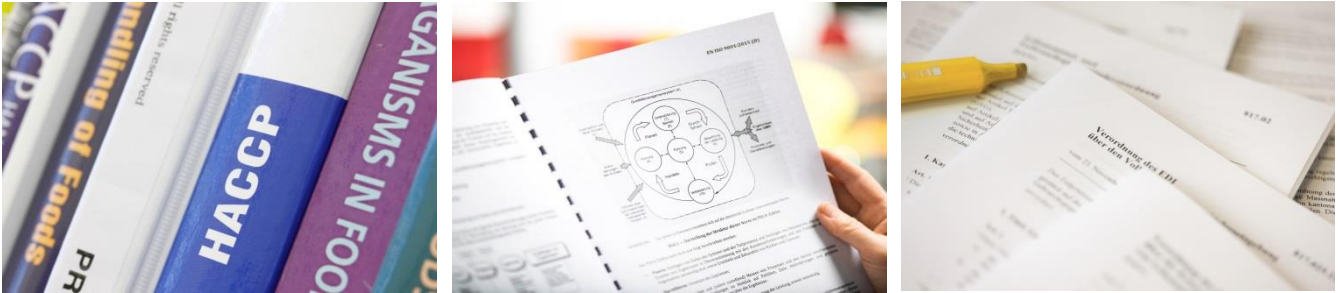


## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 244, Juni 2024



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 5/2024 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](#)

#### **AGES: So hoch ist die Lebensmittelsicherheit in Österreich**

Wie sieht das Vertrauen der Bevölkerung in Lebensmittel aus? Und welche Sorgen gibt es? Der aktuelle Risikobarometer der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) liefert Antworten.

> [www.oesterreich-isst-informiert.at](http://www.oesterreich-isst-informiert.at)

#### **BfR: Hormonell wirksame Chemikalien: Eine Frage der Dosis**

Die Dosis macht das Gift, lautet das «Grundgesetz» der Toxikologie, der Wissenschaft von den Giften. Aber gibt es auch Substanzen, bei denen es keine «sichere» Dosis gibt, bei denen selbst kleinste Mengen potentiell schädlich sein können?

Diese Frage wird unter anderem für hormonell wirksame Chemikalien immer wieder kontrovers diskutiert. Als körperfremde Verbindungen können diese das

Hormonsystem beeinflussen und die Gesundheit beeinträchtigen. Ist das der Fall, spricht man von endokrinen Disruptoren. Nach Ansicht einiger Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler gibt es keine sicher «unschädliche» Dosis dieser Verbindungen, von anderer Seite wird das bestritten.

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

#### **Medically Important Foodborne Parasites: A Consequential Challenge for Food Safety Assurance**

Foodborne parasitic diseases are often overlooked in food safety control schemes, even though they are known to pose a severe threat to human health. Of the numerous foodborne biological agents that threaten public health, foodborne parasites, it would appear, are a lower order of concern than are bacteria, viruses, and fungi. In some communities and for certain classes of food products, this risk assessment may indeed be a risky one. The list is long, and the illnesses and deaths caused by foodborne parasites are very consequential. More often than not, the reporting on biological hazards in human food are focused on bacterial pathogens. Almost on a daily basis, we are inundated with reports of products recalled due to Listeria contamination. By comparison, contemporary food safety literature on the subject of foodborne parasites is nearly mute.

> [www.food-safety.com](http://www.food-safety.com)

## Lebensmittelrecht

### Tagungsbericht der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 17. Mai 2024 zum Thema «Freiwillige Angaben - Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»

Inspiziert durch die Bestrebungen der EU, Umweltaussagen zu Produkten und Dienstleistungen stärker zu reglementieren («Green Claims») und damit sogenanntes «Greenwashing» zu unterbinden, wurden an der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung verschiedene freiwillige Angaben beleuchtet. Die Veranstaltung zeichnete sich durch qualitativ hochwertige Fachvorträge und anregende Diskussionen unter den rund 150 Teilnehmenden aus.

> [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

> [Tagungsbericht zur 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(pdf\)](#)

### BLV: Chlorothalonil: Rechtssicherheit beim Höchstwert für Trinkwasser

Die Rechtssicherheit bezüglich des Höchstwerts für Chlorothalonil-Abbauprodukte im Trinkwasser ist wieder hergestellt. Das Bundesverwaltungsgericht weist eine Beschwerde gegen das BLV ab. Damit haben die Trinkwasserversorger die klare Vorgabe, dass Chlorothalonil-Abbauprodukte im Trinkwasser 0,1 Mikrogramm pro Liter nicht überschreiten dürfen. Das BLV hat die Weisung an die Kantone entsprechend aktualisiert.

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

### Annahme der Motion 22.4583 im Nationalrat - Lebensmittelverluste vermeiden durch Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Aufklärung der Bevölkerung

Der Nationalrat hat am 12. Juni die Motion 22.4583 angenommen.

Mit Verweis auf den Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung (Frühjahr 2022) hatte der Bundesrat die Ablehnung des Vorstosses beantragt. Der Nationalrat hat die Motion am 12. Juni jedoch untertützt. Nun muss der Ständerat darüber entscheiden.

Die Motion fordert, dass das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit (BLV) die beiden 2021 erstellten Leitfäden zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten so weit wie möglich umsetzt.

Für acht Lebensmittelkategorien wird eine konsequente Umdatierung von Verbrauchsdatum VD auf Mindesthaltbarkeitsdatum MHD empfohlen. Weiter wird empfohlen, zum Einfrieren geeignete Produkte zu kennzeichnen. Für Privathaushalte, aber auch für die

Abgabe von Lebensmitteln an Organisationen ist die Kennzeichnung des "MHD+" wichtig. Das "MHD+" gibt an, wieviel Tage die korrekt gelagerten Lebensmittel über das jeweilige MHD hinaus konsumiert und abgegeben werden können, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken. Die beiden Leitfäden wurden an der ZHAW entwickelt:

- [Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit \(Grundlagenbericht\), November 2021](#)
- [Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit \(Grundlagenbericht\), November 2021](#)

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Motion 22.4583 Lebensmittelverluste vermeiden durch Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Aufklärung der Bevölkerung\)](#)

### KL GR: Pizzabelag auf dem Prüfstand

Im Februar 2024 wurden 21 vorbereitete Pizzazutaten aus ebenso vielen Gastronomiebetrieben amtlich beprobt und im Labor des ALT untersucht. Von den 21 Proben wiesen sechs zu hohe mikrobiologische Werte auf. Auffällig war, dass drei von vier Mozzarella-Proben erhöhte Hefewerte aufwiesen. Diese Verunreinigung ist zwar nicht pathogen, führt aber dazu, dass das Lebensmittel rascher verderben kann. Die Verantwortlichen wurden aufgefordert, Massnahmen zur Verbesserung der Produktionshygiene zu ergreifen.

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

### DG SANTE updates on FCM regulation and BPA restriction

European Commission's working group on food contact materials (FCMs) shares updates and timelines on revision of the FCM regulation and BPA restriction; ongoing FCM sustainability study will be completed by February 2025; BPA restriction to be sent to Parliament and Council in mid-July.

On May 6 – 7, 2024, the European Commission's working group on food contact materials (FCMs) reconvened to present the status of the FCM regulation revision and the ban on the use of bisphenol A (BPA) and other hazardous bisphenols in FCMs. The working group is hosted by the directorate general for health DG SANTE.

> [www.foodpackagingforum.org](http://www.foodpackagingforum.org)

> Links to the handouts of the European Commission: [Mai 6 \(pdf\)](#) and [Mai 7 \(pdf\)](#)

## **D: Haferbreie und Knabberartikel aus Hafer für Säuglinge und Kleinkinder – unbedenklicher Snack?**

Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES hat im Jahr 2023 insgesamt 32 Proben Haferprodukte (Haferriegel, -happen, -ringe, -kekse, -müslis und -breie) für Säuglinge und Kleinkinder auf Nährwerte, Schimmelpilzgifte und toxische Elemente wie Blei, Cadmium und Arsen sowie die Kennzeichnung untersucht. Bis auf ein Produkt waren alle Erzeugnisse in Bio-Qualität.

Fazit: Die angegebenen Nährwerte sind in der Regel als Information verlässlich. Auch bei Auslobungen «ohne Zuckerzusatz» oder ähnliches sollte unbedingt immer auf den Zuckergehalt laut Nährwertdeklaration geachtet werden. Hinsichtlich der Werbeangaben sollte diese Warengruppe weiterhin regelmässig kritisch geprüft werden.

Blei, Cadmium und Arsen gelten als Kontaminanten, deren Vorkommen in Lebensmittel nicht vollständig vermieden werden kann. Da die Elemente toxische Eigenschaften haben, ist jegliche Aufnahme unerwünscht und die Aufnahme sollte so gering wie möglich sein.

Die Ergebnisse zeigen für Blei und Cadmium eine unauffällige, eher geringe Belastung. Der Gehalt an anorganischem Arsen ist in Getreidebeikost mit Hafer und/oder Reis tendenziell erhöht. Seitens der EU ist dafür bislang jedoch kein Höchstwert festgelegt worden. Für Nickel ist ein Höchstwert in Planung.

Um die Aufnahme von nicht vermeidbaren Kontaminanten zu begrenzen, gilt grundsätzlich die Empfehlung, unterschiedliche Lebensmittel, hier Getreidearten zu sich zu nehmen bzw. zu füttern. Zur Vermeidung einer erhöhten Aufnahme trägt auch ein regelmässiger Wechsel der Marke ähnlicher Produkte bei.

> [LAVES - Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(D\)](#)

## **D: Cocktails unbeschwert geniessen**

Eiswürfel oder Crushed Ice sind fester Bestandteil der Zutatenliste von Erfrischungsgetränken oder Cocktails. Als Lebensmittel muss das Eis mikrobiologisch unbedenklich sein. Viele Gastronomiebetriebe stellen es in Eiswürfelbereitern selbst her. Wie wichtig die einwandfreie Hygiene im Herstellungsprozess ist, zeigen die Ergebnisse einer deutschlandweiten Untersuchung.

In 47 von 244 Proben, die aus den Eiswürfelmaschinen entnommen wurden, lag die Gesamtkeimzahl bei 36 Grad Celsius über dem Grenzwert von 100 koloniebildenden Einheiten pro Milliliter. Ein solcher Wert ist ein Hinweis auf Hygienemängel und kann mit der

Anwesenheit potenziell krankmachender Bakterien einhergehen.

Solche Bakterien wurden in einer Reihe von Proben nachgewiesen. So enthielten 35 von 287 untersuchten Proben coliforme Keime. In 22 von 286 Proben waren Enterokokken nachweisbar. Und eine von 288 Proben war mit Escherichia coli belastet. Weitere nachgewiesene Bakterien waren Pseudomonas aeruginosa (7 von 284 Proben) und Clostridium perfringens (5 von 245 Proben). Laut Trinkwasserverordnung dürfen solche Keime im Trinkwasser nicht nachweisbar sein.

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

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

## **D: Rückstände und Kontaminanten in Frischgemüse aus konventionellem Anbau 2023**

Das CVUA Stuttgart hat im Jahr 2023 insgesamt 851 Proben Frischgemüse aus konventionellem Anbau auf Rückstände von über 700 verschiedenen Pestiziden, Pestizidmetaboliten sowie Kontaminanten untersucht (über 1300 Stoffe inklusive Screening-Methoden).

Im Vergleich zu den Vorjahren bleibt die Pestizidbelastung von frischem Gemüse aus konventionellem Anbau auch in 2023 weitgehend unverändert. 5 % der untersuchten Proben wiesen eine oder mehrere Höchstgehaltsüberschreitungen auf. Abgesehen von einer Probe Porree, waren die nachgewiesenen Pestizidgehalte gesundheitlich unbedenklich. Unser Tipp generell: Waschen Sie Gemüse vor dem Verzehr mit warmem Wasser ab, ein Teil der Rückstände lässt sich so entfernen.

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

## **D: Zum Wohl? – Mykotoxine in Braumalz und Bier**

Das CVUA Sigmaringen untersuchte seit dem Jahr 2015 insgesamt 271 Proben Braumalz, Bier und alkoholfreie Malzgetränke auf Schimmelpilzgifte (Mykotoxine). Lediglich 2 Proben Braumalz (1,6 % der Braumalzproben) überschritten die Höchstgehalte.

Etwa die Hälfte der Proben enthielt Mykotoxine mit Gehalten über der Bestimmungsgrenze der Methode. Bei Bieren waren das aber vorwiegend Spuren des Alternariatoxins Tenuazonensäure.

Lediglich 10 % der Bierproben enthielten Tenuazonensäure mit Gehalten über 10 µg/kg oder ein anderes Mykotoxin.

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

## Nachhaltigkeit

### Report questions viability and environmental benefits of plastic chemical recycling

Report commissioned by the Swiss Federal Office for the Environment (FOEN) reviews chemical recycling of plastic waste; finds the technical feasibility, environmental benefits, and economic viability of the technology are not sufficiently demonstrated; excessive subsidies or investments may lock-in environmentally unfavorable processes and infrastructure.

A recent report by Peter Quicker from the University of Cologne discusses the status, potential, and risks of chemical recycling of plastic waste. The report was commissioned by the Swiss Federal Office for the Environment (FOEN) and published in May 2024. The author explains that chemical recycling is not yet a state-of-the-art technology, that its ability to deal with contaminated plastic waste is limited in practice, and that the environmental benefits of the process are often overestimated due to unrealistic assumptions.

> [www.foodpackagingforum.org](http://www.foodpackagingforum.org)

> [Link to the report \(pdf\)](#)

## Lebensmittelpolitik / Varia

### BLV: Die Schweizer Bevölkerung konsumiert zu viel Salz

Die Erwachsenen in der Schweiz essen täglich knapp 9 Gramm Salz und damit deutlich mehr als maximal empfohlen wird.

Dies zeigt eine Studie des BLV. Weil ein hoher Salzkonsum negative Folgen für die Gesundheit hat, will das BLV mit der Lebensmittelindustrie den Salzgehalt in verarbeiteten Produkten senken. Die Studie untersuchte auch die Kalium-Versorgung. Es zeigt sich, dass Frauen und junge Männer zu wenig Kalium aufnehmen.

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

### BLV: Für eine gesunde und nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie

Das BLV hat Leitfäden mit den Schweizer Qualitätsstandards für die Bereiche Business und Education der Gemeinschaftsgastronomie erstellt. Sie gelten als Referenz für die Schweiz. Die Empfehlungen betreffen die Themen ausgewogene Ernährung, Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung, Verpackungen, Automatenverpflegung, Allergien und Unverträglichkeiten sowie Kommunikation.

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

> [Link zum Leitfaden «Bereich Business» \(pdf\)](#)

> [Link zum Leitfaden «Bereich Education» \(pdf\)](#)

### Parlament erleichtert Schneckenzucht auf Bauernhöfen

Die eidgenössischen Räte wollen die Schneckenzucht auf Bauernhöfen fördern. Sie fordern den Bundesrat auf, die Gesetzgebung so anzupassen, dass kleine Anlagen für Schneckenzuchten auf Bauernhöfen bewilligt werden können.

Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat eine von der kleinen Kammer abgeänderte Motion des Tessiner SP-Nationalrats Bruno Storni angenommen. Letzterer schreibt in seinem Vorstoss, Infrastrukturbauten für die Schneckenzucht seien derzeit in der Landwirtschaftszone nicht bewilligungsfähig.

> [Pressemitteilung Schweizer Parlament vom 30. Mai 2024](#)

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Motion 21.4467 - Schneckenzucht zur Landwirtschaft zählen\)](#)

### Gastro-Bauberatung online

Die Planung von Gastronomie-Bauprojekten kann eine echte Herausforderung sein. Zwischen Vorschriften, Normen und Behördengängen kann schnell der Überblick verloren gehen.

Das neue Online-Tool «Gastro-Bauberatung» unterstützt wie folgt:

- Geballtes Fachwissen: Massgeschneiderte Informationen zu gesetzlichen Bestimmungen und Ansprechpartnern im Baubewilligungsverfahren.
- Flexible Planungsmöglichkeiten: Testen von verschiedenen Szenarien, um die optimale Lösung zu finden.
- Umfassende Beratung: Von der Eröffnung eines Restaurants bis hin zur Verpflegungs-Ecke in Läden – alle Aspekte einer Baubewilligung sind abgedeckt.

> [Stadt Zürich - Gesundheits- und Umweltdepartement](#)

### Frankreich: Neues Label zeigt, woher die Zutaten verarbeiteter Lebensmittel stammen

Das französische Wirtschaftsministerium hat mit «Origin'Info» eine neue freiwillige Kennzeichnung für die Herkunft der wichtigsten Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln lanciert. Auch der Verarbeitungsort kann damit ausgewiesen werden.

Tiefkühlpizza, Fertiglasagne oder Fruchtojoghurt: In Frankreich können Hersteller und Händler ihre Kundschaft künftig mit einer neuen Kennzeichnung einfacher über die Herkunft der wichtigsten landwirtschaftlichen Rohstoffe in verarbeiteten Produkten informieren. Zu diesem Zweck hat das französische Wirtschaftsministerium am 25. Mai offiziell die neue Kennzeichnung «Origin'Info» lanciert, wie

der Pressedienst Agra Europe (AgE) berichtet. Die Verwendung ist freiwillig.

> [foodaktuell.ch](http://foodaktuell.ch)

## Aktuelles

### Tagungsbericht der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 17. Mai 2024 zum Thema «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»

Freiwillige Angaben standen im Zentrum der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, welche zum 18. Mal stattfand. Die von der ZHAW-Dozentin > [Dr. Evelyn](#)

[Kirchsteiger-Meier](#) geleitete Tagung war von qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden Diskussionen der rund 150 Teilnehmenden geprägt. Einen



Rückblick auf die Tagung bietet die > [ausführliche fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse!

**SAVE THE DATE:** Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 16. Mai 2025** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

Tagungswebseite: > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung](http://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](#) durchgeführt.



**Der Studiengang 2024 is ausgebucht und startet am 29. August 2024.**

Bei Interesse für den Studiengang 2025 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto:meev@zhaw.ch)). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2025 und den Anmeldeprozess informiert.

## Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht: Neuartige Lebensmittel (Novel Food): ein vergleichender Blick auf die Rechtslage in der EU und den USA

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

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

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

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren ([meev@zhaw.ch](mailto: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](mailto: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.

- 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](#).

**Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht**

## Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Unsere verbleibenden Weiterbildungskurse für 2024



### Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

3. September 2024

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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

> [Weitere Informationen](#)



### Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

4. bis 5. September 2024

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können.

Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

> [Weitere Informationen](#)



### **NEU:** Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE

12. November 2024

Ziel des halbtätigen Kurses ist es, die Grundlagen des Novel-Food-Rechtsrahmens der Schweiz zu vermitteln, inkl. Bezug zum EU-Lebensmittelrecht. Untermauert werden die Ausführungen mit Beispielen. Die Teilnehmenden kennen nach der Absolvierung des Kurses die Schritte zur Abklärung des Novel-Food-Status sowie – falls es sich beim betreffenden Produkt um ein neuartiges Lebensmittel handelt – zur Vorbereitung eines Bewilligungsdossiers.

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

> [Weitere Informationen](#)



### Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

19. November 2024

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

**05. Dezember 2024**

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](#)

## Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS



### Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittel- verpackungen

**22. – 23. Oktober 2024**

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrations-tests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrations-tests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

> [Weitere Informationen](#)



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

### Lebensmittelrecht

29. 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

03. September 2024: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

04. und 05. September 2024: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

22. und 23. Oktober 2024: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

28. und 29. Oktober 2024: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie](#)

auf Anfrage > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

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

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

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

---

## Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> [www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)