

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 249, November 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 10/2024 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: Hochkonzentriertes Koffein-Pulver kann bereits in geringen Mengen schwere Vergiftungen hervorrufen

Koffeinhaltige Pulver, die als Nahrungsergänzungsmittel angeboten werden, sind im Handel vor Ort oder im Internet frei verkäuflich. Solche Produkte werden unter anderem von manchen Sportlern z. B. als sogenannte «Pre-Workout»-Produkte zur Leistungssteigerung eingenommen. Insbesondere in vereinzelt Online-Shops sind auch reine oder hochkonzentrierte Koffein-Pulver erhältlich. Bei diesen Produkten ist aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) das Risiko einer versehentlichen Überdosierung hoch, bereits sehr geringe Mengen können erhebliche gesundheitliche Beeinträchtigungen verursachen. Für gesunde Erwachsene empfiehlt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), nicht mehr als 0,2 Gramm (g) Koffein als Einzeldosis zu sich zu nehmen. Über den Tag verteilt gelten 0,4 g als gesundheitlich unbedenklich, für schwangere und stillende Frauen sind es 0,2 g. Bei einem reinen Koffein-

Pulver ist die Menge an Pulver gleich der Menge an Koffein: in 0,2 g Pulver sind also 0,2 g Koffein enthalten. Grob entspricht das einer Messerspitze Pulver. Eine solche Menge lässt sich mit einer herkömmlichen Küchenwaage oder einem Messlöffel nicht exakt abmessen.

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

UK: FSA and FSS issue guidance on caffeine in food supplements

The Food Standards (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) have issued guidance on caffeine in supplements to promote the safe consumption and manufacturing of food supplements containing high levels of caffeine.

The FSA and FSS are advising consumers to be mindful of caffeine intake when using food supplements. Supplements with caffeine should be calculated alongside other sources of caffeine, such as coffee, tea and energy drinks. Caffeine intakes of up to 400mg per day are unlikely to cause adverse effects in adults. A limit of 200mg per day is recommended for those who are pregnant.

The guidance has been created following a case in the UK where a man died after miscalculating the amount of caffeine powder he was meant to use. The dose he took was the equivalent of up to 200 cups of coffee. A survey was also conducted which showed less than half of people surveyed look for dosage instructions on supplements, with 20% saying they don't read the label.

> [FSA - Food Standards Agency \(UK\)](#)

> [Advice to consumers](#)

> [Advice to businesses](#)

Bericht zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland im Jahr 2023 ist erschienen

Im Jahr 2023 gingen beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und beim Robert Koch-Institut (RKI) 190 Meldungen zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen ein. 2.248 Erkrankungen, 283 Hospitalisierungen und 13 Todesfälle standen mit den Ausbrüchen in Zusammenhang. Die häufigsten Verursacher von Krankheitsausbrüchen waren Bakterien der Gattungen *Salmonella* spp. Diese Zahlen gehen aus dem gemeinsamen [>Jahresbericht von BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Erkrankungen in Deutschland für das Jahr 2023](#) hervor. Von einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch spricht man immer dann, wenn zwei oder mehr Menschen an demselben Lebensmittel erkrankt sind. Neben der Erkrankung von einzelnen Personen können mit Krankheitserregern verunreinigte Lebensmittel auch Gruppenerkrankungen verursachen.

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

BfR: Pilze: Verwechslungen können tödlich enden

Vergiftungen durch den Verzehr selbst gesammelter Pilze kommen immer wieder vor. Die Giftinformationszentren der Länder beantworten jährlich mehrere Tausend Anfragen zu Pilzen. «In Deutschland gibt es sehr giftige Pilze, die essbaren Pilzen zum Verwechseln ähnlich sehen. Das kann auch für erfahrene Sammlerinnen und Sammler gefährlich werden», sagt Dr. Yuri Bruinen de Bruin, Leiter der Fachgruppe Nationales Vergiftungsregister am BfR. Beliebte heimische Speisepilze sind zum Beispiel der Wiesenchampignon oder der Täubling. Immer wieder verwechseln Sammlerinnen und Sammler diese Speisepilze mit dem hochgiftigen Grünen Knollenblätterpilz. Die darin enthaltenen Giftstoffe können zu Leberversagen führen, so dass schon der Verzehr geringer Mengen tödlich sein kann. Kinder und ältere Menschen sind besonders gefährdet. Bei ihnen können schon kleine Mengen giftiger Pilze schwere gesundheitliche Schäden verursachen. Die Symptome einer Pilzvergiftung sind vielfältig: Häufig - aber nicht bei allen Pilzen - beginnt die Vergiftung mit Unwohlsein, begleitet von Bauchschmerzen, Übelkeit und Erbrechen.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

D: Curcumin in Nahrungsergänzungsmitteln – in hoher Dosierung bedenklich

Die Verwendung von Curcuma (andere Schreibweise Kurkuma) hat als Gewürz eine lange Tradition. Es gibt der Gewürzmischung Curry die besondere gelbe Farbe. Verantwortlich für die Färbung ist der enthaltene Farbstoff

Curcumin. Seit einigen Jahren hat Curcuma bzw. Curcumin in Kapsel-, Tabletten- oder Pulverform aber auch als Nahrungsergänzungsmittel Konjunktur. Aufgrund von Meldungen negativer gesundheitlicher Wirkungen untersuchte das CVUA Stuttgart schwerpunktmässig Nahrungsergänzungsmittel auf ihren Gehalt an Curcumin.

[> CVUA Stuttgart - Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart \(D\)](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Einstufung von Entenzellen aus Zellkultur von *Anas platyrhynchos domesticus* («Pekingente») als neuartiges Lebensmittel

Das BLV hat die Entenzellen aus Zellkultur von *Anas platyrhynchos domesticus* («Pekingente») als neuartiges Lebensmittel eingestuft.

Die Entenzellen aus Zellkultur von *Anas platyrhynchos domesticus* («Pekingente») wurden vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet und fallen somit nach Artikel 15 Abs. 1 der [>Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung \(LGV; SR 817.02\)](#) unter die Definition von neuartigen Lebensmitteln; unter die Kategorie «Lebensmittel, die aus von Tieren, Pflanzen, Mikroorganismen, Pilzen oder Algen gewonnenen Zell- oder Gewebekulturen bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden» (Art. 15 Abs. 1 Bst. f LGV).

Die Entenzellen aus Zellkultur von *Anas platyrhynchos domesticus* («Pekingente») unterliegen somit der Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel nach Artikel 17 LGV.

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

KL ZH: Aflatoxin M1 in Milch: Aktuell keine Gefahr

Das Kantonale Labor hat bei 63 Milchproben untersucht, ob die Höchstgehalte für Aflatoxin M1 eingehalten werden. Die gute Nachricht vorweg: Alle Proben waren in Ordnung. Die Milch kann bedenkenlos getrunken werden.

Aflatoxine sind Schimmelpilztoxine und können in Lebensmitteln z.B. in Getreide oder Nüssen und in Futtermitteln wie Heu oder Futtermais natürlicherweise vorkommen. Sie werden insbesondere bei feuchtwarmen Bedingungen von Schimmelpilzen der Gattung *Aspergillus* gebildet und besitzen ein hohes krebserregendes Potenzial. Eine langfristige Aufnahme ist daher mit einem erhöhten Krebsrisiko verbunden, wobei insbesondere die Leber betroffen sein kann. Aflatoxin M1 gelangt in die Milch, wenn aflatoxin-haltige Futtermittel an Milchkühe verfüttert werden. Die Tiere nehmen das Toxin auf,

wandeln es in ihrem Stoffwechsel zu Aflatoxin M1 um und scheiden es dann zu einem Teil in der Milch wieder aus. Aufgrund der Giftigkeit von Aflatoxin M1 und der grossen Bedeutung von Milch als Grundnahrungsmittel wurden im [>Schweizer Lebensmittelrecht](#) Höchstgehalte festgelegt. Der Höchstgehalt für Aflatoxin M1 in den verschiedenen Milch-Arten beträgt 50 ng/kg. Das sind 50 Milliardstel Gramm pro Kilogramm, was ungefähr einem Würfelzucker in 35 olympischen Schwimmbecken entspricht.

[> Kantonales Labor Zürich](#)

KL GR: Vergolden statt verkohlen

Im Jahre 2002 wurde von schwedischen Forschern erstmals auf ein mögliches Gesundheitsrisiko durch Acrylamid (wahrscheinlich krebserregend) in gewissen Lebensmitteln hingewiesen. Insbesondere hohe Werte bei Pommes frites und Chips sorgten damals medial für grosse Schlagzeilen.

Acrylamid ist eine chemische Verbindung, die bei der Zubereitung von stärkehaltigen Lebensmitteln entsteht, jedoch nur, wenn sie dabei eine Bräunung erfahren wie durch Frittieren, Backen, Rösten oder Anbraten bei Temperaturen über 120 °C. Zu den bekannten «Verdächtigen» gehören nebst Rösti, Pommes frites und Chips auch Kaffee, Brot (vor allem die Kruste), Biskuits, Snacks und Frühstückscerealien. Sie alle tragen zur Aufnahme von Acrylamid über die Nahrung bei. Wichtigster Tipp deshalb auch für die Zubereitung im Haushalt: «Vergolden statt verkohlen.»

Zu Beginn des Jahres 2024 hat das ALT 14 Stichproben in der Gastronomie erhoben und im Labor untersucht: siebenmal Pommes frites, fünfmal Rösti und zweimal frittierte Hefeteigprodukte. Letztere erwiesen sich als einwandfrei. Bei den Pommes frites lagen zwei Proben deutlich unter dem Richtwert von 500 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm Lebensmittel, die anderen fünf knapp darunter oder darüber.

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

KL GR: Leave-on-Kosmetika lokaler Produzenten

Im Rahmen einer Schwerpunktkampagne der Kantonalen Laboratorien der Ostschweiz wurden 35 kosmetische Mittel, davon vier aus Graubünden, bei lokalen Produzenten amtlich erhoben. Die Proben wurden im Kantonalen Labor St. Gallen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung untersucht.

Kosmetische Mittel sind Stoffe oder Gemische, die unmittelbar auf den menschlichen Körper aufgebracht werden. Es wird unterschieden in kosmetische Mittel, die nach der Verwendung auf dem Körper verbleiben (leave-on) und solchen, die bei der Verwendung wieder entfernt

werden (rinse-off). Der Fokus der Erhebung im Frühjahr 2024 lag auf Leave-on-Kosmetika, z. B. Bodylotion oder Lippenbalsam.

Über alle 35 geprüften Produkte gesehene resultierte eine Beanstandungsquote von 31 %. Bei zehn Produkten waren die Duftstoffe nicht deklariert und bei jeweils zwei Produkten waren entweder die Konservierungsstoffe nicht deklariert oder die Produkte enthielten verbotene Stoffe. Ein Produkt hatte einen zu hohen Cadmiumgehalt.

Die Ergebnisse der Untersuchung legen den Schluss nahe, dass kleine Produzenten ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle zu wenig nachkommen. Weitere amtliche Kontrollen im Bereich der kosmetischen Mittel sind nötig.

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

Verordnung (EU) 2024/2895 der Kommission vom 20. November 2024 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich *Listeria monocytogenes*

Am 21.11.2024 wurde im EU-Amtsblatt eine Änderungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 veröffentlicht. Sie betrifft das Lebensmittelsicherheits-Kriterium 1.2. «Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *L. monocytogenes* begünstigen können».

Für das Lebensmittelsicherheits-Kriterium 1.2. gilt nun folgendes für verkehrsfähige Lebensmittel, die das Wachstum von *L. monocytogenes* begünstigen können:

Wenn der Lebensmittelunternehmer, der diese Lebensmittel hergestellt hat, nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen konnte, dass der Gehalt an *L. monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet, beträgt der Grenzwert «in 25g nicht nachweisbar» - wie bisher. Allerdings ist der Geltungsbereich angepasst: Dieses Kriterium gilt nun für in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer (vorher: Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person verlassen hat).

Bisher gab es kein Kriterium für Produkte, für die der Lebensmittelunternehmer nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen konnte, dass der Gehalt an *L. monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet, aber die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person bereits verlassen hat (= bereits in Verkehr gebrachte Produkte). Mit der Anpassung stellt die EU-Kommission klar, dass in diesen Fällen das Kriterium «in 25g nicht nachweisbar» für die gesamte Haltbarkeit

gilt, nicht nur für die Zeitspanne, in der das Produkt noch unter der unmittelbaren Kontrolle der verantwortlichen Person gestanden hat.

Damit die Hersteller Zeit für interne Anpassungen haben, soll diese Änderung ab 1. Juli 2026 gelten.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2024/2895 der Kommission vom 20. November 2024 zur Änderung der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005 hinsichtlich *Listeria monocytogenes*\)](#)

Europäischer Rechnungshof: Lebensmittel-Kennzeichnung in der EU ist oft irreführend

In der EU sind Lebensmittel mit vielen Angaben zum Inhalt beschriftet - manche sind Pflicht, andere nicht. Die Vielzahl der Infos sei oft überfordernd, bemängelt der EU-Rechnungshof mit klaren Worten.

Unzählige Logos, Slogans und Gütesiegel: Die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der EU führt Konsumentinnen und Konsumenten aus Sicht des Europäischen Rechnungshofs mitunter in die Irre. Es gebe Lücken in den rechtlichen Vorgaben sowie Mängel bei Kontrollen und Sanktionen.

Die EU-Vorschriften stellen nach Einschätzung der Prüfer zwar sicher, dass die Etiketten grundlegende Informationen enthalten. Dennoch seien die Lücken im rechtlichen Rahmen teils so gravierend, dass sie «der Täuschung der Konsumenten Vorschub leisten», teilte der Rechnungshof mit. So sei es selbst bei Produkten mit hohem Fett-, Zucker- oder Salzgehalt noch möglich, bestimmte Vorteile in Bezug auf die Nährwerte oder gesundheitliche Wirkung des Produktes hervorzuheben. Beispielsweise könnten zuckerhaltige Produkte wie Energieriegel als High-Protein-Produkte beworben werden.

Auch würden Verbraucher zunehmend mit von keinerlei Vorschriften regulierten Angaben zu angeblich gesundheitsfördernden Eigenschaften pflanzlicher Stoffe konfrontiert. Dazu gehörten Aussagen der Art «setzt neue Energien frei» oder «verbessert die körperliche Leistung», auch wenn diese wissenschaftlich nicht belegt seien.

«Die Unternehmen legen bei den Angaben auf den Verpackungen grosse Kreativität an den Tag», sagte Keit Pentus-Rosimannus vom Rechnungshof. «Die EU-Vorschriften halten mit dem sich ständig entwickelnden Markt jedoch nicht Schritt, sodass rund 450 Millionen europäische Konsumenten vorsätzlich oder unbeabsichtigt irreführenden Botschaften ausgesetzt sind.»

> [foodaktuell.ch](#)

> [Europäischer Rechnungshof](#)

D: Neufassung der Empfehlung zur Umsetzung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Die Empfehlung zur Umsetzung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln wurde neugefasst und steht nach Zustimmung der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz als Folgeversion 2.0 auf der BVL-Homepage zur Verfügung.

Hintergrund für die Überarbeitung der Empfehlungen ist das Inkrafttreten von § 44 Abs. 3 LFGB ab dem 01.09.2022 hinsichtlich der Pflicht zur elektronischen Übermittlung innerhalb von 24 Stunden von Informationen zur Rückverfolgbarkeit von nicht sicheren Lebensmitteln sowie ab dem 31.12.2022 hinsichtlich der Pflicht zur elektronischen Übermittlung auch in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format.

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

Grossbritannien schafft Sandbox für kultiviertes Fleisch

Mit einer regulatorischen Sandbox will die britische Regierung die Entwicklung von Richtlinien für kultiviertes Fleisch vorantreiben

Die britische Regierung hat angekündigt, eine regulatorische Sandbox für kultiviertes Fleisch zu schaffen. Sandboxes sind befristete Regelungen, die es Unternehmen, Forschern und Behörden ermöglichen, innovative Technologien zu testen und gemeinsame Standards festzulegen. Das Ministerium für Wissenschaft, Innovation und Technologie stellt 1,6 Millionen Pfund zur Verfügung, damit die Lebensmittelsicherheitsbehörden Food Standards Agency und die Food Standards Scotland fundierte Entscheidungen über die Produktsicherheit treffen und Unternehmen bei der Einhaltung von Richtlinien unterstützen können.

> [www.foodaktuell.ch](#)

QM

BRC Global Standard Packaging Materials Issue 7 and the associated Key Changes document have been published on the BRCGS website

Throughout the development of Issue 7, the objective was to clarify and strengthen the requirements. This enhanced focus on the fundamental concepts aims to reduce the frequency of the most common non-conformities seen with Issue 6.

The themes that were considered include:

- The continued evolution of product safety culture;
- Update to the requirements for hazard analysis and risk assessment systems in line with Codex Alimentarius;
- Continual improvement processes and implementation of systems;
- Global applicability and consideration of current GFSI Benchmarking requirements.

Issue 7 brings the Standard up to date with current industry trends and practices, for example the inclusion of single-use disposable products. This ensures that it continues to add value and instil trust for all stakeholders in the industry.

> www.brcgs.com

> [Global Standard Packaging Materials Issue 7](#)

> [Key Changes document](#)

Nachhaltigkeit

Status of reusable food packaging in Europe

Reports by civil society organizations analyze current state of reuse in Europe; survey of 90 reuse solutions finds sector is growing but needs further regulatory incentives to compete with single-use alternatives; urges stakeholders to collaborate to overcome transition cost hurdles; second report compares costs of single-use packaging and reuse systems; says switching to reuse is beneficial when including environmental costs.

> www.foodpackagingforum.org

Neue FAQ der EU-Kommission zur EUDR (EU-Verordnung für entwaldungsfreie Produkte)

Die EU-Kommission hat im Oktober 2024 neue FAQ (Version 1. 3) sowie einen Leitfaden (engl. guidance-document) zur EUDR veröffentlicht.

Die BLE hat sich mit beiden Dokumenten intensiv beschäftigt und eine informelle Übersetzung erstellt, damit deutschsprachigen Marktbeteiligten eine korrekte Übersetzung ins Deutsche bereitsteht.

Die Hilfestellungen der EU-Kommission dienen dazu, nationale Behörden, Marktteilnehmer und Händler sowie andere Interessensträger über die Umsetzung der EUDR zu informieren und sie auf den Geltungsbeginn vorzubereiten. Die [>EU-Verordnung 2023/1115 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Bereitstellung bestimmter Rohstoffe und Erzeugnisse, die mit Entwaldung und Waldschädigung in Verbindung stehen, auf dem Unionsmarkt und ihre Ausfuhr aus der Union sowie zur Aufhebung der Verordnung \(EU\) Nr. 995/2010](#) wird auch «EUDR» benannt.

> [BLE - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(D\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV: Bundesrat empfiehlt Ablehnung der «Stopfleber-Initiative»

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 20. November 2024 die Botschaft zur Volksinitiative «Ja zum Importverbot für Stopfleber» verabschiedet. Er empfiehlt dem Parlament, die Initiative ohne direkten Gegenentwurf oder indirekten Gegenvorschlag abzulehnen. Er will dem Anliegen der Initiantinnen und Initianten jedoch Rechnung tragen: Produkte aus der Stopfmast sollen künftig deklariert werden müssen, um Transparenz für die Konsumierenden zu schaffen. Dies will der Bundesrat in einer Verordnung regeln.

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

NOVA-Klassifikation soll überprüft werden

Die NOVA-Klassifikation für hochverarbeitete Lebensmittel wurde schon verschiedentlich kritisiert. Nun soll in einem dänischen Forschungsprojekt eine Überarbeitung angestossen werden.

An der Universität Kopenhagen startet Anfang 2025 ein neues Projekt zur Überprüfung der sogenannten NOVA-Klassifikation, mit der der Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln bewertet wird. Das zweijährige Projekt namens UPDATE wird geleitet von Prof. Susanne Bügel vom Departement für Ernährung, Bewegung und Sport der Uni Kopenhagen, unterstützt wird es vom Abnehmspritzenhersteller Novo Nordisk.

Insbesondere soll der Nährstoffgehalt und die Lebensmittelmatrix, also die molekulare Struktur von Lebensmitteln, stärker gewichtet werden, wie Food-Navigator in einem Bericht über das Projekt schreibt. Seit der Entwicklung der NOVA-Klassifikation im Jahr 2009 habe viel Forschung zu hochverarbeiteten Lebensmitteln und den Zusammenhängen mit Gesundheit zu neuen Erkenntnissen geführt, heisst es weiter. Einerseits werde festgestellt, dass ein hoher Konsum von hochverarbeiteten Produkten zu einem höheren Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes oder Krebs führen könne. Andererseits gebe es hochverarbeitete Produkte, die einen hohen Anteil an Ballaststoffen enthielten und deshalb gesundheitsförderlich sein könnten. Die NOVA-Klassifikation sei deshalb in Bezug auf gesundheitliche Aspekte ungenau und könne zu Fehleinschätzungen führen. Das Ziel von UPDATE ist es, die Klassifikation zu aktualisieren. Man wolle sowohl mit den Entwicklern der NOVA-Klassifikation wie mit den Kritikern zusammenarbeiten, wird Prof. Bügel zitiert. Es gelte auch, Forschungslücken zu finden und ein Netzwerk von Experten zu schaffen, das künftig Förderanträge stellen könne.

> www.foodaktuell.ch

D: Lebensmittelbetrug bei Waldheidelbeer- erzeugnissen

Lebensmittelbetrug hört nicht an Landesgrenzen auf. Auf Europäischer Ebene werden in speziellen OPSON-Operationen gezielt ausgewählte Schwerpunkt-Lebensmittel auf Verfälschung untersucht. Deutschland beteiligte sich bei dem diesjährigen OPSON XIII-Programms mit Untersuchungen zur Kennzeichnung und Verfälschung von Erzeugnissen mit Waldheidelbeeren. Hierzu wurden Heidelbeererzeugnisse mit der Bezeichnung oder der Zutat Waldheidelbeeren auf die

tatsächlich verwendeten Beeren untersucht. Der Bericht über die gemeinsame Aktion zum Schutz vor Lebensmittelbetrug ist nun vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht.

> [Baden Württemberg - Die Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit \(D\)](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am **Freitag 16. Mai 2025** findet die 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.



Das Thema der Tagung wird sein: «**Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte**».

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 sowie die Anmeldemöglichkeit werden voraussichtlich Ende Januar 2025 veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!

Tagungs-Webseite: > 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 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.

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](#).

Kurse im ersten Halbjahr 2025



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

13. und 27. März 2025

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 **5. Juni 2025**

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

24. bis 26. Juni 2025

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-

verordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, 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 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](#)

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