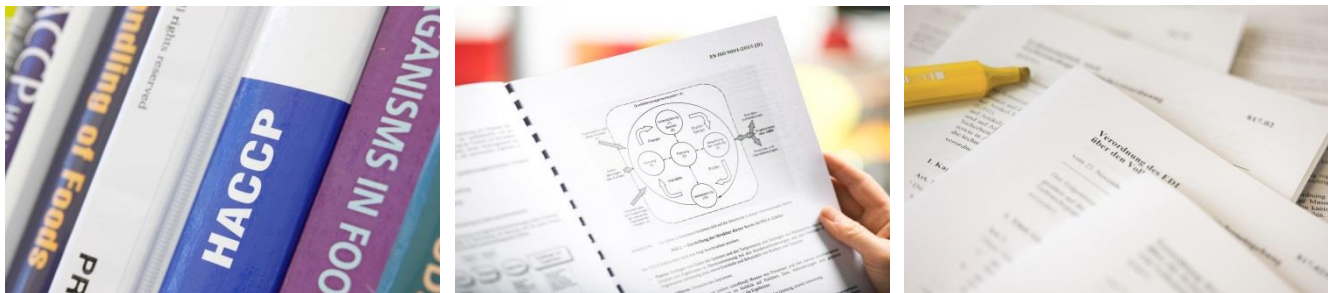


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 238, Dezember 2023



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 11/2023 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](#)

EU: Multi-country outbreak of Salmonella enteritidis in chicken meat and chicken meat products

Between January and October 2023, 14 EU/EEA countries, the UK and the US reported 335 cases related to this outbreak.

> [ECDC - European Centre for Disease Prevention and Control-](#)

BfR: Raucharomen können gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat acht Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen einer erneuten gesundheitlichen Bewertung unterzogen. Die Bewertung war erforderlich, weil die Hersteller eine Verlängerung der am 1. Januar 2024 auslaufenden Zulassung um weitere zehn Jahre in der EU beantragt haben. Dabei berücksichtigt die EFSA die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse sowie die aktuellen Bewertungsmaßstäbe. Die Hersteller sind

ihrerseits verpflichtet, aktuelle Untersuchungsdaten zu diesen Primärprodukten zur Verfügung zu stellen. Die EFSA kam nun zu einer neuen gesundheitlichen Einschätzung.

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

> [Link zu der EFSA-Press Mitteilung sowie zu den acht EFSA-Gutachten](#)

BfR: Präparate mit Omega-3-Fettsäuren können bei Herzpatienten das Risiko für Vorhofflimmern erhöhen

Arzneimittel, aber auch Nahrungsergänzungsmittel wie Fischöl-Kapseln können die unerwünschte Wirkung verursachen.

Die Einnahme von Omega-3-Fettsäure-haltigen Präparaten kann bei Menschen mit einer bestehenden oder drohenden Herzerkrankung das Risiko für Vorhofflimmern, einer Störung des Herzrhythmus, erhöhen. Das ergab eine Auswertung mehrerer klinischer Studien durch die Europäische Arzneimittel Agentur (EMA). In diesen Studien nahmen die Patientinnen und Patienten entweder Omega-3-Fettsäure-haltige Arzneimittel oder Nahrungsergänzungsmittel ein.

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

BVL: Weniger Campylobacter-Bakterien auf Hähnchen

Bei Masthähnchen sind im Jahr 2022 etwa 10 % weniger Campylobacter-Keime in sogenannten Halshautproben am Schlachthof quantitativ nachgewiesen worden als in

den Vorjahren. Damit waren 35,4 % der für das Zoonosen-Monitoring 2022 untersuchten Proben positiv. Erstmals seit zehn Jahren ist auch der Anteil von Halshautproben mit hohen *Campylobacter*-Keimzahlen von über 1.000 KbE/g 1 leicht gesunken – von etwa 22 % auf 18,4 %. «Diese positive Entwicklung dürfte auch auf das im Jahr 2018 eingeführte Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* auf Masthähnchen-Schlachtkörpern zurückzuführen sein», sagte der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Friedel Cramer.

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

> [Bericht zum Zoonose-Monitoring 2022](#)

D: Desinfektion mit Nebenwirkungen – unerwünschte Desinfektionsnebenprodukte in Trinkwasser

Eine Desinfektion von Trinkwasser ist sehr wichtig, um eine mikrobielle Belastung zu vermeiden. Allerdings können beim Einsatz von chlor- oder ozonhaltigen Desinfektionsmitteln unerwünschte, gesundheitlich bedenkliche Desinfektionsnebenprodukte (DNP) entstehen. Zwischen 2016 und 2022 wurden am CVUA Stuttgart mehr als 1000 Trinkwasser-Proben hinsichtlich der DNP Trihalogenmethane, Chlorat und Bromat untersucht. Erfreulicherweise ist Trinkwasser in der Regel nur sehr wenig mit diesen unerwünschten Nebenprodukten belastet.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

DE: Untersuchungen auf Schimmelpilzgift in Kaffee zeigen keine Überschreitung von Höchstgehalten

LGL-Analysen zum Schimmelpilzgift Ochratoxin A in Kaffee ergaben bei rund 60 Prozent der Proben keinerlei Nachweise der Substanz. Auch die maximal gemessenen Gehalte blieben deutlich unter dem gesetzlich festgelegten Höchstgehalt.

> [Pressemittlung LGL - Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit \(DE\)](#)

Codex Alimentarius: FAO releases a report on food safety implications of environmental inhibitors

FAO has published a report called «Food safety implications from the use of environmental inhibitors in agrifood systems» which offers an overview of substances that are used to reduce methane emissions from livestock and limit the loss of nitrogen from farmlands and pastures. The report focuses on their possible food safety-related concerns and gives examples of legal frameworks

regulating these compounds at national and regional level. It also highlights regulatory needs and steps to move forward.

This publication falls within the FAO Food Safety Foresight Programme that seeks to identify and monitor emerging food safety issues in rapidly evolving agrifood systems.

> [Codex Alimentarius](#)

> [FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Neue Regeln im Lebensmittelrecht stärken den Gesundheitsschutz

Ab dem 1. Februar 2024 gelten in der Schweiz neue Regeln im Lebensmittelrecht. So müssen Verkaufsstellen die Herkunft von Backwaren im Offenverkauf künftig schriftlich angeben. Weiter führt der Bund Höchstwerte für Rückstände von PFAS-Chemikalien in Lebensmitteln ein. Neue Regeln fördern die Vermeidung von Food Waste. Bei Tätowierfarben wird der Gesundheitsschutz weiter gestärkt. Der Bundesrat hat die entsprechenden Änderungen im Lebensmittelrecht am 8. Dezember 2023 verabschiedet.

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

> [Gesetzgebung](#)

BLV: Deklaration von Sonnenblumenöl: Ende der Ausnahmeregelung

Ab dem 1.1.2024 gelten für die Deklaration von Sonnenblumenöl wieder die Anforderungen gemäss LIV. Hersteller konnten es in den letzten Monaten durch andere Öle ersetzen, ohne dies explizit auf der Zutatenliste von Produkten zu deklarieren. Der Grund war eine Knappheit von Sonnenblumenöl wegen des Ukrainekriegs.

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

KL GR: Eis geht immer, egal zu welcher Jahreszeit

In Graubünden und Glarus gibt es diverse kleinere und grössere Glace-Hersteller. Teils findet die Produktion in Gastronomiebetrieben statt, teils in handwerklichen Lebensmittelbetrieben. Im Rahmen einer im Sommer 2023 durchgeführten Untersuchungskampagne wurden Qualität und Deklaration der selbstproduzierten Glace überprüft. Dem hygienischen Umgang mit dieser Warenkategorie wurde Rechnung getragen, indem auch Glace im Offenverkauf probiert wurde.

Elf Proben (31 %) erwiesen sich als nicht ganz konform: In fünf Fällen war die Lebensmittelkennzeichnung ungenügend, in vier Fällen wurden mikrobiologische

Anforderungen an die Hygiene nicht eingehalten, in drei Fällen war der Fettgehalt und in einem Fall die Trockenmasse zu niedrig. Die Verantwortlichen wurden aufgefordert, ihre Selbstkontrolle zu verbessern, um Beanstandungen dieser Art inskünftig zu vermeiden.

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

New EU rules on wine labelling, guidelines from the European Commission

On 8 December 2023, new rules on wine labeling introduced by > [Regulation \(EU\) 2021/2117](#) have come into application.

Also, the European Commission has published guidelines on the subject, in the form of «questions and answers».

> [greatitalianfoodtrade.it](#)

> [Commission Notice – Questions and answers on the implementation of new EU wine labeling provisions following the amendment of Regulation \(EU\) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council and Commission Delegated Regulation \(EU\) 2019/33 \(C/2023/1190\)](#)

Nachhaltigkeit

EU: Parliament adopts revamped rules to reduce, reuse and recycle packaging

On November 22, Parliament adopted its position on new EU-wide rules on packaging, to tackle constantly growing waste and boost reuse and recycling.

MEPs approved the report, which constitutes Parliament's mandate for negotiations with EU governments, with 426 votes in favour, 125 against and 74 abstentions.

Reduce packaging, restrict certain types and ban the use of «forever chemicals».

Besides the overall packaging reduction targets proposed in the regulation (5% by 2030, 10 % by 2035 and 15 % by 2040), MEPs want to set specific targets to reduce plastic packaging (10% by 2030, 15% by 2035 and 20% by 2040).

> [Press release of the European Parliament](#)

EU: No majority in Parliament for legislation to curb use of pesticides

Parliament has effectively rejected a Commission proposal on sustainable use of plant protection products.

Background:

As part of the > [European Green Deal](#), the Commission proposed on 22 June 2022 a > [regulation on the sustainable use of plant protection products](#) as part of a package of measures aiming at reducing the environmental footprint of the EU's food system.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament \(21.11.2023\)](#)

Lebensmittelpolitik | Varia

Kommerzielle Säuglingsnahrung. Umgehung des Werbeverbots

Stellungnahme des Bundesrates vom 15.11.2023 auf die Motion 23.4273 von NR Weichelt Manuela.

Der Bundesrat wird beauftragt, Art. 41 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, «Werbebeschränkungen für Säuglingsanfangsnahrungen», auf Folgenahrungen auszudehnen.

Der Bundesrat empfiehlt die Ablehnung der Motion.

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlaments \(Geschäft 23.4273\)](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am Freitag 17. Mai 2024 findet die 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt.



Das Thema der Tagung wird sein: «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»

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 wird nächstens veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse! Tagungs-Webseite: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

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](#).

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 Lehrganges 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 wird am 29. August 2024 starten.

Bei Interesse für den Studiengang 2024 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 2024 und den Anmeldeprozess informiert (im 1. Quartal 2024).

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der Beitrag von > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> <https://lnkd.in/dXqJZcz>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt. Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Kurse im ersten Halbjahr 2024



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

7. und 14. März 2024

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 6. Juni 2024

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer

werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen und auf einführende Fragestellungen anzuwenden.

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

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

25. bis 27. Juni 2024

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. 853/2004, 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 2024

Lebensmittelrecht

17. Mai 2024: > [18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) | siehe auch obenstehend
06. Juni 2024: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
27. August 2024: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2024](#) | siehe auch obenstehend
- NEU:** 12. November 2024: > [Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
19. November 2024: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
05. Dezember 2024: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
- auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
- auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

7. und 14. März 2024: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)
25. – 27. Juni 2024: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)
03. September 2024: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
04. und 05. September 2024: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
22. und 23. Oktober 2024: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
28. und 29. Oktober 2024: > [Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie](#)
- auf Anfrage: > [Einführung: 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