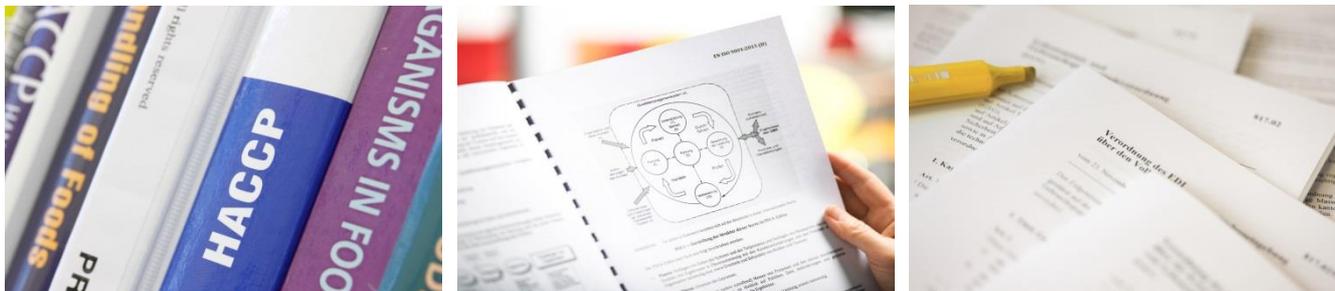


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 243, Mai 2024



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 4/2024 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](#)

Warum das BfR auf Gelatine schießt oder wie sich die Lebensmittelsicherheit von Wildfleisch gewährleisten lässt

Was haben Seife und Gelatine mit Wildfleisch zu tun? Zumindest am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ziemlich viel: Die Stoffe tragen dazu bei, den Verzehr von Wildfleisch für Verbraucherinnen und Verbraucher sicher zu machen.

Als sogenannte Prüfsimulanzien werden Seife- und Gelatineblöcke in experimentellen Untersuchungen mit Büchsenmunition beschossen, um die Wirkung unterschiedlicher Jagdgeschosse zu testen oder um herauszufinden, ob und in welchem Ausmass Fragmente aus bleihaltigen und bleifreien Geschossen im Wildfleisch zurückbleiben. «Das BfR hat mit Unterstützung internationaler Fachleute ein inzwischen standardisiertes Prüfverfahren für Büchsenmunicion entwickelt, das die Vergleichbarkeit und Reproduzierbarkeit solcher Untersuchungen gewährleisten soll und das demnächst evaluiert wird», erläutert Professor Andreas Hensel,

Präsident des BfR. «Ziel ist es letztlich, gesundheitliche Risiken durch den Eintrag metallischer Fragmente zu minimieren und die Lebensmittelsicherheit von Wildfleisch zu maximieren, insbesondere für Vielverzehrer wie Jägerinnen und Jäger und ihre Familien.»

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

BfR: Aquatische Toxine: Wie Algengifte auf die menschliche Gesundheit wirken können

Aquatische Biotoxine sind Giftstoffe, die zum Beispiel von Algen gebildet werden. Einige dieser Verbindungen gefährden Fische und andere Wasserbewohner, andere können auch mit gesundheitlichen Risiken für den Menschen einhergehen.

Prominentes Beispiel: Ciguatoxine. Sie werden von Dinoflagellaten (einzellige Mikroalgen) in tropischen und subtropischen Gewässern der Weltmeere gebildet und können sich im Gewebe von Fischen anreichern, die sich von diesen Mikroorganismen ernähren oder die mit Ciguatoxinen belastete Fische fressen. Beim Menschen kann es nach dem Verzehr eines belasteten Exemplars zu massiven Vergiftungssymptomen kommen.

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

BfR: Natürliche Giftstoffe in Lebensmitteln: Gesundheitliche Risiken sind vielen nicht bekannt

Bundesinstitut für Risikobewertung veröffentlicht Spezial-Ausgabe des BfR-Verbrauchermonitors.

Viele Menschen machen sich Sorgen über Rückstände von Chemikalien, Kontaminanten oder Mikroplastik in ihrem Essen. Weniger geläufig ist hingegen, dass auch in vielen Lebensmitteln Giftstoffe ganz natürlichen Ursprungs vorkommen. Häufig handelt es sich um chemische Verbindungen, mit denen Pflanzen Fressfeinde wie Insekten oder Mikroorganismen abwehren. Die Substanzen kommen zum Beispiel in Bohnen und Kartoffeln vor und können potenzielle Gesundheitsgefahren darstellen. Doch nach einer aktuellen, repräsentativen Erhebung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sind nur knapp der Hälfte der Befragten (47 Prozent) pflanzliche Gifte überhaupt bekannt. Wie der BfR-Verbrauchermonitor Spezial zu natürlich vorkommenden pflanzlichen Giftstoffen weiter ergab, beunruhigt dieses Risiko 27 Prozent. Dagegen bereiten Rückstände in Lebensmitteln (etwa von Pflanzenschutzmitteln) und Kontaminanten, damit gemeint sind Stoffe, die Lebensmitteln nicht absichtlich beigefügt wurden (z.B. Schwermetalle), jeweils 63 und 62 Prozent der Befragten Sorgen. «Die Umfrageergebnisse verdeutlichen, dass Risiken natürlichen Ursprungs tendenziell eher unterschätzt, Risiken synthetischen Ursprungs hingegen eher überschätzt werden», sagt BfR-Präsident Professor Andreas Hensel.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [Link zum Verbrauchermonitor \(pdf\)](#)

Melamine migration from bamboo tableware in China

Study explores the migration of melamine, a suspected carcinogen, and its derivatives from tableware made with melamine-formaldehyde resin or melamine combined with bamboo or wheat straw, purchased in China; 35% of bamboo tableware samples exceeded China's specific migration limit for melamine; many melamine-based products are marketed to children.

Bamboo and other powdered plant-based materials are sometimes added to melamine-formaldehyde resin to label products as 'natural' or 'eco-friendly'. Unfortunately, plant-based materials in plastics are known to accelerate the degradation of certain polymers they are mixed with causing starting substances and additives within the plastic polymers to migrate at higher rates into the foods.

> [www.foodpackagingforum.org](#)

> [Link to the publication](#)

Many questions surround microplastics, what about micro(bio)plastics?

Literature review of micro- and nano(bio)plastics research scrutinizes the complexities of micro- and nano(bio)plastics degradation and their toxicological effects; highlights gaps in long-term impact studies and

interactions with environmental conditions; challenges the assumption that «biodegradable» means complete degradation; calls for greater transparency in research practices to bolster collective understanding.

> [www.foodpackagingforum.org](#)

Scientists find beef imports into Europe largely safe

The presence of foodborne pathogens in raw beef imported into the European Union is low, according to a study.

Microbiological quality of 100 raw beef samples sent to the EU was investigated. Samples of beef imported from November 2021 to May 2022 were collected at the Border Control Post of Hamburg Harbor in Germany. In total, 53 samples came from Brazil, 33 from Argentina, 12 from Uruguay, and two from Paraguay.

> [www.foodsafetynews.com](#)

Lebensmittelrecht

KL ZH: Pflanzengifte in Kräutern und Gewürzen

Kräuter und Gewürze können mit Pflanzengiften von Unkräutern verunreinigt sein.

Das Kantonale Labor sorgt mit seinen Kontrollen dafür, dass die Betriebe ihre Sorgfaltspflicht wahrnehmen und nur sichere Ware in Verkehr bringen. Rückrufe von Oregano oder Kreuzkümmel zeigen, dass die Selbstkontrolle einiger Betriebe bei diesem Thema noch Lücken aufweist.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Bundesrat will «Soja-Steak» und «Pflanzenschnitzel» nicht verbieten

Die französische Regierung will Begriffe wie Schnitzel oder Steak für pflanzliche Produkte verbieten. Der Bundesrat sieht dazu keinen Anlass. Die aktuellen Gesetze reichten aus, um Konsumenten vor Täuschung zu schützen.

Das schreibt der Bundesrat in seiner Antwort vom 15. Mai auf eine Interpellation der Walliser Mitte-Ständerätin Marianne Maret, die am 13. März eingereicht wurde. Maret fragte in ihrer Interpellation den Bundesrat, ob dieser bereit sei, das Gesetz anzupassen, um Konsumentinnen und Konsumenten besser vor «irreführenden Bezeichnungen» gewisser pflanzlicher Alternativprodukte zu schützen. Zudem wollte Maret vom Bundesrat wissen, ob dieser bereit sei, gewisse Bezeichnungen für pflanzliche Lebensmittel zu verbieten, so wie das Frankreich kürzlich gemacht habe.

In seiner Antwort betont der Bundesrat, er erachte die aktuellen gesetzlichen Grundlagen als geeignet, um den

Täuschungsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten zu gewährleisten. Gewisse Begriffe wie etwa Milch, Käse und Fleisch unterlägen einer klaren rechtlichen Definition und dürften nicht für Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs verwendet werden, so die Regierung. Begriffe wie «Steak» oder «Schnitzel» seien bei vegetarischen oder veganen Alternativen zu tierischen Produkten hingegen zulässig, wenn eindeutig auf die pflanzliche Herkunft des Produkts hingewiesen wird (zum Beispiel «Gemüseschnitzel»).

> [foodaktuell.ch](#)

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Interpellation 24.3141\)](#)

EU: New rules to allow safe slaughtering on the farm, in response to increasing demands from farmers

New measures to allow some animals to be slaughtered on farms, subject to stringent conditions, will soon enter into force in the EU.

This follows Member States' endorsement of the proposal in December and the conclusion of the subsequent adoption procedure. The new rules respond to increasing demands from farmers, seeking to reduce the stress of animals and to avoid hygiene issues that arise during the transport of the animals to the slaughterhouse. One of the aims of on-farm slaughter is to avert any risk for the handler and to prevent injuries to the animals during transport. As such, the measures are targeted towards animals living in free range conditions, who are not used to being handled and confined.

The new rules, which will enter into force next month, allow stunning and bleeding on the farm for sheep and goats, with such slaughter now allowed for any pig, cattle, horse, sheep or goat as the restriction of a possible risk for the handler or the animal is lifted. Strict hygiene rules will apply, such as the presence of an official veterinarian (OV) and an agreement between the slaughterhouse and the animal owner.

> [European Commission - Newsroom \(News of 19/04/2024\)](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Delegierte Verordnung \(EU\) 2024/1141 der Kommission vom 14. Dezember 2023 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier\)](#)

EU: Neue EU-Agri-Food-Geoschutzverordnung veröffentlicht

Am 23. April wurde die neue EU-Agri-Food-Geoschutzverordnung (EU) 2024/1143 im EU-Amtsblatt veröffentlicht.

Sie gilt in wesentlichen Teilen ab dem 13. Mai 2024.

Hintergrund: Der Rat hat mit den anderen Institutionen der EU zusammengearbeitet, um geografische Angaben zu stärken, insbesondere um ihre Akzeptanz in der gesamten EU zu erhöhen und die Bestimmungen über Online-Schutz und Nachhaltigkeit zu verbessern.

Einige der wichtigsten Verbesserungen der Vorschriften sind:

- ein vereinfachtes und effizienteres Eintragungsverfahren, durch das die Wartezeit zwischen dem Antrag und der tatsächlichen Eintragung der geografischen Angabe verkürzt wird
- - im Einklang mit dem Gesetz über digitale Dienste - mehr Schutz geografischer Angaben, auch im Internet, etwa in Domännennamen, die geografische Angaben enthalten
- eine stärkere Rolle für Erzeugervereinigungen: Die Mitgliedstaaten werden anerkannte Erzeugervereinigungen mit mehr Befugnissen und Verantwortlichkeiten benennen können
- eine stärkere Betonung der Nachhaltigkeit: Für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Weine können die Erzeugervereinigungen Nachhaltigkeitspraktiken vereinbaren, die über die Unionsstandards oder nationale Standards hinausgehen.

Darüber hinaus werden die neuen Vorschriften den Schutz geografischer Angaben, die Zutaten in vorverpackten Lebensmitteln bezeichnen, verbessern.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen \(EU\) Nr. 1308/2013, \(EU\) 2019/787 und \(EU\) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung \(EU\) Nr. 1151/2012\)](#)

> [Weitere Informationen: Rat der Europäischen Union: Geographische Angaben für Lebensmittel und Getränke](#)

EFSA: The 2022 European Union report on pesticide residues in food

Under European Union legislation (Article 32, [Regulation \(EC\) No 396/2005](#)), the European Food Safety Authority provides an annual report assessing the pesticide residue levels in foods on the European market. In 2022, 96.3% of the overall 110,829 samples analysed fell below the maximum residue level (MRL), 3.7% exceeded this level,

of which 2.2% were non-compliant, i.e. results in a given sample exceeded the MRL after taking into account the measurement uncertainty.

Overall, the assessed risk to EU consumer's health is low. Recommendations to risk managers are given to increase the effectiveness of European control systems and to ensure a high level of consumer protection throughout the EU.

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

> [Link to the publication](#)

D: Stellungnahmen der 121. Sitzung des ALS (Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS))

Die ALS-Stellungnahme der 121. Sitzung 2023 wurden publiziert.

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

D: Schwermetalle in Zahnpasta-Alternativen: Natürliche Inhaltsstoffe mit unerwünschten Verunreinigungen

Das Angebot an Alternativen zur klassischen Zahnpasta wuchs in den letzten Jahren stetig an. Meist werden die Alternativen als «ökologisch», «effizienter» und «natürlich» beworben.

Die Natürlichkeit der Rohstoffe stellt die Hersteller jedoch vor eine Herausforderung: Mineralische Rohstoffe können Schwermetalle enthalten, die in Kosmetika verboten sind. Das CVUA Karlsruhe untersuchte im Jahr 2023 Zahnpasta Alternativen wie Zahnputzpulver, -tabletten und -salz auf ihren Schwermetallgehalt – und wurde fündig. In 7 von 10 Produkten wurden Schwermetalle nachgewiesen.

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

D: Prozesskontaminanten in Säuglings- und Kleinkindernahrung – Ein positiver Trend

Lebensmittel für Säuglinge bis 12 Monate und für Kleinkinder von 1 bis 3 Jahren werden in Baden-Württemberg zentral im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg (CVUA Freiburg) untersucht. Für die Prüfung auf Prozesskontaminanten, wie z.B. trans-Fettsäuren, PAK, 3-MCPD, Acrylamid oder Furane arbeitet das CVUA Freiburg eng mit weiteren Laboren der baden-württembergischen Untersuchungsämter in Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart zusammen. In den Jahren 2019 bis 2023 wurden insgesamt 739 Proben auf diese unerwünschten, herstellungsbedingten Kontaminanten untersucht. Erfreulicherweise zeigen die gemeinsamen Untersuchungen, dass die Gehalte von

unerwünschten herstellungsbedingten Kontaminanten in Lebensmitteln für die besonders empfindliche und schützenswerte Bevölkerungsgruppe Säuglinge und Kleinkinder entweder anhaltend niedrig sind oder durch Minimierungsmassnahmen nach und nach gesenkt werden können. Allerdings gibt es für einige Kontaminanten, wie zum Beispiel Furane, durchaus noch weitergehenden Forschungsbedarf. Zudem wird die Einführung von Richtwerten bzw. Grenzwerten für rechtlich noch nicht geregelte Prozesskontaminanten für erforderlich gehalten.

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

D: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Spargel?

Insgesamt wurden 47 Spargelproben auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und Perchlorat im Jahr 2023 untersucht, darunter zwei Proben Tiefkühl-Spargel.

In 31 Proben wurden keine Rückstände nachgewiesen. In einer Tiefkühl-Spargelprobe überstiegen zwei Pestizide den zulässigen Höchstgehalt.

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

QM

Revision der ISO 9001 & 14001 – Was ändert sich für Unternehmen?

Die ISO 9001 ist weltweit die prominenteste Norm mit über einer Million zertifizierter Unternehmen. Nun wird die Grande Dame unter den Managementsystemen revidiert.

> [SNV - Schweizerische Normenvereinigung](#)

FSSC 22000 Quality audits no longer possible

Previously, in Version 5.1 of the Scheme, the Foundation offered FSSC 22000 – Quality, which allowed organizations to integrate food quality management into the scope of their FSSC 22000 certification. This included a full ISO 9001:2015 audit being added to the existing FSSC 22000 Scheme.

With the commencement of Version 6, a decision was taken to discontinue the FSSC 22000-Quality Program, and as a result the Foundation defined the FSSC 22000-Quality transition plan within the Version 6 Upgrade Process document.

This included that from the 1st of April 2024 no further FSSC 22000-Quality audits can be delivered; and following the 2024 regular audit, the FSSC 22000-Quality certificate will be replaced with an FSSC 22000 certificate with the same cycle and expiry date as the previous FSSC-Quality certificate.

> [fssc22000.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

European Parliament Think Thank: Alternative protein sources for food and feed

The European Parliament Research Service (EPRS) has published a 91-page study on alternative protein sources for food and feed.

This study assesses the current state and future prospects of protein production globally and in the EU to 2050, with a focus on conventional and alternative protein sources for food and feed. While projections show increased conventional protein needs up to 2050, climate change necessitates exploring non-linear scenarios and the potential of alternative proteins in the global and EU protein balance.

In this context, four sources of alternative proteins – algae, insects, microbial fermentation and cultured meat – are assessed by comparing them to the conventional sources they may replace, in terms of their relative energy needs, environmental impacts, nutritional content, and their potential for being used as substitutes to conventional proteins in food and feed in the EU. The current level of R&D activity, technological and commercial readiness, and industrial capacity of the said alternatives in the EU is also examined. Finally, the study explores regulatory and technical obstacles to and opportunities for development of alternative proteins in Europe, before proposing a set of policy options that may be considered by EU policymakers for targeted support to the growth of the alternative proteins sector.

> [European Parliament Think Thank](#)

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

Die Kampagne «Safe2Eat» 2024: Stärkung der Verbraucher und Verbraucherinnen in ganz Europa

Von «EUChooseSafeFood» zu «Safe2Eat»: Mit neuem Engagement und erweiterter Beteiligung in ganz Europa präsentieren die EFSA und ihre Partner in den EU-Mitgliedstaaten erneut eine Kampagne, die Verbrauchenden die Möglichkeit geben soll, fundierte Lebensmittelentscheidungen zu treffen.

Aufbauend auf dem Erfolg der vergangenen drei Jahre haben die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und ihre Partner in den EU-Mitgliedstaaten die > [Safe2Eat-Kampagne](#) 2024 gestartet. Die Kampagne, deren vorherige Ausgabe unter dem Namen #EUChooseSafeFood bekannt war, kehrt so in neuem Gewand und mit neuem Engagement zurück, um das Bewusstsein der EU-Bürger und -Bürgerinnen für Lebensmittelsicherheit zu fördern.

In diesem Jahr erweitert die Kampagne ihre Reichweite: 17 Länder bündeln ihre Kräfte, um Verbrauchenden zu helfen, fundierte Entscheidungen bei der Auswahl ihrer Lebensmittel zu treffen. Zu den teilnehmenden Ländern zählen 2024 Estland, Griechenland, Italien, Kroatien, Lettland, Luxemburg, Nordmazedonien, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, die Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechien, Ungarn und Zypern.

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

One Health: a joint framework for action published by five EU agencies

The European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), the European Chemicals Agency (ECHA), the European Environment Agency (EEA), the European Food Safety Authority (EFSA), and the European Medicines Agency (EMA) published a joint framework to strengthen cooperation to support the implementation of the One Health agenda in the European Union (EU).

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

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/

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

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.eui-zh.ch/) durchgeführt.



Der Studiengang 2024 ist 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/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (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), 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.

- 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.

Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

Kosten

Preis nach Absprache

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere >[Webseite](#).

Unsere Kurse im 2. Halbjahr 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](#)



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](#)



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. Untermuert

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](#)

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: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

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