

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 247, September 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 08/2024 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](#)

EU: Updated safety guidelines for metals used in food contact

The *European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare (EDQM)* published an [updated version](#) of a guidance document on metals and alloys used in food contact materials and articles. The document, published on August 1, 2024, serves as a technical guide for manufacturers and regulators. It is based on the [Council of Europe Resolution CM/Res\(2020\)9](#) concerning the safety and quality of food contact materials.

> www.foodpackagingforum.org

EFSA: Scientific and technical assistance report on the evaluation of human-identical milk oligosaccharides (HiMOs) as novel foods

EFSA has published a report on the evaluation of human-identical milk oligosaccharides (HiMOs) as novel foods, which are produced, e.g., through precision fermentation. The report concludes that currently there are no safety concerns resulting from the authorised or assessed HiMO

intakes from their concurrent combined uses. Nonetheless, in consideration of the increased interest in the use of HiMOs as NFs, a simplified but realistic approach for the intake assessment is proposed in the case of new HiMOs or extensions of use of already authorised HiMOs.

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

European Commission publishes 2023 Annual Report on food safety alerts and agri-food fraud investigations

The European Commission published its 2023 report on the Alert and Cooperation Network, which facilitates cooperation and information exchange between Member States on official controls in the agri-food chain. The report reveals a significant increase in notifications compared to 2022 – a sign of the growth in cooperation between Member States in this area.

> [Directorate General \(DG\) Sante \(Health and Food Safety\)](#)

> [2023 ACN annual report](#)

GHP and HACCP Toolbox for Food Safety

It is crucial to understand and become familiar with the Codex General Principles of Food Hygiene and how the principles contained therein are integrated into legislation or influence national, regional, public, and private standards. However, engaging with formal texts can be challenging. Countries have asked FAO to provide more accessible guidance on Codex standards. In addition to

supporting competent authorities in their mandated work, such guidance can be of use for academia and educational institutions focused on food safety. FAO has years of experience in delivering food safety capacity development programmes in low-and middle-income countries. Based on the materials from these programmes, and to address the request from its Members, FAO, in collaboration with the University of Guelph, Canada, developed the GHP and HACCP Toolbox for Food Safety.

> [FAO - Food and Agriculture Organisation of the United Nations - Good Hygiene Practices \(GHP\) and HACCP Toolbox for Food Safety](#)

Harnessing Cold Plasma Technology for Decontamination of Food and Food Contact Surfaces

Cold plasma is a novel, promising technology that has shown abundant possibilities for disinfection in food processing environments. This article explores a novel technology, cold plasma, and its applications in food processing. Plasma, the fourth state of matter, offers a good alternative to conventional disinfection methods due to the generation of a mixture of reactive species that are effective in the destruction of microorganisms. The basics of plasma are covered, alongside its mode of action for the inactivation of microorganisms on food and food contact surfaces. The article also discusses the current state of cold plasma technology and future challenges to commercializing the technology.

> www.food-safety.com

Lebensmittelrecht

KL GR: Alkoholfreie Entsprechungen alkoholischer Getränke

Hinter diesem sperrigen Begriff verbergen sich Produkte, die immer beliebter werden. Neben den in der >[Getränkeverordnung](#) umschriebenen alkoholfreien Bieren, Weinen, Schaum- und Obstweinen drängen auch immer mehr alkoholfreie Alternativen von Spirituosen wie Gin auf den Markt, die gesetzgeberisch noch gar nicht erfasst sind. Als alkoholhaltig gelten Getränke, die mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol enthalten. Alkoholhaltige Getränke benötigen keine Zutatenliste und keine Nährwertdeklaration. Nährwertbezogene Angaben sind nur zulässig, wenn sie sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder des Energiewerts beziehen. Gesundheitsbezogene Angaben sind untersagt.

Bei alkoholfreien Getränken hingegen darf der Alkoholgehalt 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten. Die genannten Ausnahmen und Deklarationsbeschrän-

kungen für alkoholhaltige Getränke gelten nicht für ihre alkoholfreien Pendanten.

Im Frühjahr 2024 wurden vom ALT fünf alkoholfreie Biere und drei alkoholfreie Spirituosen hinsichtlich Alkoholgehalt und Deklaration überprüft. Erfreulicherweise wiesen alle Produkte Alkoholgehalte unter 0,5 Volumenprozent auf, jedoch waren nur zwei Produkte auch korrekt deklariert.

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

KL FR: Handwerklich hergestelltes Speiseeis im Kanton Freiburg, eine Qualität, die es zu verbessern gilt

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) hat mehrere spezifische Kampagnen zur Analyse von Lebensmitteln durchgeführt, darunter eine kantonale Kampagne, die handwerklich hergestelltem Speiseeis gewidmet war. Die Ergebnisse zeigten mehrere Nichtkonformitäten, und es wurden sofort Massnahmen ergriffen, um die Lebensmittelsicherheit der Verbraucher und die Einhaltung der guten Herstellungspraxis zu gewährleisten. Da es immer mehr Verkaufsstellen für handwerklich hergestelltes Speiseeis gibt (z. B. Eisdielen, Bäckereien, Konditoreien, Käsereien und Tea-Rooms), hielt es das LSVW für notwendig, in der warmen Jahreszeit eine Kampagne zur Analyse dieser Produkte zu organisieren, die mit seiner Aufgabe, die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen zu überwachen, in Zusammenhang steht. Im Rahmen dieser Kampagne wurden unangekündigte Kontrollen von LSVW-Inspektoren durchgeführt, die Proben von Speiseeis entnahmen. Die zur Analyse vorgelegten Produkte wurden auf Risikobasis ausgewählt (und sind daher nicht repräsentativ für die allgemeine Qualität des auf dem Markt befindlichen Speiseeises).

> [News Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

EU: Novel-Food-Status für drei Erzeugnisse aus Rapssamen

Auf der EU-Webseite zum Konsultationsprozess betreffend Novel-Food-Status ist eine Entscheidung der niederländischen Behörden zu drei Erzeugnissen aus geschälten Rapssamen veröffentlicht worden. Bei den drei Produkten handelt es sich um Stoffe, die aus geschälten Samen von Ölraps (*Brassica napus*) durch ein Fraktionierungsverfahren hergestellt wurden, das eine Kombination aus physikalischen und chemischen Behandlungen in einer wässrigen Umgebung beinhaltet. Dem Dossier zufolge sind die resultierenden Produkte ein Pulver mit etwa 56 % Protein, ein cremiges, halbfestes Produkt mit etwa 20 % Lipiden und eine grobkörnige Trockenfaser mit etwa 45 % Fasern. Der Antragsteller

schlägt vor, diese Zubereitungen als Zutat in verschiedenen Lebensmitteln zu verwenden. Auch wenn Rapsöl in Europa bereits seit langem konsumiert wird, gelten die ganzen Samen als neuartig. Bei der Verwendung als Lebensmittelzutrat sind die genannten Produkte ebenfalls als neuartige Lebensmittel zu betrachten, da keine Beweise für einen früheren Verzehr der aus Rapssamen gewonnenen Erzeugnisse des Antragstellers in nennenswertem Umfang vorgelegt wurden. Zudem kam ein [> im Jahr 2023 veröffentlichtes Gutachten der EFSA](#) nicht zu dem Schluss, dass ganze Rapssamen sicher sind.

Novel Food: [> Three ingredients derived from seeds of oilseed rape \(*Brassica napus*\) \[pdf\]](#)

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

Neue EU-Regelungen zu Mykotoxinen in Getreideprodukten

Die Europäische Union hat im Jahr 2024 zwei wichtige Änderungsverordnungen zur Begrenzung von Mykotoxinen in Getreideprodukten erlassen. Mit der Verordnung (EU) 2024/1022 für Deoxynivalenol (DON) und der Verordnung (EU) 2024/1038 für T-2 und HT-2 Toxin, die integraler Bestandteil der Europäischen Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915 werden, legt die EU abermalig verbindliche Höchstgehalte für Mykotoxine fest.

[> analytik.news](#)

[> Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2024/1022 der Kommission vom 8. April 2024 zur Änderung der Verordnung \(EU\) 2023/915 hinsichtlich der Höchstgehalte für Deoxynivalenol in Lebensmitteln\)](#)

[> Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2024/1038 der Kommission vom 9. April 2024 zur Änderung der Verordnung \(EU\) 2023/915 hinsichtlich der Höchstgehalte für die Toxine T-2 und HT-2 in Lebensmitteln\)](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 122. Sitzung des ALS vom 18. - 20. März 2024 sind veröffentlicht (es handelt sich dabei um Auslegungsfragen zum Lebensmittelrecht).

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

[> ALS-Stellungnahmen der 122. Sitzung 2024 \(pdf\)](#)

CVUA Stuttgart: Gegarte Teigwaren – immer lecker?

Aus Gastronomiebetrieben, Grossküchen und Privathaushalten sind Teigwaren nicht wegzudenken. In der Gastronomie werden Teigwaren in Form von

Spaghetti, Spätzle oder Rigatoni häufig in grossen Mengen vorgekocht und bis zur Abgabe an den Verbraucher gelagert, wodurch eine schnelle Zubereitung von Speisen ermöglicht wird. Frisch gekocht sind Teigwaren praktisch keimfrei. Jede weitere Behandlung nach dem Kochvorgang kann jedoch eine Kontaminationsquelle darstellen. Das CVUA Stuttgart überprüft daher routinemässig den Hygienestatus gegarter Teigwaren aus Dienstleistungsbetrieben. Nicht zu Unrecht wie der folgende Artikel zeigt.

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

CVUA Stuttgart: Cremiges Softeis – ein Eldorado für Salmonellen?

Egal ob am kleinen Eisstand in der Fussgängerzone oder im gemütlichen Café ums Eck, die Auswahl ist oft riesig und fällt nicht selten schwer. Wer es gerne besonders cremig mag, entscheidet sich häufig für ein Softeis. Dieses stand lange Zeit aufgrund der speziellen Herstellungsweise immer wieder im Verdacht, gegenüber herkömmlichem Speiseeis besonders empfänglich für mikrobiologische Verunreinigungen zu sein. Insbesondere das Vorkommen von Salmonellen in Softeis wird immer wieder diskutiert – doch wie sieht es wirklich aus?

Im Zeitraum von 2022 bis heute wurden an den 4 Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämtern in Baden-Württemberg insgesamt 33 Softeis-Proben mikrobiologisch untersucht. Von allen 33 im Untersuchungszeitraum erhobenen Softeis-Proben waren lediglich drei Proben aufgrund erhöhter Gehalte an Hygiene- und Verderbskeimen auffällig. Dabei wurden *Enterobacteriaceae* und *Escherichia coli* als typische Hygieneindikatoren sowie verderbniserregende Hefen nachgewiesen. Zwei weitere Proben wurden aufgrund mangelhafter Kennzeichnung beanstandet.

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

AT: Erfolgreiche Kontrollaktion zu Nahrungsergänzungsmitteln aus dem Internet

In einer gemeinsamen Kontrollaktion des Zollamtes Österreich (ZAÖ) mit dem Bundesamt für Verbrauchergesundheit (BAVG) wurden unter Hinzuziehung der fachlichen Expert:innen für Nahrungsergänzungsmittel und neuartige Lebensmittel der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) speziell Internetbestellungen kontrolliert. 21 illegale und ein gesundheitsschädliches Nahrungsergänzungsmittel wurden bei der gemeinsamen Internetkontrollaktion zum Schutz der Verbraucher:innen gestoppt.

[> BAVG - Bundesamt für Verbrauchergesundheit \(Oesterreich\)](#)

Nachhaltigkeit

Lebensmittelverschwendung in der Lieferkette systematisch reduzieren

Neuer Standard hilft dabei, Lebensmittel sinnvoll weiterzuverwenden.

Rund ein Drittel der global produzierten Lebensmittel werden entlang der Lieferkette verschwendet oder in privaten Haushalten zu Abfällen. Künstliche Intelligenz kann durch Vorhersage von Verhaltensweisen oder Trends dabei helfen, Ressourcen effizienter zu nutzen. Damit Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette reduziert werden können, braucht es neben verlässlichen Informationen zu den Produktüberhängen und einem Zeitpunkt ihrer Verfügbarkeit auch die passenden Abnehmer, die Verwendung für die Lebensmittel haben, sowie eine Plattform für einen raschen und datengestützten Austausch. Die [DIN SPEC 91550-1 «Vermeidung von Lebensmittelverschwendung – digitale Meldung von Lebensmittelüberschüssen in der Lieferkette – Teil 1»](#) schafft zwischen den Beteiligten Transparenz, indem sie dafür ein einheitliches Meldeprotokoll mit standardisierter Semantik definiert. In dem Meldeprotokoll werden Daten wie die Produktidentifikation, -qualität, -quantität, der Anbieter und der Ort festgehalten. Diese Informationen sind notwendig, um später Abnehmer für die überschüssigen Lebensmittel zu finden. Auf einer gemeinsamen Plattform, ähnlich eines Marktplatzes, sollen zukünftig alle relevanten Informationen ausgetauscht werden.

> [DIN - Deutsches Institut für Normung](#)

Enhancing the Resilience and Sustainability of the Frozen Food Supply Chain

A look at the intersection of carbon footprint, food safety, and quality.

Frozen foods have revolutionized the way we store and consume food, offering convenience, longer shelf life, reduced food waste, and global access to year-round nutrition. With U.S. frozen food sales exceeding US\$74 billion in 2023 and a global market size of nearly US\$300 billion, manufacturers meet market demands from industrial customers to everyday consumers across the world for high-quality and safe frozen foods. At the same time, frozen food production and logistics involve an energy-intensive series of steps.

> www.food-safety.com

Lebensmittelpolitik / Varia

Bund will Werbung für Ungesundes einschränken

Der Bund wird voraussichtlich im Herbst Gesetzespläne zur restriktiveren Werbung von ungesunden

Lebensmitteln präsentieren. Der Fokus liegt dabei auf an Kinder gerichtete Werbung, wie die «Neue Zürcher Zeitung» schrieb. Das zuständige Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) habe das Gesetzesprojekt bestätigt. Ein Rahmen für die Kinderwerbung im Lebensmittelbereich sei «unerlässlich», schrieb das Amt auf Anfrage der «NZZ». Denn: In der Schweiz seien knapp 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig oder fettleibig, zudem sei diese Zielgruppe sehr empfänglich für Werbung. Die neuen Regeln sollen für Werbung in sämtlichen Medien gelten. Sie sollen von Süssigkeiten, Süssgetränken bis zu salzigen Snacks reichen, so die NZZ weiter. Sie beruft sich dabei auf einen Entwurf zum revidierten Lebensmittelgesetz, der in der Branche kursiere.

> foodaktuell.ch

Gesund und nachhaltig essen: Bund aktualisiert seine Ernährungsempfehlungen

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat im Rahmen der Schweizer Ernährungsstrategie und in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE neue Ernährungsempfehlungen erarbeitet.

Diese berücksichtigen vermehrt auch Aspekte der Nachhaltigkeit. Die aktualisierten Empfehlungen werden in einer neu gestalteten Lebensmittelpyramide visualisiert.

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

> [BLV - Schweizer Ernährungsempfehlungen](#)

BLW: digiagrifood.ch – eine neue Website von und für die Akteure des Schweizer Agrar- und Ernährungssektors

Am 29. August 2024 wurde die Kommunikationsplattform digiagrifood.ch offiziell lanciert. Die Website dient als zentrale Anlaufstelle für alle, die sich für die Digitalisierung des Schweizer Agrar- und Ernährungssektors interessieren.

Spannende Blogbeiträge, wertvolle Informationen, aktuelle Veranstaltungen und umfassendes Wissen zu diesen Themen sind ab sofort für alle zentral abrufbar. Ziel dieser Website ist es einerseits die vorhandenen Informationen zur Digitalisierung besser zugänglich zu machen. Andererseits sollen die Bedürfnisse der verschiedenen Akteure des Schweizer Agrar- und Ernährungssektors gezielter abgeholt werden.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft: Newsletter Nr. 88, September 2024](#)

> <https://digiagrifood.ch>

BLV: Import- und Handelsverbot für tierquälerische Pelze: Bundesrat eröffnet Vernehmlassung

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 21. August 2024 die Vernehmlassung zum indirekten Gegenvorschlag zur Pelz-Initiative eröffnet. Damit will er die Ein- und Durchfuhr von tierquälerisch gewonnenen Pelzen und Pelzprodukten sowie deren Handel verbieten. Das Verbot soll im Tierschutzgesetz verankert werden.

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

DG SANTE - 25 years of improving public health and food safety

Director General Sandra Gallina looks back at a quarter of a century's work, touching on the European Commission's Directorate for Health and Food Safety's beginnings, its main achievements and its future.

> [European Commission - Directorate Generale Sante \(Health and Food Safety\)](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE: 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

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

Tagungswebseite: >www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

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

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

Nach Absolvierung des 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.

- 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.

Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

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

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](#).

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2024



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

12. November 2024

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](#)

Ziel des halbtägigen Online-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



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

19. November 2024

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

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

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

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



Einführung ins EU- Lebensmittelrecht | ONLINE

05. Dezember 2024

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

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

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

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittel- verpackungen

22. – 23. Oktober 2024

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrations-tests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu.

Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrations-tests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2025

Lebensmittelrecht

16. Mai 2025: > [19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)
05. Juni 2025: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)
August 2025: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2025](#)
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