15 – 13.45

Mittagessen

13.45 – 14.15

Nachhaltige Anpassung des EU Lebensmittelrechts

Herr Dr. Michael Sulzner, Bundesministerium für Gesundheit, Wien, Mitglied ständiger Ausschuss für

die Lebensmittelkette in der EU Kommission

14.15 – 14.45

Nachhaltigkeit vom Anbau bis zum Genuss

Einkauf, Produktion und Verkauf

Frau Réka Szalay, Leiterin Marketing und Verkauf, Chocolats Halba

14.45 – 15.15

Pause

15.15 – 16.00

Gastreferat, Stiftung Lebenswertes Liechtenstein

Fokus Ernährung und Landwirtschaft

Frau Flurina Seger, Geschäftsführerin Stiftung lebenswertes Liechtenstein

16.00 Uhr

Schlusswort

Herr Stefan Dennler, Präsident GSLI

Herr Markus Gstöhl, 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. Kosten für Externe: CHF 300, inkl. Verpflegung und Seminardokumentation (elektronisch).

Anmeldung bis 14.04.2024 an: Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen, Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein; markus.gstoehl@ilv.li

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