

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 248, Oktober 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 09/2024 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](#)

#### EFSA: Vibrio bacteria in seafood: increased risk due to climate change and antimicrobial resistance

The prevalence of Vibrio in seafood is expected to increase both globally and in Europe because of climate change, especially in low-salinity or brackish waters, according to EFSA's latest assessment. Additionally, resistance to last-resort antibiotics is increasingly found in some Vibrio species.

EFSA's scientists have carried out an [assessment](#) of the public health aspects of Vibrio spp. related to the consumption of seafood. Vibrios are aquatic bacteria that can be found in seafood. Some strains are pathogenic and can cause gastroenteritis or severe infections. In a previous report ([> CLEFSA](#)), EFSA's experts analysed the possible effects climate change could have on a wide range of food safety-related issues, including Vibrio bacteria in seafood.

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

#### EFSA: Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)

Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) consist of a large group of man-made chemicals used for their water-, grease-, and stain-resistant properties in products like non-stick cookware, food packaging, water-repellent clothing, and firefighting foams. The active substances in pesticides can also be PFAS.

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

#### BfR: Ashwagandha: Schlafbeeren-Präparate mit möglichen Gesundheitsrisiken

Insbesondere Kinder, Schwangere und Stillende sowie Personen mit einer Erkrankung der Leber sollten darauf verzichten.

Nahrungsergänzungsmittel mit Zubereitungen von Ashwagandha, im Deutschen auch als Schlafbeere, indischer Ginseng oder Winterkirsche bezeichnet, sind im herkömmlichen Handel und auch im Internet als Pulver, Kapseln, Tropfen oder Tee erhältlich. Sie werden von den Herstellern mit vermeintlichen gesundheitlichen Wirkungen beworben, zum Beispiel zur Leistungssteigerung, zum besseren Einschlafen oder gegen Stress. Allerdings sind die versprochenen positiven Wirkungen wissenschaftlich nicht belegt und die gesundheitlichen Risiken, die mit der Einnahme dieser Pflanz Zubereitungen verbunden sein können, bisher nicht gut untersucht.

Mit Blick auf die momentan verfügbaren Erkenntnisse empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) insbesondere Kindern, Schwangeren und Stillenden

sowie Personen mit einer bestehenden oder früheren Erkrankung der Leber keine Ashwagandha-Präparate einzunehmen. Aufgrund mangelnder Daten und Kenntnislücken rät das BfR auch anderen Teilen der Allgemeinbevölkerung zur Zurückhaltung bei der Einnahme dieser Mittel.

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

### **BfR: Nanomaterialien: Winzige Partikel verleihen vielfältige Eigenschaften**

Gezielt hergestellte Nanomaterialien sind Gegenstand der wissenschaftlichen Risikobewertung des BfR. Im Folgenden hat das BfR ausgewählte Fragen und Antworten zu Nanomaterialien zusammengestellt.

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

### **DE: Alternaria-Schimmelpilzgifte in verarbeiteten Lebensmitteln**

Getrocknete Feigen, Tomatenkonserven, Fruchtsäfte, Ölsaaten, Schalenfrüchte, Gewürze – die Liste der Lebensmittel, in denen Alternaria-Schimmelpilzgifte nachgewiesen werden, ist lang. Das Hamburger Landeslabor hat in den Jahren 2023 und 2024 bei einer Vielzahl der untersuchten Lebensmittelproben Alternaria-Toxine nachgewiesen. Teilweise lagen die Gehalte über den EU-Richtwerten.

> [Pressemitteilung - hamburg.de](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Empfehlung \(EU\) 2022/553 der Kommission vom 5. April 2022 zur Überwachung des Vorkommens von Alternaria-Toxinen in Lebensmitteln\)](#)

### **D: BVL veröffentlicht «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2023**

Auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist der «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2023 abrufbar. Die gemeinschaftliche Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern, diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen sowie die epidemiologische Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche regelt innerhalb der > [Europäischen Union die Richtlinie 2003/99/EG \(Zoonosen-Überwachungsrichtlinie\)](#). Demnach ist jeder europäische Mitgliedstaat verpflichtet, repräsentative und vergleichbare Daten zur Bewertung von Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen und ihren Erregern sowie Antibiotikaresistenzen zu erfassen, auszuwerten und an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu übermitteln.

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

> [Trendbericht Zoonosen gemäss Richtlinie 2003/99/EG](#)

### **Massive review highlights health risks of plastic-associated chemicals**

Umbrella review analyzes 52 systematic reviews and 759 meta-analyses on plastic-associated chemicals and human health; bisphenols, phthalates, flame retardants, and PFAS were linked to adverse health effects; finds ties to reproductive issues, neurodevelopmental disorders, metabolic conditions, and cancers; research gaps remain, particularly microplastics and newer chemical groups.

> [www.foodpackagingforum.org](http://www.foodpackagingforum.org)

## **Lebensmittelrecht**

### **BLV: Einstufung von Blüten von *Musa x paradisiaca* L. («Bananenblüten», «Bananenherz») als Novel Food**

Das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) hat die Blüten von *Musa x paradisiaca* L. («Bananenblüten», «Bananenherz») als neuartiges Lebensmittel eingestuft.

Die Blüten von *Musa x paradisiaca* L. («Bananenblüten», «Bananenherz») 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 Absatz 1 der > [Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung \(LGV; SR 817.02\)](#) unter die Definition von neuartigen Lebensmitteln, unter die Kategorie «Lebensmittel, die aus Pflanzen oder ihren Teilen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden» (Art. 15 Abs. 1 Bst. d LGV).

Die Blüten von *Musa x paradisiaca* L. («Bananenblüten», «Bananenherz») unterliegen somit der Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel nach Artikel 17 LGV.

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

### **BLW: Liste mit geografischen Angaben aus der Ukraine publiziert**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) rund 25 geografische Angaben aus der Ukraine publiziert. Die Schweiz prüft deren möglichen Schutz im Rahmen eines modernisierten Freihandelsabkommens zwischen der EFTA und der Ukraine. Die schweizerischen und liechtensteinischen geografischen Angaben werden ebenfalls in der Ukraine veröffentlicht.

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

### **Motion: Nationalrat versenkt Laborfleischverbot**

Mit seiner im letzten Jahr eingereichten Motion 23.3726 «[Herstellung von Kunstfleisch verbieten](#)» wollte der Freiburger SVP-Nationalrat Pierre-André Page in der

Schweiz die Herstellung von «Kunstfleisch aus Stammzellen» verbieten. Zudem sollte jeglicher Import solcher Produkte strengen Kontrollen der Lebensmittelsicherheit unterliegen. Der Landwirt Page begründete seinen Vorstoss mit dem Gesundheitsschutz der Konsumenten und dem Schutz der Schweizer Fleischproduzenten.

Der Bundesrat hatte die Motion zur Ablehnung empfohlen. In der Ratsdebatte vom 25. September argumentierte die zuständige Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider, kultiviertes Fleisch gelte in der Schweiz wie der EU als «novel food». Zugelassen würde es nur nach einem strengen Verfahren, das seine Sicherheit zeige. Zudem müsste kultiviertes Fleisch auch speziell gekennzeichnet werden. «Unsere Gesetzgebung verfügt also bereits über alle Elemente, um eine Gefährdung der Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verhindern und ihnen Schutz vor Täuschung zu garantieren.» Eine Annahme der Motion würde einem Technologieverbot gleichkommen, Start-ups und etablierte Unternehmen, die an kultiviertem Fleisch tüfteln, müssten ihre Produktion ins Ausland verlagern.

In der Schlussabstimmung folgte eine Mehrheit des Nationalrates dem Bundesrat. Mit 135 zu 51 Stimmen wurde die Motion abgelehnt. Sie ist damit vom Tisch.

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

### **Bundesgericht: Mate-Tee einer Waadtländer Firma gilt nicht als Energiedrink**

Eine Waadtländer Firma darf ihren Mate-Tee nicht mit der Bezeichnung «Energy Boost» vermarkten. Das Bundesgericht hat eine Beschwerde des Unternehmens abgewiesen. Grund dafür sind die klaren Bestimmungen des Lebensmittelrechts zu Hinweisen auf gesundheitsbezogene Wirkungen.

Bei einer Kontrolle stellte die zuständige Behörde des Kantons Waadt mehrere Mängel bei der Kennzeichnung des Produkts fest, das in 60-Gramm-Beuteln verpackt war. Es wies den Händler darauf hin, dass es sich bei der Angabe «Energy Boost» um eine «gesundheitsbezogene Angabe» handle, die gegen das Lebensmittelgesetz verstosse. Die Behörde forderte das Unternehmen auf, seine Kennzeichnung nach aufgebrauchtem Lagerbestand zu korrigieren.

Das Bundesgericht hat in einem am 25.10.2024 veröffentlichten Urteil die Position der Behörde bestätigt. Es erinnert daran, dass gesundheitsbezogene Angaben nur zulässig sind, wenn sie in der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel aufgeführt sind.

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

> [Urteil 2C\\_136/2024 vom 13.9.2024](#)

### **KL GR: «Groma, Nidla, Rahm» - ein cremiger Genuss**

In einer Untersuchungskampagne wurde im Laufe des Jahres 2024 die mikrobiologische Beschaffenheit von Schlagrahm aus der Gastronomie überprüft.

Insgesamt 25 Proben von Schlagrahm wurden im mikrobiologischen Labor des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit nach der GVG-Richtlinie von GastroSuisse auf aerobe mesophile Keime, *Escherichia coli* und koagulasepositive *Staphylokokken* untersucht. Rund drei Viertel der Proben stammten aus Rahmbläsern, der Rest aus Rahmmaschinen.

Erfreulicherweise erwiesen sich alle Proben als mikrobiologisch unbedenklich. Mehr als die Hälfte der Proben war jedoch übermässig mit aeroben mesophilen Keimen belastet. Rahmbläser und Rahmmaschinen waren gleichermassen betroffen. Längere Unterbrechungen der Kühlkette könnten Gründe für die erhöhte Keimzahl sein. Die Betriebe wurden aufgefordert, den Ursachen nachzugehen und Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten. Auch wenn bei der Lagerung des Rahms und der Überwachung der Kühlkette offensichtlich noch Verbesserungspotenzial besteht, kann dem Schlagrahm aus der Bündner Gastronomie grundsätzlich ein gutes Zeugnis ausgestellt werden.

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

### **KL ZH: Iodiertes Kochsalz im Brot**

Um die Bevölkerung mit genügend Iod zu versorgen, ist die Verwendung von iodiertem Kochsalz bei der Herstellung von Lebensmitteln eine wichtige Massnahme. Der Einsatz muss aber deklariert werden, so dass Menschen, die auf iodarme Ernährung achten müssen, diese Produkte meiden können.

Das Kantonale Labor Zürich untersuchte fünfzehn vorverpackte Brote und fand zwei Produkte mit fehlender Kennzeichnung.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

### **EuGH: Veganes darf Wurst oder Schnitzel heissen**

Im Handel finden sich viele pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte, die etwa als vegane «Wurst» oder «Schnitzel» vertrieben werden. Das kann ein Mitgliedstaat laut EuGH nicht ohne weiteres verbieten. Er kann aber einen anderen Weg gehen.

Vegetarische und vegane Ernährung liegt im Trend. Das spiegelt sich auch in den Supermärkten wider, in denen sich zahlreiche Fleischalternativen finden, die etwa als vegane «Wurst» oder veganes «Steak» vertrieben werden, also unter Bezeichnungen, die für Fleischwaren üblich sind. Die französische Regierung verbot per Dekret solche für Fleischwaren übliche Bezeichnungen für

Produkte mit pflanzlichen Eiweissen. Dabei greift das Verbot auch dann, wenn dem Begriff ein klarstellender Zusatz beigelegt ist, etwa «pflanzlich» oder «aus Soja». Mehrere Verbände und das Fleischersatzprodukte herstellende Unternehmen Beyond Meat monierten das Dekret als unionsrechtswidrig und klagten auf Nichtigerklärung beim französischen Staatsrat. Weil er ebenfalls Zweifel an der Vereinbarkeit mit der > [Lebensmittelinformations-Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#) hatte, schaltete der Staatsrat den EuGH ein.

Der EuGH hat nun entschieden, dass ein Mitgliedstaat es nicht allgemein verbieten kann, für Fleischprodukte übliche Begriffe für pflanzenbasierte Produkte zu verwenden, wenn er keine «rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung» eingeführt hat (Urteil vom 04.10.2024 - > [C-438/23](#)). Art. 17 Abs. 1 der Verordnung Nr. 1169/2011 sieht vor, dass ein Lebensmittel mit seiner «rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung» benannt werden muss. Fehlt eine solche aber, wird das Lebensmittel mit seiner «verkehrsüblichen Bezeichnung» oder, falls es auch die nicht gibt, mit einer «beschreibenden Bezeichnung» benannt.

> [Beck Aktuell](#)

### **EFSA: Aktualisierte Leitfäden für Anträge zur Zulassung von neuartigen Lebensmitteln und traditionellen Lebensmitteln aus einem Drittland veröffentlicht**

Die EFSA hat drei neue Leitfäden im Zusammenhang mit der Antragsstellung für neuartige Lebensmittel und traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland publiziert.

Es handelt sich um folgende Leitfäden:

- Neuartige Lebensmittel: Guidance on the scientific requirements for an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation (EU) 2015/2283, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2024.8961>
- Traditionelle Lebensmittel aus einem Drittland: Guidance on the scientific requirements for a notification and application for authorisation of traditional foods from third countries in the context of Regulation (EU) 2015/2283, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2024.8966>
- Neue Nährstoffquellen: Guidance on scientific principles and data requirements for the safety and relative bioavailability assessment of new micronutrient sources, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2024.8946>

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

> Siehe auch [News vom 23. August 2024](#)

### **EU: Aus Senfsamen gewonnene Behensäure zur Verwendung bei der Herstellung bestimmter Emulgatoren als Ausnahme auf der Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene definiert**

Behensäure aus Senfkörnern mit einer Reinheit von mindestens 85 %, die nach zwei Destillationsstufen gewonnen und bei der Herstellung der Emulgatoren E 470a, E 471 und E 477 verwendet wird, wird als Ausnahme auf der Liste der Allergene in Anhang II der > [Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel \(LMIV\)](#) gestrichen. Ab dem 1. April 2025 führt das Vorhandensein dieses Stoffes in Lebensmitteln nicht mehr zur Verpflichtung, das Allergen «Senf» auf dem Etikett zu erwähnen.

Anhang II Nummer 10 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 wird folgende Fassung erhalten:

«Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Behensäure mit einer Reinheit von mindestens 85 %, hergestellt nach zwei Destillationsschritten, zur Herstellung der Emulgatoren E 470a, E 471 und E 477» > [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Delegierte Verordnung \(EU\) 2024/2512 der Kommission vom 17. April 2024 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in Bezug auf aus Senfsamen gewonnene Behensäure zur Verwendung bei der Herstellung bestimmter Emulgatoren\)](#)

### **The Commission reports on official controls on food and feed, animal health and welfare, plant health and plant protection products performed in 2022 in EU countries**

In a new report, the European Commission shares insights into official controls and audits on food and feed, animal health, and plant protection products carried out in EU countries in 2022. This report highlights the importance of these controls to maintain high levels of health protection and trust in the food chain, from farm to fork. By auditing and controlling that businesses comply with legal requirements, European consumers can be confident that their food is safe, and trade in food, animals, and plants within the EU and with non-EU countries can flow smoothly.

National authorities are responsible for conducting official controls based on risk assessments. If businesses along the food chain do not meet the necessary standards, authorities must take action to bring operators back into compliance. In 2022, around 16.4 million business entities were active in the EU and subject to official controls by national authorities, resulting in over 5 million official controls, the identification of approximately 1.2 million non-compliance issues, and the imposition of 475 thousand

administrative sanctions, as well as 12 thousand judicial actions.

> [Mitteilung der Europäische Kommission](#)

> [Link zum Bericht](#)

### **Monk fruit decoctions «no longer novel» across EU**

Monk fruit decoctions are no longer classified as a novel food across the European Union. The fruit itself remains novel.

> [foodnavigator.com](#)

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

### **EuGH: Wann erhält Import-Ware das EU-Bio-Logo?**

Wann dürfen Bio-Produkte aus Ländern ausserhalb der EU das europäische Bio-Siegel tragen? Diese Frage hatte das BVerwG dem EuGH gestellt. Bisher wurde das EU-Bio-Logo Produkten aus anerkannten Drittländern oft bereits dann erteilt, wenn sie nur den dortigen Produktionsstandards entsprachen. Europäische Produzenten sahen sich darin benachteiligt. Nun hat der EuGH einer gängigen Praxis beim Import von Lebensmitteln ein Ende gesetzt.

Aus Drittländern importierte Erzeugnisse müssen vollständig den Produktionsvorgaben des Unionsrechts entsprechen, um eine Zertifizierung mit dem EU-Bio-Logo zu erhalten. Das gelte auch für Drittländer, deren Produktionsstandards als gleichwertig anerkannt sind. So entschied nun der Europäische Gerichtshof (EuGH) auf eine Vorlagefrage des Bundesverwaltungsgerichts (EuGH, Urt. v. 04.10.2024, Rechtssache C-240/23).

> [www.wbs.legal](#)

### **D: Neufassung der Leitsätze zur Kennzeichnung veganer/vegetarischer Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

Am 9. Oktober 2024 wurde die Neufassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs veröffentlicht.

> [Bundesanzeiger vom 09.10.2024 - Bekanntmachung der Neufassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs vom 10. September 2024](#)

## **Nachhaltigkeit**

### **Kommission verstärkt Unterstützung für die Umsetzung der EU-Entwaldungsverordnung und schlägt zusätzliche 12 Monate vor, um auf Aufforderungen globaler Partner zu reagieren**

Die EU-Kommission hat am 02.10.2024 zusätzliche Leitlinien und einen stärkeren Rahmen für die internationale Zusammenarbeit veröffentlicht, um globale Interessenträger, Mitgliedstaaten und Drittländer bei ihren Vorbereitungen auf die Umsetzung der EU-Entwaldungsverordnung zu unterstützen. Angesichts der Rückmeldungen internationaler Partner über ihren Stand der Vorbereitungen schlägt die Kommission ferner vor, den betroffenen Parteien mehr Zeit für die Vorbereitung einzuräumen

Sollte dies vom Europäischen Parlament und vom Rat gebilligt werden, würde das Gesetz am 30. Dezember 2025 für Grossunternehmen und am 30. Juni 2026 für Kleinst- und Kleinunternehmen gelten. Da alle Umsetzungsinstrumente technisch bereit sind, können die zusätzlichen 12 Monate als Übergangszeit dienen, um eine ordnungsgemässe und wirksame Umsetzung zu gewährleisten.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission vom 02.10.2024 \(IP/24/5009\)](#)

> [Bundesinformationszentrum Landwirtschaft \(D\) – Entwaldungsfreie-Produkte-Newsletter Nr. 1, 2. Oktober 2024](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2023/1115 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 31. Mai 2023 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\)](#)

## **Lebensmittelpolitik / Varia**

### **Mikroalgen als alternative Proteinquelle für Nutztiere?**

Agroscope testet das Potenzial von Mikroalgen als Futtermittel für Nutztiere: Sie enthalten viel Protein und andere wichtige Nährstoffe und können lokal produziert werden.

> [Newsroom Agroscope](#)

## 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/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) sowie in diesem Newsletter.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



### 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-zurich.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/](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.

- Umfassende Beratung zu allen Arten von Fragen hinsichtlich des Lebensmittelrechts, inklusive Erstellung von Gutachten sowie Unterstützung bei der Erarbeitung von Bewilligungsgesuchen für neuartige Lebensmittel (Novel Food). Bei Bedarf und nach Rücksprache mit Ihnen nehmen wir auch Kontakt mit den zuständigen Behörden (in der Schweiz) auf.
- Unterstützung hinsichtlich des globalen Lebensmittelrechts durch Vermittlung von Fachkontakten.

### Ihr Nutzen

Sie profitieren von unserer eigenen Expertise im Lebensmittelrecht sowie zusätzlich von unserem fachlichen Netzwerk, auf das wir bei Bedarf zurückgreifen können.

### Kosten

Preis nach Absprache

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere >[Webseite](#).

## Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

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

## Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 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](#)

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