

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 246, August 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 07/2024 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](#)

Bakteriophagen und ihr Potenzial in der Lebensmittelsicherheit

Bakteriophagen sind natürliche Antagonisten der Bakterien und bieten eine effektive und selektive Eliminierung weltweit relevanter Lebensmittelvergiftungserreger. Dieser Artikel beleuchtet ihre Vorteile und Herausforderungen im Einsatz für die Lebensmittelsicherheit, aktuelle Forschungsergebnisse sowie gesetzliche Rahmenbedingungen.

> www.foodaktuell.ch

EFSA: Vibrionen in Meeresfrüchten und Fischereiprodukten: erhöhtes Risiko aufgrund des Klimawandels und antimikrobieller Resistenz

Laut der jüngsten Bewertung der EFSA wird die Prävalenz von Vibrionen in Meeresfrüchten und Fischereiprodukten aufgrund des Klimawandels voraussichtlich sowohl weltweit als auch in Europa zunehmen, insbesondere in salzarmen oder Brackgewässern. Darüber hinaus wird bei

einigen Vibrionen-Arten zunehmend eine Resistenz gegen Reserveantibiotika festgestellt.

Die Wissenschaftler der EFSA haben eine [Bewertung](#) der für die öffentliche Gesundheit relevanten Aspekte von *Vibrio spp.* im Zusammenhang mit dem Verzehr von Meeresfrüchten und Fischereiprodukten durchgeführt. Vibrionen sind aquatische Bakterien, die in Meeresfrüchten und Fischereiprodukten vorkommen können. Einige Stämme sind pathogen und können Gastroenteritis oder schwere Infektionen verursachen. In einem früheren Bericht ([CLEFSA](#)) analysierten die Sachverständigen der EFSA die möglichen Auswirkungen des Klimawandels auf ein breites Spektrum von Fragen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit, darunter auch *Vibrio*-Bakterien in Meeresfrüchten und Fischereiprodukten.

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

EFSA launches new webtool to calculate dietary exposure to food enzymes

EFSA has released an innovative new webtool designed to support industry operators and consumers estimate exposure to food enzymes through the diet.

The [Food Enzyme Intake Model \(FEIM\)](#) webtool marks the culmination of an extensive effort initiated in 2016, bringing together data on the use of food enzymes in various manufacturing processes with information about the exposure of different population groups to food enzymes.

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

BfR: Gesünder Grillen: So lassen sich Lebensmittelinfektionen und die Bildung gesundheitlich bedenklicher Stoffe vermeiden

Ob rein vegetarisch mit Gemüsespiess und Käse oder klassisch mit Fleisch und Wurst – Grillen ist gerade im Sommer eine willkommene Abwechslung zum Kochen in der Küche und verleiht auch alltäglichen Lebensmitteln eine besondere Note.

Wer einige Dinge beachtet, kann einen schalen Beigeschmack durch gesundheitlich unerwünschte Folgen des Grillens leicht vermeiden.

So können zum Beispiel Infektionen durch bakterielle Erreger wie Salmonellen oder Campylobacter mit der Einhaltung einer guten Hygiene ausgebrems werden, vor allem beim Umgang mit rohen tierischen Lebensmitteln. Durch die Verwendung geeigneter Grillschalen oder das langsame Rösten des Grillguts lässt sich die Bildung gesundheitsschädlicher Stoffe reduzieren.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) einige Tipps für ein gesünderes Grillen zusammengestellt.

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

BfR: Der Verzehr von Wildschweinleber trägt zu einer hohen Aufnahme von PFAS bei

In der vorliegenden Stellungnahme hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) mögliche gesundheitliche Risiken durch die Aufnahme von PFAS über den Verzehr von Wildschweinleber bewertet.

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

BfR: Cannabinoide in CBD-Ölen: Wieviel ist enthalten?

Aktuell sind verschiedene Cannabinoid-haltige Öle («CBD-Öl», «CBD-Tinktur») im Handel erhältlich. Viele dieser Öle (insbesondere auch als Nahrungsergänzungsmittel vermarktete) sind als nicht verkehrsfähige Lebensmittel anzusehen.

Häufig bestehen sie aus einem Extrakt der Hanfpflanze, in dem Cannabinoide angereichert sind. Sie enthalten etwa Cannabidiol (CBD), Cannabigerol (CBG) und Cannabinol (CBN), aber auch das psychoaktive (berauschende) Tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC). Cannabinoide sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die in der Hanfpflanze vorkommen. Im Rahmen eines Forschungsprojekts untersuchte ein Team des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), wieviel an CBD, Δ^9 -THC und 17 weiteren Cannabinoiden in solchen Erzeugnissen enthalten ist. Analysiert wurden neben 22 CBD-Ölen jeweils zwei Öle mit Cannabigerol (CBG) und Cannabinol (CBN) als angegebener Hauptkomponente. Die vom Hersteller deklarierten Anteile von CBD, CBG und CBN lagen zwischen 2,5 und 20 Prozent, die tatsächlich gemessenen dagegen zwischen 3 und 24 Prozent. Δ^9 -

THC wurde in 20 der 26 Proben festgestellt. Die Konzentrationen betragen zwischen 5 und 1576 Milligramm pro Kilogramm Öl. Die Ergebnisse sind in der Fachzeitschrift «Journal of Consumer Protection and Food Safety» veröffentlicht.

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

[> Link zur Studie](#)

Melatoninhaltige Nahrungsergänzungsmittel: BfR weist auf mögliche Gesundheitsrisiken hin

Melatonin ist ein körpereigenes Hormon, das unter anderem an der Steuerung des menschlichen Schlaf-Wach-Rhythmus beteiligt ist und in einem von Mensch zu Mensch unterschiedlichen Rhythmus in Abhängigkeit von Chronotyp, Alter und Entwicklungsphase gebildet wird.

Zur zeitlich begrenzten Behandlung von Schlafstörungen ist Melatonin als Wirkstoff in bestimmten Arzneimitteln, die ärztlich verordnet werden müssen, bei Personen ab 55 Jahren sowie bei Kindern und Jugendlichen im Alter von 2 bis 18 Jahren mit Autismus Spektrum-Störung und/oder Smith-Magenis-Syndrom, sofern Schlafhygienemassnahmen unzureichend waren, zugelassen. In den letzten Jahren werden Nahrungsergänzungsmittel (NEM) mit dem Inhaltsstoff Melatonin intensiv von Herstellern als vermeintlich unbedenkliche Einschlafhilfe vermarktet. Sie sind in Drogerien, Apotheken sowie im Online-Handel in verschiedenen Darreichungsformen (Kapseln, Tropfen, Spray, Pulver oder Gummidrops) erhältlich. Datenbank-Recherchen zeigen, dass das Produktspektrum der im Handel erhältlichen melatoninhaltigen NEM zugenommen hat, insbesondere seit dem Jahr 2020. Bei einem Teil der auf dem Markt erhältlichen NEM entspricht oder übersteigt die empfohlene Tagesdosis an Melatonin die übliche Dosierung zugelassener melatoninhaltiger Arzneimittel.

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

Lebensmittelrecht

Keine Deklaration von eingeflogenem Gemüse, Fisch und Co.

Nach lauter Kritik in der Vernehmlassung will die zuständige Nationalratskommission die geplante Deklarationspflicht von eingeflogenen unbearbeiteten Lebensmitteln fallen lassen. Sie findet nun, dass die Vorlage nicht geeignet sei, die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

Die Wissenschafts-, Bildungs- und Kulturkommission des Nationalrats (WBK-N) hat mit 15 zu 8 Stimmen bei einer Enthaltung beschlossen, nicht auf die Gesetzesvorlage einzutreten, wie die Parlamentsdienste mitteilten. Darüber entscheiden wird als nächstes die grosse Kammer.

Die Vorlage geht auf eine parlamentarische Initiative von Nationalrätin Christine Badertscher (Grüne/BE) zurück.

Sie verlangt, dass die Transportart von unverarbeiteten importierten Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch deklariert werden muss. Die Deklaration soll den Flugtransport in die Schweiz umfassen. Ziel ist mehr Transparenz für Konsumierende und ein nachhaltiger Konsum.

Verbände und Parteien waren sich in der Vernehmlassung uneins über eine entsprechende Änderung des Lebensmittelgesetzes (LMG). In der WBK-N überwog nach der Analyse der Stellungnahmen nun die Skepsis. Sie bevorzugt stattdessen eine freiwillige, selbstregulierende Deklaration durch die Branche, wie sie schrieb.

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

> [Curia Vista - Die Geschäftsdatenbank des Parlamentes \(Parlamentarische Initiative 22.424 - Flugtransporte bei Lebensmitteln deklarieren\)](#)

KL GR: Essig auf Inhalt und Deklaration überprüft

Essig ist eines der ältesten Lebensmittel und eignet sich neben der Zubereitung von Salatsaucen auch zur Konservierung von eingekochten Lebensmitteln. Essig und Essigmischungen müssen gesetzliche Anforderungen erfüllen.

Nachdem das ALT letztmals im Jahr 2020 eine Kontrolle von Essigprodukten durchgeführt hatte und dabei acht von zehn Produkten beanstandet werden mussten, wurde im Frühjahr 2024 eine analoge Untersuchungskampagne in Graubünden und Glarus durchgeführt. Erfreulicherweise bestanden diesmal mehr als die Hälfte der Produkte die Kontrolle ohne Beanstandung.

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

KL GR: Vorverpackte, küchenfertige Schnittsalate

Salate, die geschnitten, gewaschen und vorverpackt im Kühlregal angeboten werden, gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln, da an den Schnittstellen der Blätter unter anderem krankmachende Keime gute Wachstumsbedingungen vorfinden. Entsprechende Produkte wurden im Juni 2024 bei Grossverteilern in Graubünden und Glarus amtlich erhoben und im Labor des ALT auf ihre mikrobiologische Qualität hin überprüft. Insgesamt haben die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure 19 küchenfertige Salate, sowohl sortenreine als auch Mischsalate, erhoben. Die Proben wurden mikrobiologisch auf *Escherichia coli*, koagulasepositive *Staphylokokken*, *Listeria monocytogenes* und *Salmonellen* untersucht. Ausserdem wurden die Gehalte an Nitrat (aus der Düngung) und Bromid (aus der Bodenbegasung mit Methylbromid) bestimmt. Für alle Parameter hat der Gesetzgeber Höchstwerte festgelegt.

18 Proben waren einwandfrei. Lediglich ein vorverpackter Mischsalat erwies sich als nicht konform. In dieser Probe wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, ein Krankheitskeim, der während der Schwangerschaft zu Fehlgeburten führen kann. Der Inverkehrbringer des Produktes wurde aufgefordert, die Ursachen für das unbefriedigende Ergebnis abzuklären. Zudem wurde der Fall an das für den Grossverteiler zuständige Kantonale Labor zur weiteren Abklärung übergeben.

> [Amt für Lebensmittel und Tiergesundheit Graubünden](#)

Neufassung der Deskriptoren im Zusatzstoffrecht veröffentlicht

Die Zusatzstoffe, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden dürfen, finden sich in der > [europäischen Zusatzstoffverordnung \(EG\) Nr. 1333/2008](#). Daraus ergeben sich für jedes Lebensmittel die zugelassenen Zusatzstoffe. Regelungstechnisch beschreibt die Verordnung 18 Kategorien von Lebensmitteln, für die die jeweiligen Zusatzstoffe über Einzel- oder Gruppenzulassungen zugelassen werden. Demnach ist die zutreffende Einordnung eines Lebensmittels in die korrekte Kategorie der Zusatzstoffverordnung von enormer Bedeutung. Insbesondere bei hochverarbeiteten Produkten bestehen hierbei in der Praxis oftmals Schwierigkeiten.

Deshalb veröffentlicht die EU-Kommission regelmässig das sogenannte «Guidance Document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No. 1333/2008 on Food Additives», was man mit «Leitfaden zur Beschreibung der Lebensmittelkategorien in Teil E von Anhang II der Zusatzstoffverordnung» übersetzen kann. Im Deutschen hat sich hierfür vielfach der Begriff «Deskriptoren» eingebürgert.

Aktuell hat die EU-Kommission eine neue Fassung der Deskriptoren veröffentlicht. Zwischenzeitlich liegt diese in der Version 7 mit Stand Juli 2024 vor. Es existiert nur eine englische Sprachfassung, die > [hier](#) abgerufen werden kann.

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

EFSA: Updated guidance documents for novel foods & traditional foods from third countries

The updated guidance documents for novel foods and for traditional foods from third countries were adopted at the 150th plenary meeting of the NDA with the expected publication by the end of September 2024. Their implementation will begin with all new applications submitted to the European Commission as of 1 February 2025.

The updated guidance documents reflect recent EU regulatory updates in the novel food area, consider

advances in food research and innovation, and capitalise on EFSA's increased experience in assessing novel foods and traditional foods since the centralisation of the process in January 2018. The scientific areas covered in relation to novel food include compositional data, identity, production process, toxicological information, exposure, nutritional information, and allergenicity. In addition to these, the traditional food guidance also updates requirements for data on experience of continued use.

The goal is that the guidance documents remain practical and up-to-date tools for applicants as well as reference documents for risk assessors.

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

> [EFSA - 150th Plenary meeting of the NDA Panel - Open Plenary \(incl. Links zu den Dokumenten\)](#)

EU: Neue Entscheidungen betreffend Novel-Food-Status verschiedener Produkte

Auf der EU-Webseite zum Konsultationsprozess betreffend Novel-Food-Status sind kürzlich neue Entscheidungen veröffentlicht worden.

- Novel Food: > [Extrakt aus Kaffeesatz \(Coffea arabica\), Coffee \(Coffea arabica\) grounds oil extract \(pdf\)](#)
- Novel Food: > [Verschiedene einzellige Süsswasser-Mikroalgen von Scenedesmus sp. \(pdf\)](#)
- Novel Food: > [Sirup aus Haferspелzen; oat hull syrup \(pdf\)](#)
- Kein Novel Food: > [Scenedesmus vacuolatus \(einzellige Grünalge\) \(pdf\)](#)
- Kein Novel Food: > [UV-behandelte Magermilch mit weniger als 0,375 µg/100g Vitamin D3, UV-treated skimmed milk with less than 0.375 µg/100g vitamin D3 \(pdf\)](#)

> [Europäische Kommission - Consultation process on novel food status](#)

EU streicht gesundheitsbezogene Angabe für Monacolin K aus Rotschimmelreis

Erstmals wird eine bislang zugelassene gesundheitsbezogene Angabe wieder gestrichen (Verordnung (EU) 2024/2041).

Dies aufgrund einer erneuten Risikobewertung durch die EFSA (European Food Safety Authority); es konnte kein Nachweis der Sicherheit der Monacoline von *Monascus purpureus* (Rotschimmelreis) bei der erforderlichen Dosierung von 10 mg/Tag erbracht werden.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2024/2041 der Kommission vom 29. Juli 2024 zur Änderung der Verordnung \(EU\) Nr. 432/2012 hinsichtlich der gesundheitsbezogenen Angabe zu Monacolin K aus Rotschimmelreis\)](#)

> [Link zur EFSA-Publikation \(EFSA Journal 2019;16\(8\):5368\)](#)

> Anmerkung: In der Schweiz ist der Zusatz von *Monascus purpureus* zu Lebensmitteln bereits untersagt ([Anhang 4 VZVM](#))

Tierzucht und Lebensmittel-Kennzeichnung: EU-Kommission registriert zwei neue Europäische Bürgerinitiativen

Die Europäische Kommission hat zwei Europäische Bürgerinitiativen mit den Titeln «Stop Cruelty Stop Slaughter» (Tierquälerei und Schlachtungen stoppen) und «Stop Fake Food: Origin on Label» (Stoppt gefälschte Lebensmittel – Ursprungsangaben auf dem Etikett) registriert.

Die Organisierenden der Initiative «Stop Cruelty Stop Slaughter» fordern die Kommission auf, die Herstellung von pflanzlichen Proteinen, einschliesslich pflanzlicher Milch- und Ei-Ersatzprodukten, und von Kulturfleisch attraktiver zu machen. Sie fordern ausserdem, die Zahl der Nutztiere zu verringern und alle Tierzuchtbetriebe schrittweise zu schliessen.

Mit der Initiative «Stop Fake Food: Origin on Label» wird die Kommission aufgefordert, Massnahmen zu ergreifen, damit europäische Verbraucherinnen und Verbraucher Zugang zu transparenten Informationen über die von ihnen gekauften Lebensmittel haben und ihre Erwartungen in Bezug auf Qualität und Nachhaltigkeit berücksichtigt werden. Ausserdem fordern sie eine klare und eindeutige Angabe des Ursprungs aller Erzeugnisse und die Gewährleistung, dass diese dieselben im Binnenmarkt geltenden Umwelt-, Gesundheits- und Arbeitsnormen erfüllen.

Nächste Schritte: Nach der Registrierung haben die Organisierenden sechs Monate Zeit, mit der Sammlung von Unterschriften zu beginnen. Erhält eine Europäische Bürgerinitiative innerhalb eines Jahres mindestens eine Million Unterstützungsbekundungen aus mindestens sieben verschiedenen Mitgliedstaaten und wird in jedem dieser Mitgliedstaaten eine gewisse Mindestzahl erreicht, so muss die Kommission darauf reagieren. Sie entscheidet dann, ob sie der Initiative nachkommen will oder nicht, muss ihre Entscheidung aber in jedem Fall begründen.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

BVL: Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen – Vorabveröffentlichung der Stellungnahme zur Einstufung von Dehydroepiandrosteron (DHEA)

Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen bietet für interessierte Kreise die Möglichkeit zur Kommentierung des Entwurfs einer Stellungnahme zur

Einstufung von Dehydroepiandrosteron (DHEA), bevor diese in der finalen Fassung veröffentlicht wird. Für die Dauer von fünf Wochen können Interessierte ihre Kommentare an die Geschäftsstelle richten. Eingehende Kommentare werden bei der finalen Bearbeitung der Entwürfe berücksichtigt.

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

FDA revokes regulation allowing the use of brominated vegetable oil (BVO) in food

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) is revoking the regulation authorizing the use of brominated vegetable oil (BVO) in food. Brominated vegetable oil (BVO) is a vegetable oil that is modified with bromine. The agency concluded that the intended use of BVO in food is no longer considered safe after the results of studies conducted in collaboration with the National Institutes of Health (NIH) found the potential for adverse health effects in humans.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

Anmerkung: In der EU und der Schweiz ist bromiertes Pflanzenöl nicht zugelassen (vgl. https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/E-8-2015-013572_EN.html)

Singapur: 16 Insektenarten als Lebensmittel zugelassen

Singapur hat offiziell 16 Insektenarten als Lebensmittel zugelassen, darunter Heuschrecken, Grillen und Seidenraupen. «Sie können für den menschlichen Verzehr oder als Futter für zur Lebensmittelerzeugung genutzte Tiere verwendet werden», heisst es von der Singapore Food Agency (SFA).

> www.fleischwirtschaft.de

Nachhaltigkeit

European industry associations report latest recycling rates

On average, 80.2% of glass packaging collected for recycling in 2022 in the EU; steel recycling rate reaches 80.5%; 70% recycling rate for paper and board in the UK in 2023; 40% recycling rate for plastics in the EU in 2021. In recent years, brands, governments, and industry associations across Europe have committed to establishing a more circular economy for food packaging. According to the EU Circular Economy Action Plan, «all packaging on the EU market is reusable or recyclable in an economically viable way by 2030.» Some industry associations have published their latest data.

> www.foodpackagingforum.org

Lebensmittelpolitik / Varia

EU: Do you know how Member States fight fraud along the agri-food chain? A new Commission report gives you an insight.

Fraud in the agri-food chain affects industry and consumers economically, undermines consumer trust and may lead to serious health issues. The EU has recognised the importance of tackling fraudulent and deceptive practices in the agri-food chain and since 2019 Member States are required to carry out risk-based controls to detect fraudulent and deceptive practices.

The Commission carried out a project between 2020 and 2022 to collect information on the new arrangements put in place by Member States to fight fraud in the agri-food chain. Based on this project, the Commission has published an overview report which focuses on eight Member States and how their competent authorities developed control arrangements and strategies to combat fraudulent practices. It presents the challenges, opportunities, and several good practice examples in relation to fraud related controls in the Member States.

Furthermore, the Commission published in March 2023 a guidance document to support Member States in their efforts to combat fraud within the agri-food supply chain

> [European Commission](#)

> [Link to the report](#)

> [Link to the guidance](#)

UK: Laborfleisch im Hundefutter erlaubt

Bei der ersten Zulassung für den Verkauf von Heimtierfutter auf der Basis von kultiviertem Fleisch handelt es sich um Hühnerfleisch. Erste Partien sollen dieses Jahr auf den Markt kommen.

Im Vereinigten Königreich darf Heimtierfutter auf der Basis von Laborhühnerfleisch vermarktet werden. Wie der Heimtierfutterhersteller Meatly mitteilte, hat er dafür die behördliche Genehmigung erhalten. Er sei damit weltweit das erste Unternehmen, das eine Zulassung für Laborfleischtierfutter erhalten habe. Dies sei ein grosser Fortschritt für die Kunstfleischindustrie. Der Zulassung ging laut Meatly eine enge Zusammenarbeit mit der Behörde für Lebensmittelsicherheit (FSA), dem Landwirtschaftsministerium (DEFRA) und der Tier- und Pflanzengesundheitsbehörde (APHA) voraus.

> www.fleischwirtschaft.de

Aktuelles

SAVE THE DATE: 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

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 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](http://www.eui-zh.ch) durchgeführt.



Der Studiengang 2024 ist ausgebucht und hat am 29. August 2024 begonnen.

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](#).

Kurse im 2. Halbjahr 2024



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

12. November 2024

Ziel des halbtätigen Kurses ist es, die Grundlagen des Novel-Food-Rechtsrahmens der Schweiz zu vermitteln, inkl. Bezug zum EU-Lebensmittelrecht. Untermauert werden die Ausführungen mit Beispielen. Die Teilnehmenden kennen nach der Absolvierung des Kurses die Schritte zur

Abklärung des Novel-Food-Status sowie – falls es sich beim betreffenden Produkt um ein neuartiges Lebensmittel handelt – zur Vorbereitung eines Bewilligungsdossiers.

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

> [Weitere Informationen](#)



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

19. November 2024

Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden.

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht.

Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

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

> [Weitere Informationen](#)



Einführung ins EU- Lebensmittelrecht | ONLINE

05. Dezember 2024

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

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

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

> [Weitere Informationen](#)

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung



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 2025

Lebensmittelrecht

16. Mai 2025: > [19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

05. Juni 2025: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

August 2025: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2025](#)

NEU: 11. November 2025: > [Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

18. November 2025: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

04. Dezember 2025: > [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

13. und 27. März 2025: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

24. – 26. Juni 2025: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

02. September 2025: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

03. und 04. September 2025: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

21. und 22. Oktober 2025: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

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