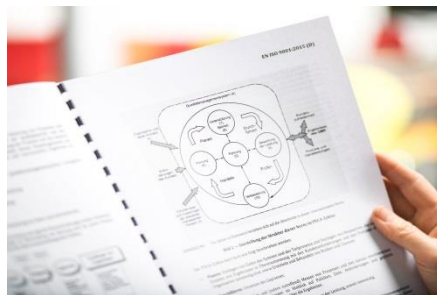


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 239, Januar 2024



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 1/2024 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](#)

BLV: Pflanzenschutzmittel: Optimierung des Zulassungsverfahrens

Die [Pflanzenschutzmittelverordnung](#) wird überarbeitet. Das Ziel ist es, das Verfahren zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln zu optimieren und an die EU anzugleichen. Auch sollen die Gebühren für die Zulassung erhöht werden. Das Eidgenössische Departement des Inneren hat die Vernehmlassung zu den Änderungen eröffnet. Sie dauert bis am 29. März 2024.

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

> [Laufende Vernehmlassungen – Pflanzenschutzmittelverordnung](#)

Agroscope: MOSH/MOAH in Milchprodukten – Eintragsquellen erkennen und mit Massnahmen vermeiden

Mineralölrückstände in Lebensmitteln sind ein Thema, welches seit längerer Zeit intensiv diskutiert wird. Anhand dieses Merkblatts geben wir einen Überblick über

Eintragsquellen und Orientierungswerte verschiedener Milchprodukte sowie eine Einführung in die Interpretation von Labordaten.

> [Agroscope](#)

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

KL GR: «Hahnenburger» aus Graubünden und Glarus

Im Laufe des Jahres 2023 hat das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) Trinkwasser aus dem öffentlichen Leitungsnetz untersucht. Für das Berichtsjahr kann dem Trinkwasser aus Graubünden und Glarus ein gutes Zeugnis ausgestellt werden.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

EFSA: Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed

The qualified presumption of safety (QPS) process was developed to provide a safety assessment approach for microorganisms intended for use in food or feed chains.

The QPS approach is based on an assessment of published data for each taxonomic unit (TU), with respect to its taxonomic identity, the body of relevant knowledge and safety concerns. Safety concerns identified for a TU are, where possible, confirmed at the species/strain or product level and reflected by 'qualifications'. In the period covered by this Statement, no new information was found

that would change the status of previously recommended QPS TUs.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(EFSA Journal 2024;22\(1\):8517\)](#)

EFSA: Ausbruch von *Listeria monocytogenes* in mehreren Ländern in Verbindung mit Fischerzeugnissen

Verzehrfertige Fischerzeugnisse, hauptsächlich geräucherter Lachs, sind wahrscheinlich die Ursache für einen anhaltenden länderübergreifenden Ausbruch von *Listeria monocytogenes*, sagen Sachverständige der EFSA und des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) in einer am 13.12.2023 veröffentlichten schnellen Ausbruchsbewertung.

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

BfR: Pflanzenalkaloide in Süssholzwurzeln: Erbgutschädigung durch Matrin und Oxymatrin unwahrscheinlich

Matrin und Oxymatrin sind zu den Pflanzenalkaloiden gehörende chemische Substanzen. Mit ihnen schützen sich Schnurbäume der Gattung *Sophora* gegen Frassfeinde wie Insekten. Rückstände der Substanzen wurden in Proben von Süssholzwurzeln und Süssholzwurzel-Extrakten festgestellt, wie sie zum Herstellen von Lakritz verwendet werden. Die Rückstände sind wahrscheinlich Folge einer Verwechslung, da die Süssholzwurzeln denen der Schnurbäume ähneln und gemeinsam in freier Natur geerntet werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat nun geprüft, ob von Matrin- und Oxymatrin-Rückständen ein gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher und insbesondere für Kinder ausgeht.

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

D: Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis Empfehlungen für Präventionsmassnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung

Die Leitlinie zur Listerien-Prävention ist vor dem Hintergrund aktueller Listeriose-Ausbrüche auf Bitten der «LAV-Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft» (AFFL) entstanden. Die Leitlinie bietet im Wesentlichen ein abgestimmtes Konzept für Wirtschaft und Überwachung an, das breite Anwendung für die Herstellung von Produkten mit Listerien-Risiko in verschiedenen Branchen und Prozessen ermöglicht. Ferner werden neben den rechtlichen Grundlagen und «Best-Practice-Hinweisen» zur Basis-hygiene die bereits

beschlossenen Empfehlungen der AFFL zur Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 berücksichtigt und so der Praxis zugänglich gemacht. Auch die Verhältnisse in handwerklich arbeitenden Betrieben werden angemessen berücksichtigt.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

> [Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis: Empfehlungen für Präventionsmassnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung \(pdf\)](#)

BfR: Hochdosierte Nahrungsergänzungsmittel mit Vitamin D können langfristig die Gesundheit beeinträchtigen

Auch ein Nutzen durch die Kombination derartiger Präparate mit Vitamin K ist nicht belegt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt: Wer als Verbraucherin oder Verbraucher Vitamin D ergänzen möchte, sollte auf Nahrungsergänzungsmittel mit bis zu 20 µg Vitamin D pro Tagesdosis zurückzugreifen. Mit dieser Dosis lässt sich auch gänzlich ohne Sonnenbestrahlung der Haut die nötige Vitamin D-Konzentration im Körper erreichen, ohne dass gesundheitliche Beeinträchtigungen zu erwarten sind.

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

Agencies from US and EU scrutinizing safety of PVC

European Chemicals Agency (ECHA) publishes investigation into polyvinyl chloride (PVC) resin, additives, microparticles; finds risks from PVC resin are «adequately controlled» but suggests action on additives, particles; US Environmental Protection Agency is investigating vinyl chloride for consideration as a High Priority Substance.

> www.foodpackagingforum.org

Lebensmittelrecht

KL ZH: Gentechnisch veränderte Lebensmittel sind in der Schweiz kaum zu finden

Sind in der Schweiz gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Verkauf? Ja, aber es muss danach gezielt gesucht werden. Lebensmittel können Anteile von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) wie genveränderten Mais oder Soja enthalten. Bewilligte GVO-Sorten dürfen in der Schweiz eingesetzt werden und gelten als gesundheitlich unbedenklich. Bisher wurden keine negativen gesundheitlichen Folgen nach dem Konsum von GVO dokumentiert. Dennoch haben die Konsumenten das Recht frei wählen zu können, ob sie GVO essen wollen oder nicht.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

EU: Weitere Novel Food zugelassen

In der EU sind am 20. Dezember 2023 weitere Novel Food (neuartige Lebensmittel) zugelassen worden, resp. eine Zulassung berichtet.

Es handelt sich um die folgenden Zulassungen:

- > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2023/2847 der Kommission vom 20. Dezember 2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Biomasse aus Apfel-Zellkultur als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470](#) (Anmerkung: Antragsteller: Mibelle Group Biochemistry)
- > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2023/2851 der Kommission vom 20. Dezember 2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von teilweise hydrolysiertem Protein aus Treber aus Gerste \(*Hordeum vulgare*\) und Reis \(*Oryza sativa*\) als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470](#)
- > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2023/2852 der Kommission vom 20. Dezember 2023 zur Berichtigung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2023/1581 der Kommission zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 im Hinblick auf die Bedingungen für die Verwendung des neuartigen Lebensmittels Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*](#)

Parmaschinken: Weniger Salz und längere Reifung

Die Produktionsspezifikationen beim Parmaschinken wurden auf Antrag an die EU-Kommission geändert. Neu darf der Salzgehalt nur noch 6 Prozent betragen und die Mindestreifzeit wurde auf 14 Monate angesetzt.

> www.foodaktuell.ch

LG München I: Isolierte Werbeaussagen wie «14 g Protein» ist wettbewerbswidrig

Das Landgericht München I hat entschieden, dass die isolierten Werbeaussagen «14 g Protein» und «14 g Protein pro Becher» gegen die > [Lebensmittel-Informationsverordnung](#) verstossen und damit wettbewerbswidrig sind. Zudem führe ein nicht aufgeklärter Sternchen-Hinweis zu einer Irreführung der Verbraucher.

> www.lhr-law.de

> [Link zum Urteil](#)

Nachhaltigkeit

USA: Study finds that consumer confusion over food date labels contributes to food waste

The use of food-date labels, such as «use by» and «best if used by,» is causing consumer confusion and led to the unnecessary disposal of safe-to-eat or donated food,

according to the Nov. 2023 Consumer Food Insights (CFI) Report from Purdue University's Center for Food Demand Analysis and Sustainability.

Currently, with the exception of baby formula, food date labels lack federal regulation and standardization, contributing to the disposal of over half a million tons of still-edible food annually. A proposed act (> [Food Date Labeling Act](#)) aims to alleviate confusion, potentially saving consumers money and making a substantial impact on reducing the substantial amount of food wasted in the United States, which accounts for more than one-third of annual food production.

> foodsafetynews.com

Lebensmittelpolitik / Varia

EU: MEPs adopt new law banning greenwashing and misleading product information

Parliament has given its final green light to a directive that will improve product labelling and ban the use of misleading environmental claims.

The new rules aim to make product labelling clearer and more trustworthy by banning the use of general environmental claims like «environmentally friendly», «natural», «biodegradable», «climate neutral» or «eco» without proof.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament](#)

> [Adopted text](#)

Europäisches Parlament: Bericht über die Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

Das Europäische Parlament (EP) hat einen Bericht zur Umsetzung der > [Verordnung \(EG\) Nr. 1924/2006](#) über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (2023/2081(INI)) angenommen.

Der Bericht äussert sich u.a. zu den Punkten Nährwertprofile, Verbraucherinformation, Relevanz der Angaben, pflanzliche Stoffe (Botanicals). Das Parlament fordert die EU-Kommission auf, die Umsetzung der Health-Claim-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 1924/2006) in Bezug auf Nährwertprofile und Botanical Claims voranzutreiben. Anmerkung: Berichte des EP dienen in erster Linie der Meinungsäusserung und haben keine Rechtsverbindlichkeit; sie können aber ein erhebliches politisches Gewicht haben und die öffentliche Debatte prägen.

> [Europäisches Parlament \(Bericht 2023/2081\(INI\)\)](#)

Aktuelles

JETZT ANMELDEN: 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 17. Mai 2024 **Thema: «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»**



Die EU beabsichtigt, durch die sogenannte «Green-Claims-Directive»¹ Umweltaussagen zu regulieren. Das Ziel besteht darin, sicherzustellen, dass Unternehmen lediglich verlässliche und überprüfbare Angaben zu den Umweltaspekten ihrer Produkte und Dienstleistungen machen. Irreführende Aussagen, auch als «Greenwashing» bekannt, sollen dabei unterbunden werden. Diese Entwicklungen bilden den Anlass, auf der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung nicht nur Green Claims zu thematisieren, sondern auch die Regulierung und aktuelle Themen bezüglich verschiedener anderer freiwilliger Aussagen zu beleuchten.

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.

¹ Proposal for a Directive of the European Parliament and of the Council on substantiation and communication of explicit environmental claims (Green Claims Directive), 22.03.2023, COM/2023/166 final, https://environment.ec.europa.eu/publications/proposal-directive-green-claims_en ; vom EU-Parlament mit Anpassungen angenommen am 17.01.2024, <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20240112IPR16772/meps-adopt-new-law-banning-greenwashing-and-misleading-product-information>

Referate und Referierende

- **Wie kann Greenwashing vermieden werden? Ausführungen im Lichte der geplanten EU-Green-Claims-Directive**
Andreas Hauser, Stv. Leiter Sektion Ökonomie, Bundesamt für Umwelt (BAFU), Bern
- **Geographische Angaben im Wandel: Das neue Regime in der EU und der Einfluss auf die Schweiz**
Prof. Dr. iur. Dr. h.c. Roland Norer, Ordinarius für öffentliches Recht und Recht des ländlichen Raums, Universität Luzern
- **Sensory Claims – Begriff, rechtliche Grenzen, wissenschaftliche Untermauerung**
Dr. Stephanie Reinhart, Reinhart Rechtsanwälte, D-München
- **Update zu Health und Nutrition Claims – Rechtsprechung, Botanicals, Nährwertprofile, Transparenz**
Prof. Dr. Martin Holle, Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht, Hochschule für Angewandte Wissenschaften HAW, D-Hamburg
- **Nutri-Score im Fokus: Aktuelle Entwicklungen**
Dr. Christine Konnertz- Häußler, LL.M, Rechtsanwältin bei Grube-Pitzer Konnertz-Häußler Rechtsanwälte, www.gpkh.eu, Co-Autorin «Konnertz-Häußler/Unland, Nutri-Score sicher umsetzen» (Behr's Verlag), D-Gummersbach
- **Freiwillige Angaben – Erfahrungswerte und Sicht des Vollzuges**
Dr. Andreas Tschumper, Abteilungsleiter Lebensmittelanalytik 2, Kantonales Labor Zürich

Weitere Informationen und die Anmelde-möglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht Anmeldung für den Studiengang 2024

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.



Die Anmeldefrist für den Studiengang 2024 läuft bis zum 1. Juli 2024 (Frühbucherrabatt 5% bis 13. Mai 2024); die Teilnehmerzahl ist beschränkt

Weitere Informationen über den Studiengang 2024 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:

> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/

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.

- 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

- Erstellung von lebensmittelrechtlich korrekten Etiketten, respektive Überprüfung und allfällige Verbesserung von bestehenden Etiketten.

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 Hygienepaxis, 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](#)
29. 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