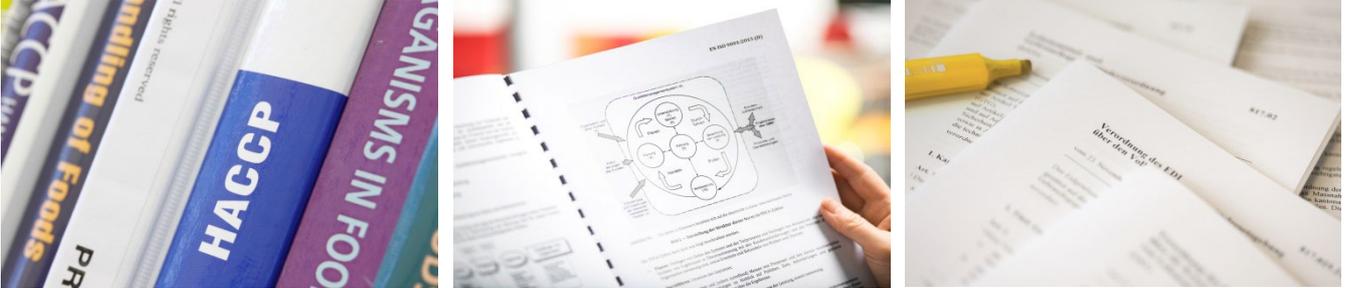


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 250, Dezember 2024



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 11/2024 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](#)

EFSA: Saccharin: safety threshold increased

EFSA has concluded that saccharin is safe for human consumption and increased the acceptable daily intake (ADI) from 5 to 9 mg/kg of body weight per day, in a [scientific opinion](#) published November 15, 2024.

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

EFSA: Draft guidance on the characterisation and risk assessment of microorganisms used in the food chain

EFSA has launched a public consultation on the «Draft guidance on the characterisation and risk assessment of microorganisms used in the food chain».

Interested parties are invited to submit their comments by the indicated deadline (07/02/2025). When submitting the comments, specific reference to the line and page numbers to which the comments relate must be made.

This guidance document is highly relevant to precision fermentation derived ingredients produced using genetically modified microorganisms as well as microbial biomasses

in terms of future requirements to support identity and safety of microorganisms used in the food chain.

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

[> Draft Guidance on the characterisation and risk assessment of microorganisms used in the food chain \(pdf\)](#)

BfR: PFAS: Im Körper sind nicht alle «Ewigkeitschemikalien» von Dauer

Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) sind langlebige fluorhaltige Industriechemikalien, weshalb sie oft als «Ewigkeitschemikalien» bezeichnet werden.

PFAS haben sich weltweit in der Umwelt verteilt und werden in kleinen Mengen über Nahrung und Trinkwasser aufgenommen. Im Organismus lassen sich insbesondere vier langkettige Verbindungen nachweisen, von denen bekannt ist, dass sie sehr lange Verweilzeiten beim Menschen haben. Jedoch ist das nicht bei allen Substanzen der Fall, wie eine vergleichende Studie mit 15 PFAS Verbindungen belegt. Die Untersuchung eines Forscherteams des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist die erste ihrer Art.

[> Link zur Studie](#)

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

BfR: Campylobacter: Der Durchfall-Erreger findet sich oft auf Geflügelfleisch

Campylobacter-Bakterien sind die häufigsten Erreger von bakteriellen Darminfektionen in Deutschland. Die von ihnen verursachte Erkrankung – die Campylobacteriose – zählt zu den sogenannten Zoonosen, da die Erreger meist

von Tieren auf den Menschen übertragen werden. Häufig wird die Erkrankung durch Geflügelfleisch verursacht. Eine gute Küchenhygiene kann dazu beitragen, eine Infektion zu vermeiden.

Nachfolgend hat das BfR wichtige Fragen und Antworten zu Campylobacter und der durch die Bakterien verursachten Erkrankung zusammengestellt.

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

BVL: Potenziell krankmachende Keime in rohem Hackfleisch

Im Zoonosen-Monitoring 2023 wurden in gewürztem «Schweinehackfleisch zum Rohverzehr» (Mett, Hackepeter) potenziell krankmachende Keime nachgewiesen. Aufgrund des Rohverzehrs werden eventuell vorhandene Keime unmittelbar aufgenommen, ohne beispielsweise durch Erhitzung vorher abgetötet zu werden. Empfindliche Verbrauchergruppen, wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen oder Schwangere, sollten daher kein rohes Hackfleisch essen.

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

D: Wie sehr sind Lebensmittel in Dosen mit Bisphenol A belastet? Ein kurzes Update

Seit die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit das vielseitig verwendete Bisphenol A für wesentlich gesundheitsschädlicher als bisher einstufte, ist ein Verwendungsverbot bei Lebensmittelkontaktmaterialien in Vorbereitung. Ausgehend vom heutigen Stand muss sich bei vielen Lebensmitteln in Konserven noch einiges ändern.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart \(D\)](#)

Tool integrates chemical migration and hazard prediction

VERMEER FCM tool allows modeling migration of organic chemicals from plastic food contact materials (FCMs), predicting selected toxicological endpoints, and comparing with European regulatory information; based on several in silico models; designed to assist risk assessment of FCMs; openly available.

In an > [article](#) published on October 18, 2024, in the journal Food and Chemical Toxicology, I. Van Overmeire from Sciensano Brussels, Belgium, and co-authors introduce their newly developed tool, VERMEER FCM, to support risk assessment of chemicals migrating from plastic food contact materials (FCMs) in line with Regulation (EU) No 10/2011 for plastic FCM. According to the authors, it is the first tool to combine > [migration modeling](#) with hazard predictions.

> [foodpackagingforum.org](#)

Chemical profiling of reusable drinking bottles – silicone, PE, and PP deemed most hazardous

Scientists study migration of non-volatile chemicals from 16 reusable plastic bottles made of 12 different polymer types; high-density polyethylene (HDPE), polypropylene (PP), and silicones release highest number of chemicals; bottles have unique chemical fingerprint; call for comprehensive assessment for better consumer protection.

> [foodpackagingforum.org](#)

> [Direct Link to the study](#)

Lebensmittelrecht

KL GR: Honig – das süsse Gold

Im Frühsommer 2024 wurden Honige von Bündner und Glarner Imkereien auf verschiedene Inhaltsstoffe untersucht, für die der Gesetzgeber aus Qualitätsgründen Höchst- und Mindestgehalte festgelegt hat. Desweiteren wurde die Deklaration der Honige überprüft.

Von den Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren des Amts für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) wurden im Frühsommer 2024 insgesamt 20 Honige von Bündner und Glarner Imkereien amtlich erhoben und im ALT-Labor auf den Gehalt an Wasser, Zucker, freien Säuren, Hydroxymethylfurfural und unlöslichen Stoffen untersucht. Zudem wurden die Enzymaktivität und die Leitfähigkeit bestimmt und die Etikettierung der Honige genauer unter die Lupe genommen. Für die geprüften Elemente gibt es Vorgaben gemäss Lebensmittelgesetzgebung.

Die Laborresultate lieferten den analytischen Beweis für die einwandfreie Beschaffenheit der 20 Honige. Hingegen waren nur zwei Honige perfekt gekennzeichnet. Alle anderen Honige mussten wegen verschiedener, wenn auch geringfügiger Kennzeichnungsmängel beanstandet werden. Dies betraf z. B. eine fehlende Angabe des Produktionslandes, eine unvollständige Adressangabe, eine zu klein geschriebene Mengenangabe, eine nicht korrekte Darstellung der Haltbarkeit oder die Anpreisung als Berghonig ohne Zertifikat. Bei zwei Honigen harmonisierte die Sachbezeichnung nicht mit der gemessenen Leitfähigkeit. Gegenüber den Imkerinnen und Imkern wurde angeordnet, die Kennzeichnungen ihrer Honige zeitnah anzupassen.

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

KL ZH: Merkblatt «Informationspflicht Trinkwasserqualität»

Qualitativ hochwertiges Trinkwasser ist ein hohes Gut und von öffentlichem Interesse. In welcher Form die Wasserversorger ihre Bezüger über die Qualität informieren müssen, regelt die Leitlinie des zuständigen Branchenverbandes.

des. Damit auch die Verbraucher wissen, welche Informationen ihnen zugänglich gemacht werden sollen, hat das Kantonale Labor Zürich das aktualisierte Merkblatt «Informationspflicht Trinkwasserqualität» auf seiner Homepage aufgeschaltet.

- > [Kantonales Labor Zürich](#)
- > [Link zum Dokument \(pdf\)](#)

KL BS: Problematische Alkaloid-Gehalte vor allem in Kreuzkümmel

Das Kantonale Laboratorium hat 29 Teekräuterproben und 25 Gewürzproben untersucht. Bei einer Gewürzmischung bestand ein nicht annehmbares Gesundheitsrisiko für Konsumentinnen und Konsumenten. Zwei weitere Proben mussten aufgrund fehlerhafter Deklaration beanstandet werden.

- > [Kantonales Laboratorium Basel-Stadt](#)
- > [Link zum vollständigen Bericht \(pdf\)](#)

Urteil des Gerichts der Europäischen Union (EuG) vom 13. November 2024 in der Rechtsache T-189/21 betreffend Verwendung von Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten

Hintergrund: Die Klägerin, Aloe Vera of Europe BV, forderte die Nichtigerklärung der Verordnung (EU) 2021/468 für Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten. Die Verordnung (EU) 2021/468 ist eine Änderungsverordnung, die den Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates anpasst in Bezug auf botanische Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten.

Der EuG folgte der Argumentation der Klägerin und entschied, dass Art. 1 Nr. 1 dritter Eintrag der Verordnung (EU) 2021/468 der Kommission vom 18. März 2021 für nichtig erklärt wird. Damit werden Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, zulässig sein.

- > [Urteil in der Rechtssache T-189/21](#)

Bisherige Fassungen:

- > [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2021/468 der Kommission vom 18. März 2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung \(EG\) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf botanische Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten\)](#)
- > [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EG\) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln, konsolidierte Fassung vom 17.07.2024\)](#)

Nachhaltigkeit

A monitoring dashboard to track the transition to sustainable EU food system

A new tool will help assess the sustainability of food production, processing, distribution and consumption in the EU across environmental, social and economic lenses.

- > [Communication of the European Commission](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV: Nationale Ernährungserhebung menuCH-Kids

Die Datenerhebung für die nationale Ernährungserhebung menuCH-Kids konnte mit rund 1850 Teilnehmenden von 6 bis 17 Jahren erfolgreich abgeschlossen werden. Die Datenanalyse läuft. Erste Ergebnisse werden Mitte 2025 erwartet.

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

Aktuelles

SAVE THE DATE – 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am **Freitag 16. Mai 2025** findet die 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.



Das Thema der Tagung wird sein: **«Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»**.

Kompetente Referierende werden wie gewohnt die Tagung mit ihrem Fachwissen prägen. Zudem bietet die Tagung auch wieder Gelegenheit zum persönlichen Netzwerken mit anderen Fachkollegen und Fachkolleginnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden.

Reservieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm sowie die Anmelde-möglichkeit wird voraussichtlich im Januar 2025 veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse! Tagungs-Webseite: www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

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

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

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

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem [Europa Institut an der Universität Zürich](http://www.europa-institut-zuerich.ch/) durchgeführt.



Der Studiengang 2025 wird im August 2025 starten.

Bei Interesse für den Studiengang 2025 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 2025 und den Anmeldeprozess informiert (im 1. Quartal 2025).

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 zell-kultiviertes 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.

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](#).

Kurse im ersten Halbjahr 2025



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

13. und 27. März 2025

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle vgl. (Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

5. Juni 2025

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

24. bis 26. Juni 2025

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](#)

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2025

Lebensmittelrecht

16. Mai 2025: > [19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#); Thema «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»

05. Juni 2025: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

August 2025: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2025](#)

11. November 2025: > [Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

18. November 2025: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

04. Dezember 2025: > [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

13. und 27. März 2025: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

24. – 26. Juni 2025: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

02. September 2025: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

03. und 04. September 2025: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

21. und 22. Oktober 2025: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
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