

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 245, Juli 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: Publikation Zoonosebericht Schweiz 2023**

Zoonosen sind Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Menschen können sich durch Kontakt zu infizierten Tieren oder über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln vor allem tierischer Herkunft infizieren. Aus diesem Grund ist die Überwachung von Zoonoseerregern sowohl bei Tieren, Menschen wie auch bei Lebensmitteln von zentraler Bedeutung.

Im Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden die häufigsten Zoonosen zusammenfassend aufgeführt.

Wichtig zu beachten ist, dass Konsumentinnen und Konsumenten das Risiko einer Ansteckung mit einer guten Küchenhygiene und einfachen Massnahmen reduzieren können: siehe [> sichergeniessen.ch](#).

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

[> Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen - Daten 2023 \(pdf\)](#)

#### **BLV: Seismo Info 6/2024 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](#)

#### **BfR: Hohe Capsaicin-Gehalte können gesundheitliche Risiken bergen**

Aufgrund des Verzehrs von extrem scharf gewürzten Speisen oder von mit einer capsaicinoidreichen *Capsicum*-Zubereitung versetzten Mais-Chips sowie im Rahmen von Scharfess-Wettbewerben können hohe Mengen an Capsaicinoiden aufgenommen werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Berichte über ernsthafte gesundheitliche Beeinträchtigungen nach oraler Aufnahme hoher Capsaicinoid-Dosen zum Anlass genommen, eine umfassende Sichtung und Bewertung der seit dem Jahr 2011 veröffentlichten Literatur vorzunehmen. Dabei kommt das BfR zu dem Schluss, dass auch bei Aufnahmemengen, die über den traditionellen Verzehr von sehr scharf gewürzten Speisen erreicht werden können, von einem erhöhten Risiko für das Auftreten von magenschleimhautschädigenden Wirkungen auszugehen ist.

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

**BfR: Acrylamid entsteht auch im Körper selbst**  
Acrylamid bildet sich beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln und ist zum Beispiel in Pommes frites,

Kartoffelchips und Kaffee enthalten. Eine weitere Quelle ist Tabakrauch.

Da die Substanz im Verdacht steht, Krebs auszulösen, müssen Lebensmittelhersteller und Restaurants in der EU so verfahren, dass der Acrylamid-Gehalt in Lebensmitteln minimiert wird. Ein Forscherteam des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) bestätigte nun eine interessante Entdeckung: Es gibt deutliche Hinweise darauf, dass Acrylamid auch im Körper selbst entsteht – und zwar in grösserer Masse als bislang angenommen.

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

> [Link zur wissenschaftlichen Studie](#)

### **BfR: Mykotoxine in Pflanzendrinks: mehr Daten erforderlich**

Mykotoxine sind sekundäre Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Sie können in pflanzlichen Produkten und Rohstoffen wie Getreide, Nüssen und Mandeln als Kontaminanten vorkommen, wenn diese beim Anbau, bei der Lagerung oder bei der Weiterverarbeitung von Schimmelpilzen befallen werden. Diese Stoffwechselprodukte können auch in verarbeitete Produkte wie Hafer-, Soja- oder Mandeldrinks übergehen.

Das Max Rubner-Institut (MRI) hat diese Pflanzendrinks auf ihren Gehalt an verschiedenen Mykotoxinen wie Aflatoxin B1 sowie die Fusarientoxine Deoxynivalenol (DON), T-2 und HT-2 untersucht. Aflatoxin B1 ist als genotoxisch und kanzerogen eingestuft. Das heisst, dass für die kanzerogene Wirkung kein sicherer Schwellenwert abgeleitet werden kann. Deoxynivalenol (DON) beeinträchtigt langfristig in niedriger Dosierung die Entwicklung von Kindern. Zusätzlich löst es in hohen Dosen akute Magen- und Darmbeschwerden wie Erbrechen und Durchfall sowie Kopfschmerzen und Fieber aus. T-2 und HT-2 wirken hämatotoxisch und myelotoxisch und stören die Blutbildung. Das BfR weist darauf hin, dass die Daten nicht repräsentativ erhoben wurden und deshalb zunächst nur einen ersten Einblick zu den Mykotoxingehalten in Pflanzendrinks geben.

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

## **Lebensmittelrecht**

### **BLV: Verbesserter Gesundheitsschutz**

Das Schweizer Recht wurde in technischen Belangen der EU angeglichen. Anpassungen erfolgten bei Zusatzstoffen, Druckfarben, Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Höchstwerten für Pestizidrückstände und den Prüfnormen für Spielzeug.

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

### **BLV: Einstufung von ätherischen Ölen**

Ätherische Öle unterliegen in der Schweiz, je nach Verwendungszweck, unterschiedlichen Gesetzgebungen. Es ist nicht immer einfach, ätherische Öle und Produkte mit ätherischen Ölen richtig einzuordnen. Deshalb wurde ein Merkblatt zur korrekten Einstufung veröffentlicht.

Ätherische werden aus Pflanzen oder Pflanzenteilen gewonnen und haben einen starken charakteristischen Geruch. Produkte mit ätherischen Ölen können als Arzneimittel, Medizinprodukte, Chemikalien oder Biozide, in elektronischen Zigaretten, Kosmetika oder in Lebensmitteln verkauft werden.

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

> [Merkblatt: Einstufung von ätherischen Ölen - Abgrenzungskriterien \(pdf\)](#)

### **BLV-Informationsschreiben 2024/2: Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten**

Das Informationsschreiben hat zum Ziel, die rechtlichen Rahmenbedingungen aufzuzeigen, welche den Pflichten zur Angabe des Produktionslandes von Lebensmitteln und zur Angabe der Herkunft von Zutaten zu Grunde liegen sowie häufig wiederkehrende Fragen zur Kennzeichnung zu beantworten.

Das Informationsschreiben 2024/2 ersetzt das Informationsschreiben 2021/8. Es wurden insbesondere Anpassungen basierend auf den Verordnungsrevisionen vom 1. Februar 2024 («Stretto IV») vorgenommen.

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

### **VKCS: Stellungnahme zur Vernehmlassung zur Änderung von Verordnungen im Lebensmittelbereich sowie im Bereich der Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten**

Änderung von Verordnungen im Lebensmittelbereich sowie im Bereich der Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) nimmt dazu Stellung.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

### **Erster offizieller Zulassungsantrag für kultiviertes Fleisch in der EU**

Das französische Startup GourmeY hat als erstes Unternehmen bei den zuständigen EU-Behörden offiziell die Zulassung von kultiviertem Fleisch beantragt – für seine kultivierte Entenleberpastete.

Gleichzeitig hat GourmeY die Zulassung bei den jeweils zuständigen Behörden in Grossbritannien, der Schweiz,

Singapur und den USA beantragt. Das Good Food Institute Europe (GFI Europe), der führende Think Tank im Bereich der alternativen Proteinquellen, begrüsst diesen wichtigen Schritt auf dem Weg zur Marktreife von kultiviertem Fleisch.

> [Good Food Institute Europe](#)

> Erster Antrag in der Schweiz durch Aleph Farms: Siehe [News vom 27.07.2023](#)

### **KL ZH: Die Schattenseite von Tomatensauce und Paprika**

Tomatensauce, Ketchup oder Paprikapulver sollen aus einwandfreien Zutaten hergestellt werden. Wenn jedoch auch verschimmelte Rohware eingesetzt wird, dann ist dies keine gute Herstellungspraxis mehr und mit Analysen erkennbar. Das Kantonale Labor hat deswegen mehrere Produkte beanstandet und die Betriebe aufgefordert, bei der Kontrolle der Rohstoffe achtsamer zu sein.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **KL ZH: Daten zu S-Metolachlor neu auf der «Züri Trinkwasser Map»**

In der Schweiz wird das Herbizid S-Metolachlor per 01.07.2024 verboten. Grund dafür ist eine Neubewertung der toxikologischen Daten des Pflanzenschutzmittels. Die Messwerte dieses Stoffes und zweier seiner Abbauprodukte sind ab sofort auf der «Züri Trinkwasser Map» verfügbar.

Seit drei Jahren prüft das Kantonale Labor Zürich mit einer eigens dafür entwickelten Methode über 200 verschiedene Spurenstoffe im Trinkwasser. Dazu gehören auch das Herbizid S-Metolachlor und dessen beide Abbauprodukte S-Metolachlor-ESA und S-Metolachlor-OXA. Die Ergebnisse im Trinkwasser der grösseren Verteilzonen im Kanton Zürich sind ab sofort auf der «Züri Trinkwasser Map» einsehbar.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **KL ZH: Kaum Pestizidrückstände in Kartoffeln**

Kartoffeln zählen zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Knapp 50 kg beträgt der jährliche Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz. Im Januar und Mai 2024 wurden 39 Proben von Kartoffeln, darunter sieben aus Bioanbau, auf Rückstände von über 550 verschiedenen Pestiziden untersucht. Alle 26 Proben aus der Schweiz und Europa genügten den Anforderungen.

Weder die 13 geprüften Schweizer noch die 13 Proben von EU-Kartoffeln waren mit Pestizidrückständen über den geltenden Höchstkonzentrationen belastet. Lediglich eine Probe Frühkartoffeln aus den USA wies Rückstände eines Wirkstoffs über dem Höchstgehalt auf. Bei Süsskartoffeln gab es hingegen Beanstandungen: Zwei

von sechs Proben zeigten Höchstwertüberschreitungen. Die gemessenen Gehalte waren jedoch nicht besorgniserregend, da keine besonders toxischen Wirkstoffe nachgewiesen wurden. Die betroffenen Süsskartoffeln wurden aus Portugal und Ägypten importiert.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **KL FR: Überwachung der Badegewässer im Jahr 2023: Qualität in der Schweiz und im Kanton Freiburg zu verbessern**

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) hat im Rahmen einer Untersuchungskampagne 275 Badewasserproben aus 92 Schwimmbädern auf chemische Nebenprodukte aus der Badewasser-Desinfektion untersucht. Der Fokus lag auf Schwimmbädern, die in der Vergangenheit mit einer Höchstwertüberschreitung konfrontiert waren. Es wurde überprüft, ob die verlangten Massnahmen umgesetzt worden sind und wirksam waren. Die Untersuchungen zeigen, dass es einem Teil der Bäder nicht gelingt, den Höchstwert für das Nebenprodukt «Chlorat» jederzeit einzuhalten.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Kanton Freiburg](#)

### **Clearer rules on origin and composition of honey: European Commission sets up honey platform**

On the day of the entry into force of the revised EU rules on honey, 13 June 2024, the Commission launches the call to set up the Honey Platform to gather the best available expertise on honey authenticity and traceability. This group of experts will assist the Commission in harmonising methods to detect adulteration in honey and tracing the product back to the harvesting producer or importer. The new common rules on the composition and labelling of honey will help consumers make informed choices by increasing transparency in the food chain and limiting fraudulent practices.

> [European Commission - Agriculture and Rural Development](#)

> Zum Thema siehe auch [News vom 16. Februar 2024](#)

### **Anpassungen der verstärkten Grenzkontrollen für bestimmte pflanzliche Lebensmittel**

Die Liste der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, die einer verstärkten Kontrolle an den Grenzkontrollstellen unterliegen, wurde unter Berücksichtigung aktueller Informationen über Risiken für die menschliche Gesundheit und Verstösse aktualisiert.

Die Anpassungen sind in der Schweiz ab 1. August 2024 gültig.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2024/1662 der Kommission vom 11. Juni 2024 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2019/1793 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmassnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen \(EU\) 2017/625 und \(EG\) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates\)](#)

### **Regulatory challenges abound for hazardous chemicals in the EU**

European Chemicals Agency (ECHA) report outlines four key challenge areas concerning chemicals regulation in the EU; discusses protection against most harmful chemicals, particularly those inducing neurotoxicity, immunotoxicity, endocrine disruption; underscores the need for data transparency and a «lack of comprehensive information on many substances», particularly polymers. On June 12, 2024, the European Chemicals Agency (ECHA) [updated](#) a report on regulatory challenges for hazardous chemicals that was first outlined in [November 2023](#). The update gives more detail on four key target areas for the EU to address: (i) to provide protection against the most harmful chemicals, (ii) address chemical pollution in the environment, (iii) minimize animal testing, as well as to (iv) improve the availability of chemical data. > [www.foodpackagingforum.org](http://www.foodpackagingforum.org)  
> [Link to the report on regulatory challenges \(pdf\)](#)

### **D: Auch nicht essbare Wursthüllen und Verschlussclipse gehören zur Füllmenge fertigverpackter Leberwurst**

Das Oberverwaltungsgericht hat mit dem Urteil vom 24. Mai 2024 entschieden, dass auch nicht essbare Wursthüllen und -clipse zur Füllmenge fertigverpackter Leberwurst gehören, und eine Untersagungsverfügung des Landesbetrieb Mess- und Eichwesen NRW aufgehoben. > [Pressemitteilung des Oberverwaltungsgerichtes für das Land Nordrhein-Westfalen \(D\)](#)

### **Food Safety Authority of Ireland (FSAI) is reconsidering «novel food» ruling on monk fruit extract**

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) is to reconsider a decision that an extract of monk fruit manufactured by a Chinese firm must go through an evaluation process before it can be marketed, the High Court heard. Guilin GFS Monk Fruit Corporation brought judicial review proceedings in 2022 claiming the FSAI acted «irrational»

and «unreasonably» when it classified its monk fruit decoction product as a «novel food» under an EU regulation.

> [Independent.ie](http://Independent.ie)

> [EU Novel Food Status Catalogue => Eintrag «Siraitia grosvenorii \(Swingle\) C.Jeffrey ex A.M.Lu & Zhi Y.Zhang»](#)

## **QM**

### **FSSC: Guidance documents on forced/ compulsory labor and child labor**

Foundation FSSC has published new Guidance documents on the FSSC website relating to Forced/Compulsory Labor and Child Labor for Version 1 of FSSC 24000 Scheme Certification.

These Guidance Documents are now available to download for free from the FSSC 24000 Scheme page, alongside existing Guidance Documents on Assessment of Risks and Opportunities, Context of the Organization, Operational Planning and Control, and Social Procurement and Human Rights Due Diligence.

> [fssc.com](http://fssc.com)

> [Guidance Documents for FSSC 24000 Version 1](#)

## **Nachhaltigkeit**

### **Bundesrat will rund 3500 Unternehmen zur Transparenz verpflichten**

Der Bundesrat will neu rund 3500 Schweizer Unternehmen zur Berichterstattung über deren Nachhaltigkeit verpflichten - dies analog zu den entsprechenden Regelungen in der EU. Das hat die Landesregierung am 26. Juni entschieden.

Demnach sollen auch in der Schweiz Unternehmen mit mehr als 250 Mitarbeitenden, einer Bilanzsumme von mindestens 25 Millionen Franken und ab einem Umsatz von 50 Millionen Franken zur Berichterstattung über ihre Risiken verpflichtet werden, wie es hiess.

Die Firmen sollen laut dem Bundesrat jedoch nur zur Berichterstattung verpflichtet werden, wenn sie zwei der drei genannten Schwellen während zwei aufeinanderfolgenden Jahren erreichen. Rechenschaft schuldig wären die Unternehmen dem Bund in den Bereichen Umwelt, Menschenrechte, Korruption und betreffend ihrer diesbezüglich geplanten Gegenmassnahmen.

> [foodaktuell.ch](http://foodaktuell.ch)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Bundesrat verstärkt die Massnahmen gegen Antibiotikaresistenzen**

Die Zahl der antibiotikaresistenten Bakterien nimmt weltweit zu. Diese Entwicklung gefährdet zunehmend die

Behandlung von Infektionen mit Antibiotika und belastet die Gesundheitssysteme, auch in der Schweiz. Um die Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen zu verstärken, hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 26. Juni 2024 den neuen One Health-Aktionsplan StAR 2024–2027 im Rahmen der Strategie Antibiotikaresistenzen Schweiz (StAR) verabschiedet

Dieser Aktionsplan fördert die Umsetzung von Massnahmen, setzt nationale Ziele und verfolgt innovative Ansätze, um die Verfügbarkeit und Wirksamkeit von Antibiotika für Mensch und Tier langfristig zu erhalten.

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

## Aktuelles

### Tagungsbericht der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 17. Mai 2024 zum Thema «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick»

Freiwillige Angaben standen im Zentrum der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, welche zum 18. Mal stattfand. Die von der ZHAW-Dozentin > [Dr. Evelyn](#)

[Kirchsteiger-Meier](#) geleitete Tagung war von qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden Diskussionen der rund 150 Teilnehmenden geprägt. Einen



Rückblick auf die Tagung bietet die > [ausführliche fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) der Tagung unter > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse!

**SAVE THE DATE:** Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 16. Mai 2025** statt. Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwicklungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben.

Tagungswebseite: >[www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung)

## Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Nach Absolvierung des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem > [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



**Der Studiengang 2024 ist ausgebucht und startet am 29. August 2024.**

Bei Interesse für den Studiengang 2025 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > [www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/) oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier ([meev@zhaw.ch](mailto: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](mailto: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](mailto: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



### Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

**3. September 2024**

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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



### Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

**4. bis 5. September 2024**

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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



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

**12. November 2024**

Ziel des halbtägigen 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.

**Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung + SQTS**



**Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen**

**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.

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](#)

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: > [18. 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](#)

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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)