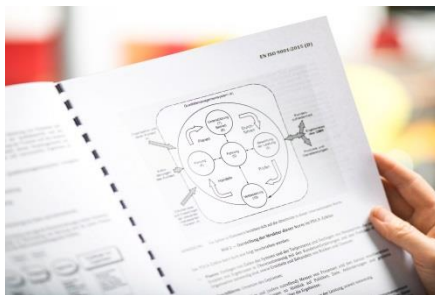


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 221, Juli 2022



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

BLV: Seismo Info 07/2022 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](#)

Mehr Zoonosen – Hygiene bleibt wichtig

2021 haben die Fallzahlen von gemeldeten Zoonosen in der Schweiz gegenüber dem Vorjahr zugenommen und sind fast wieder auf dem gleich hohen Niveau wie vor der Pandemie. Dabei handelt es sich um Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben auch im letzten Jahr Campylobacteriose und Salmonellose. Alle sind gefordert, die Bekämpfungs- und Vorsichtsmassnahmen einzuhalten.

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

[> Zoonosebericht 2021 \(pdf\)](#)

[> www.sichergeniessen.ch](#)

Tahini und Halva – Gefahrenquellen für Salmonellenerkrankungen

Bei Tahini und Halva handelt es sich um Produkte aus Sesam, die vor allem in der arabischen Küche verwendet

und gegessen werden. In den letzten Jahren häuften sich Meldungen über mit Salmonellen kontaminierte Produkte - eine nicht zu unterschätzende Gesundheitsgefahr für Verbraucher.

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

UK reviews COVID and Brexit impact on food standards

A reduction in food business inspections and the delay in full import controls are two major issues identified by a recent report on food standards.

The Food Standards Agency (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) report covers 2019 to 2021, a period when the United Kingdom was affected by leaving the European Union and the COVID-19 pandemic.

A fall in the number of inspections of businesses is due to resourcing pressures faced by local authorities. The delay in establishing full UK imports controls for high-risk food like meat, dairy and eggs from the EU has reduced the ability to prevent unsafe food entering the UK market. These checks should be in place by the end of 2023.

Findings come amid plans to cut the number of civil servants to 2016 levels in three years, a loss of full access to the EU's Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) and losing a place in the Heads of Food Safety Agencies, a group of EU bodies that meet to share good practices.

[> foodsafetynews.com](#)

New approaches to meat safety

The safety of meat continues to be a challenge, mainly due to the ever-increasing line speeds and customer expectations that are approaching zero tolerance toward any irregularities. *Listeria*-free fresh meat is being requested in the market, and even small pieces of soft plastic can cause major recalls, loss of reputation, and loss of business for meat producers. In this article, the authors present new approaches to addressing well-known and emerging challenges from physical and microbiological risks in the meat industry.

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

EFSA deems lesser mealworm safe for food, opens door to 2023 commercialization

Ÿnsect is preparing to boost its production of lesser mealworm (*Alphitobius diaperinus*) for human consumption after the European Food Safety Authority (EFSA) concluded it is safe to eat.

After this opinion, the first regarding this specific insect species, the European Commission (EC) will prepare a draft to regulate the product commercialization in the EU, with final authorization expected by early 2023. The positive opinion comes after an application by Ÿnsect from 2018 and will allow the frozen and freeze-dried formulations of the lesser mealworm or buffalo worm.

> [foodingredientsfirst.com](https://www.foodingredientsfirst.com)

> [EFSA Opinion, Safety of frozen and freeze-dried formulations of the lesser mealworm \(*Alphitobius diaperinus* larva\) as a Novel food pursuant to Regulation \(EU\) 2015/2283](#)

Lebensmittelrecht

Aktualisierung der genehmigten Wirkstoffe für Pflanzenschutzmittel

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Liste der genehmigten Wirkstoffe für Pflanzenschutzmittel aktualisiert. Es hat fünf neue Wirkstoffe in die Liste aufgenommen und zwei gestrichen.

Die Revision der > [Pflanzenschutzmittelverordnung \(PSMV\)](#) erfolgte grösstenteils in Anpassung an das EU-Recht. Folgende fünf Wirkstoffe werden in den Anhang aufgenommen: E3Z8-14Ac, E3Z8Z11-14Ac, Eugenol, Geraniol und Thymol. Umgekehrt werden die Wirkstoffe Indoxacarb und Phosmet daraus gestrichen. Diese dürfen zum Schutz von Mensch, Tier und Umwelt nicht mehr in Pflanzenschutzmitteln verwendet werden. Weiter werden die Wirkstoffe 8-Hydroxychinolin und Cypermethrin neu als Substitutionskandidaten geführt. Das heisst, sie müssen nach Möglichkeit durch Pflanzenschutzmittel ersetzt werden, die Wirkstoffe mit günstigeren Eigen-

schaften bezüglich ihres Risikos für Mensch, Tier und Umwelt enthalten.

Die Änderung tritt am 1. Juli 2022 in Kraft. Für Pflanzenschutzmittel, die den Wirkstoff Indoxacarb enthalten, sind Übergangsfristen vorgesehen. So dürfen diese Pflanzenschutzmittel noch bis zum 1. Oktober 2022 in Verkehr gebracht und bis zum 1. April 2023 verwendet werden. Für Phosmet erübrigt sich eine Übergangsbestimmung, da jetzt schon keine Pflanzenschutzmittel mit diesem Wirkstoff mehr bewilligt sind.

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

Alkoholfreie Getränke aus der Region

Wie steht es mit dem Alkoholgehalt in Getränken, welche als «alkoholfrei» angepriesen werden? Kann man den Angaben auf der Etikette trauen?

Im Januar 2022 haben die Lebensmittelkontrolleure des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) in den Kantonen Graubünden und Glarus zwölf heimische und ein importiertes alkoholfreies Getränk erhoben, darunter Fruchtsirupe, Erfrischungsgetränke und Säfte. Aufgrund der Aufmachung und Deklaration der Getränke muss der Konsument davon ausgehen, dass das Produkt keinen Alkohol enthält. Ob dies auch der Wahrheit entspricht, wurde im Labor des ALT untersucht. Aber Achtung: Was vielen Konsumenten nicht bewusst sein dürfte, ist die Tatsache, dass es gemäss Getränkeverordnung legitim ist, ein Getränk mit bis zu 0.5 Volumenprozent Alkohol als «alkoholfrei» zu bezeichnen.

> [ALT - Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

Die EU führt einen neuen Zusatzstoff ein: Haferlecithin E322a

Mit der Verordnung (EU) 2022/1023 der Kommission vom 28. Juni 2022 hat die EU einen neuen Zusatzstoff eingeführt: Haferlecithin E322a. Er ist anwendbar in der Lebensmittelkategorie 05.1 «Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG» mit einer Höchstmenge 20 000 mg/kg.

Haferlecithin ist ein fraktioniertes Haferöl, das als Emulgator wirkt und die Herstellung von Kakao- und Schokoladeprodukten erleichtert, indem es die Viskosität und die Fließgrenze von Schokoladeprodukten verringert. Dadurch kann die geschmolzene Schokolade während der Verarbeitung leicht gepumpt werden. Darüber hinaus verhindert Haferlecithin, dass sich während der Lagerung an der Oberfläche der Erzeugnisse Fettreif, ein grauer Schleier, bildet. Haferlecithin ist reich an polaren Lipiden, hauptsächlich Galactolipiden. Es wird aus Haferkörnern in Lebensmittelqualität gewonnen, die zur Gewinnung eines Rohlipid-

extraktes gesiebt und mit Ethanol bei erhöhter Temperatur extrahiert werden. Dieser Rohextrakt wird in einem mehrstufigen Verfahren verdampft und filtriert, wodurch rohes Haferöl gewonnen wird, das zur Erzeugung von Haferlecithin getrennt, verdampft und gefiltert wird. Im Extraktionsverfahren darf nur Ethanol als Extraktionslösungsmittel verwendet werden.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2022/1023 der Kommission vom 28. Juni 2022\)](#)

EU confirms lower red yeast rice monacolin levels permitted in food

The European Union is to amend current levels of red yeast rice-derived monacolins permitted in food in a move that ends the regulatory wrangling of this component dating back to 2010.

> [nutraingredients.com](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2022/860 der Kommission vom 1. Juni 2022\)](#)

Titanium dioxide discord as Canada «safe to consume» TiO2 decision clashes with EU ban

Following a ruling in Canada stating titanium dioxide used in food is safe, the Titanium Dioxide Manufacturers Association urges a complete review of using TiO2 in the EU, where it is deemed unsafe. The EU ban started with a six-month phasing-out period from February 7, 2022, until August 7, 2022.

> [foodingredients.com](#)

Verwendung der Bezeichnung «Feta»

Dänemark hat gegen seine Verpflichtungen verstossen, dass es die Verwendung der Bezeichnung «Feta» für Käse, der zur Ausfuhr in Drittländer bestimmt ist, nicht unterbunden hat.

Die Bezeichnung «Feta» wurde im Jahr 2002 als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) eingetragen. Seitdem darf sie nur für Käse verwendet werden, der seinen Ursprung in einem bestimmten geografischen Gebiet in Griechenland hat und der einschlägigen Produktspezifikation entspricht. Im vorliegenden Vertragsverletzungsverfahren macht die Kommission, unterstützt durch Griechenland und Zypern, geltend, dass Dänemark gegen seine Verpflichtungen aus der Verordnung Nr. 1151/2012 verstoßen habe, indem es die Verwendung des Namens «Feta» für Käse, der in Dänemark erzeugt werde, aber zur Ausfuhr in Drittländer bestimmt sei, nicht vermieden oder beendet habe.

> [EuGH - Gerichtshof der Europäischen Union](#)

> [C-159/20 - Urteil](#)

Konstante Nutzung des europäischen AAC-Netzwerks

BVL informiert über Anzahl der Meldungen zu Verstössen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht: 2.290 Meldungen wurden im vergangenen Jahr über das Europäische Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit bei der Lebensmittel- und Futtermittelkontrolle (AAC) übermittelt. Das Netzwerk dient den Behörden dazu, sich europaweit zu Verstössen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht auszutauschen. Die Anzahl der Meldungen in 2021 entspricht ungefähr der Anzahl aus dem Vorjahr und lässt auf eine konstante Nutzung des Netzwerkes schliessen.

1.142 der gemeldeten Verstösse hatten im vergangenen Jahr einen Bezug zu Deutschland. Dabei waren die Produktkategorien Nahrungsergänzungsmittel (11 %), Obst und Gemüse (9 %) und Getränke (9 %) die drei am häufigsten gemeldeten Kategorien im Bereich der Allgemeinen Amtshilfe. Die meisten Verstossmeldungen, die 2021 durch Deutschland erstellt wurden (786 gesamt), waren an die Niederlande (30 %), Österreich (12 %) und Italien (10 %) gerichtet. Am häufigsten empfangen wurden Verstossmeldungen (356 gesamt) aus Österreich (49 %), Belgien (9 %) und Italien (5 %).

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

DLMBK hat Leitsätze für Obsterzeugnisse überarbeitet

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) hat die Neufassung der Leitsätze für Obsterzeugnisse vom 05.04.2022 im Bundesanzeiger bekannt gemacht.

> [Bundeszentrum für Ernährung - bzfe](#)

> [Bekanntmachung der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches vom: 05.04.2022](#)

LG Düsseldorf: «Lebendigkeit» und «weichere Haut» sind gesundheitsbezogene Angaben und keine «Beauty Claims»

In einem Facebook-Post warb ein Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln mit einer angeblichen Kundenbewertung und kommentierte diese mit «Danke für diese tolle Rückmeldung». Über diesen Kommentar hat das LG Düsseldorf in einem Verfahren der Wettbewerbszentrale dem Hersteller die zuvor vorgenommenen Aussagen zugerechnet: «Diese Produkte spürt man definitiv direkt nach der Einnahme. Ich spüre, dass ich sofort viel lebendiger bin. Auch die Haut ist direkt weicher. An den Fingerspitzen, Kopfhaut, Zunge und Lippen spürt man es am stärksten. Ich werde durchweg 20 bis 22 Jahre jünger geschätzt, also so auf 25-27.» Das LG Düsseldorf hat dem Hersteller der Nahrungs-ergänzungsmittel

untersagt, mit diesen Aussagen für seine Nahrungsergänzungsmittel zu werben (LG Düsseldorf, Urteil vom 10.06.2022, Az. 13 O 24/22, nicht rechtskräftig).

Das Gericht ging davon aus, dass das Unternehmen für den Post verantwortlich ist, weil es diesen ausgewählt, zusammen mit der Produktabbildung veröffentlicht und damit geworben habe. Dies ergebe sich bereits aus der Äusserung «Danke für die tolle Rückmeldung». Sodann wertete es die Aussagen als spezielle gesundheitsbezogene Angaben nach Art. 10 Abs. 1 HCVO. Es werde der Eindruck erweckt, dass das Mittel dabei helfe, bestimmte Wirkungen rasch zu erzielen, nämlich lebendiger zu sein und eine weichere Haut zu haben.

> [wettbewerbszentrale.de](https://www.wettbewerbszentrale.de)

> [LG Düsseldorf - Rechtsprechungsübersicht](#)

Frankreich verbietet Vermarktung vegetarischer Produkte als «Wurst»

In Frankreich dürfen vegetarische Ersatzprodukte künftig nicht mehr als «Steak» oder «Wurst» vermarktet werden. Ein verabschiedetes Dekret der Regierung soll dafür sorgen, Fleisch- und Fischprodukte deutlich von vegetarischen Alternativen zu trennen.

«Die Verwendung von Begriffen, die traditionell mit Fleisch und Fisch in Verbindung gebracht werden, zur Bezeichnung von Erzeugnissen, die nicht zum Tierreich gehören, wird nicht mehr möglich sein», heisst es in einer veröffentlichten Verordnung. Die Regel tritt demnach am 1. Oktober in Kraft. Frankreich ist das erste Land in der EU, das eine solche Beschränkung auf Fleisch- und Fischprodukte einführt.

> [foodaktuell.ch](https://www.foodaktuell.ch)

Wegen Mogelpackung verurteilt

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hatte im Auftrag des Sozialministeriums gegen einen Hersteller geklagt. Im Verfahren ging es um die Füllmenge bzw. den Luftgehalt von Verpackungen. Das Handelsgericht (HG) Wien bestätigte jetzt die Rechtsauffassung des VKI und beurteilte die Verpackung des Schüttelbeutels als irreführend.

> www.verbraucherrecht.at

> [HG Wien 30.06.2022, 11 Cg 38/22h](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Der Newsletter «Agenda Agroexport» informiert - Ausgabe Juni 2022

Mit dem Newsletter «Agenda Agroexport» informiert die AG Agroexport die betroffenen Branchen regelmässig über den aktuellen Stand in den verschiedenen

Länderdossiers und zu den Verhandlungen über Freihandelsabkommen.

Mittwoch, 20. Juli 2022

> [Agroexport Newsletter Juni 2022 / N°36 \(pdf\)](#)

Umweltauswirkungen von Lebensmitteln sichtbar machen

Der Handelsverband Lebensmittel (BVLH) hat gemeinsam mit führenden Lebensmittelhandelsunternehmen Eckpunkte für ein freiwilliges System zur Kennzeichnung der Umweltauswirkungen von Lebensmitteln formuliert. Ziel ist es, Verbraucher zu unterstützen, nachhaltigere Kaufentscheidungen treffen zu können.

«Anlass für unsere Überlegungen ist unter anderem die Absicht der EU-Kommission, bereits im kommenden Jahr Vorschläge für eine Nachhaltigkeitskennzeichnung bei Lebensmitteln vorzulegen», betont BVLH-Geschäftsführer Christian Mieles.

> [BVLH.net](https://www.bvlh.net)

> [BVLH-Positionspapier zum Download](#)

Milchersatzprodukte immer beliebter

Seit 2017 nimmt in der Schweiz die Nachfrage nach Milchersatzprodukten stetig zu. Der mit pflanzlicher Milch generierte Umsatz hat sich mehr als verdoppelt. Von grosser Bedeutung ist vor allem Hafermilch, die meistverkaufte pflanzliche Konsummilch. Trotzdem nehmen Milchersatzprodukte verglichen mit den Milchprodukten tierischen Ursprungs immer noch eine Nischenposition ein, wie eine Studie vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) zeigt.

Angesichts der aktuellen Diskussionen zum Klimawandel, dem Tierwohl und gesunder Ernährung haben sich in den letzten Jahren Milchersatzprodukte im Schweizer Detailhandel erfolgreich etabliert. Deshalb besteht ein zunehmendes Interesse an Informationen zu diesem Marktsegment. Die vorliegende Studie beantwortet insbesondere Fragen zur Entwicklung der Nachfrage, der Marktanteile und der Preise verschiedener Milchersatzprodukte im Detailhandel.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](https://www.blw.admin.ch)

> [Bericht Milchersatzprodukte \(pdf\)](#)

Aktuelles



Tagungsbericht der 16. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 5. Mai 2022 zum Thema «Facetten und Entwicklungen zum Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht» (Online-Tagung)

Im Zentrum der Betrachtungen der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, die zum 16. Mal durchgeführt wurde, stand das Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrecht. Die Veranstaltung war von qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden Diskussionsbeiträgen und Fragen geprägt. Tagungsleiterin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) dankt

allen Teilnehmenden und externen Referierenden für die hervorragenden Beiträge und anregenden Diskussionen. Einen Rückblick auf die Tagung bietet die > [fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/



Sehen Sie hierzu zusätzlich den > [LinkedIn-Beitrag](#).

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 12. Mai 2023** 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.

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 2022 ist ausgebucht und startet am 25. August 2022.

Bei Interesse für den Studiengang 2023 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 2022 und den Anmeldeprozess informiert.

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.

Sehen Sie auch den LinkedIn-Beitrag: > <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6703955573307645952>

Unsere nächsten Kurse



Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

6. September 2022

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

7. bis 8. September 2022

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

24. November 2022

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

01. Dezember 2022

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

Der Kurs wird online durchgeführt. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Unsere Weiterbildungen 2022

Lebensmittelrecht

25. August 2022: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2022](#)
24. November 2022: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
01. Dezember 2022: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE](#)
auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law](#)
auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

06. September 2022: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
07. und 08. September 2022: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
25. und 26. Oktober 2022: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
07. und 08. November 2022: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie](#)
auf Anfrage: > [Einführung: Chemische Gefahren in HACCP](#)
auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Kooperationskurse



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittel- verpackungen

25. – 26. Oktober 2022

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.

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

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

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