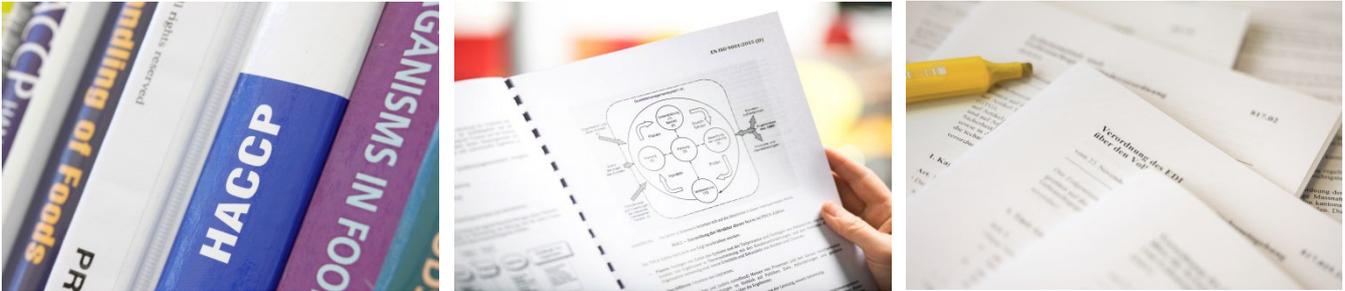


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 252, Februar 2025



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 02/2025 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](#)

KL GR: Mykotoxine in Getreide

Mykotoxine ist ein Sammelbegriff für verschiedene hochgiftige Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen; sie können bereits in sehr geringen Mengen die Gesundheit des Menschen schädigen. Aufgrund der gesundheitlichen Bedeutung von Mykotoxinen wurden für viele Mykotoxine gesetzliche Höchstwerte festgelegt. Die Einhaltung dieser Höchstwerte wird regelmässig stichprobenartig überprüft, so auch anfangs 2024 im Rahmen einer Ostschweizer Kampagne, an der sich die Kantone ZH, SG, TG, GR, GL, SH, AI, AR & das Fürstentum Liechtenstein mit Probenahmen beteiligten. Erfreulicherweise musste keines der untersuchten Getreideprodukte beanstandet werden. Die gemessenen Mykotoxinkonzentrationen lagen um ein Vielfaches unter den Höchstwerten. Dennoch konnten Mykotoxine in geringen Mengen nachgewiesen werden, am häufigsten Aflatoxin B1 (in 39% der Proben), gefolgt von T-2-Toxin und Nivalenol (in je 34% der Proben), während Zearalenon in keiner der 44 Proben nachweisbar war.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

KL GR: Mykotoxine in Mais- und Reisprodukten

Im Sommer 2024 wurden im Rahmen einer Ostschweizer Untersuchungskampagne Mais- und Reisprodukte amtlich erhoben & auf Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) untersucht. Beanstandet wurde lediglich 1 Probe Gelbmaisdunst, bei der ein deutlich zu hoher Gehalt an Aflatoxin B1 festgestellt wurde. Zudem wurde in dieser Probe ein sehr hoher Gehalt an Fumonisin gemessen.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

KL GR: Mykotoxine in Feigen, Rosinen und Ingwer

Getrocknete Feigen und Trauben sind bekannte Risikoprodukte hinsichtlich einer Belastung mit Mykotoxinen; auch Ingwer ist dafür bekannt, leicht zu verschimmeln. In einer koordinierten Ostschweizer Untersuchungskampagne wurden im Frühjahr 2024 insgesamt 51 Proben der genannten Erzeugnisse in den Kantonen ZH, SG, TG, GR, GL, SH, AI, AR sowie im Fürstentum Liechtenstein amtlich erhoben & im Kantonalen Labor Zürich untersucht. 51 Proben aus dem Ostschweizer Detailhandel, davon 7 aus Graubünden & Glarus, wurden im Kantonalen Labor Zürich auf Aflatoxine, Ochratoxin A (OTA) & Fumonisine untersucht. Nur bei 1 Probe getrockneter Feigen wurde eine Höchstwertüberschreitung festgestellt. Sie war stark mit Aflatoxin B1 belastet. Soweit untersucht, erfüllten 50 von 51 Proben (98%) die gesetzlichen Anforderungen.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

KL GR: Frittierölqualität von Fritteusen

Frittieröle werden in Schnellimbissen, Restaurants & Kantinen zur Zubereitung verschiedener Speisen wie Pommes frites, Schnitzel oder Gebäck verwendet. Frittieren ist eine einfache und schnelle Zubereitungsmethode. Allerdings können Frittieröle bei unsachgemässer Anwendung schnell verderben und ungeniessbar werden. Zur Beurteilung der Qualität des Frittieröls gibt der sensorische Befund wichtige Hinweise. Eindeutige Fehler sind ein stechender Geruch & ein ranziger, kratzender oder brennender Geschmack. Zur Objektivierung werden die polaren Anteile (TPM = total polar material) gemessen, die durch Oxidation und Polymerisation im Frittieröl entstehen und ein Mass für den fortschreitenden Fettverderb sind. Der Gesetzgeber hat einen Höchstwert von 27 % TPM festgelegt. Die Lebensmittelkontrolle der Kantone Graubünden & Glarus hat 2024 insgesamt 569 Messungen in Frittierölen aus Fritteusen durchgeführt. In 19 Fällen wurde der TPM-Höchstwert überschritten. Die Beanstandungsquote lag mit 3.3% zwar etwas höher als im Vorjahr (2.6%), aber immer noch auf einem erfreulich tiefen Niveau.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

EFSA: Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 21: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2024

The qualified presumption of safety (QPS) process was developed to provide a safety assessment approach for microorganisms intended for use in food or feed chains. In the period covered by this Statement, no new information was found that would change the status of previously recommended QPS taxonomic units (TUs). The following was concluded on the five assessed TUs.

- *L. huelsenbergensis* can be granted the QPS status based on its close relatedness to several other QPS *Lactocaseibacillus* species.
- *E. lactis* is not recommended for the QPS status due to insufficient information on safety.
- *S. plymuthica* and *B. thuringiensis* are not recommended for the QPS status due to safety concerns.
- *B. nakamurai* cannot be recommended for the QPS list due to a lack of body of knowledge for its use in the food and feed chain.

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

EFSA: Draft scientific opinion on new developments in biotechnology applied to animals: an assessment of the adequacy and sufficiency of current EFSA guidance for animal risk assessment

The Nutrition and Food Innovation Unit has launched a public consultation on new developments in biotechnology applied to animals: an assessment of the adequacy and sufficiency of current EFSA guidance for animal risk assessment. Interested parties are invited to submit their comments by the indicated deadline (19/03/2025). Conclusions can be found in Chapter 5; in particular: «No novel hazards have been identified that are linked to either the modification process or the newly introduced trait, when these genomic alterations were compared to established genomic techniques (EGTs) and conventional breeding [...] Consequently, no new potential hazards, and thus, no new risks to humans, animals, or the environment are anticipated.»

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

> [Draft scientific opinion on new developments in biotechnology applied to animals_for public consultation \(pdf\)](#)

KL BS: Radioaktivität in Wildpilzen unter gesetzlichem Höchstwert

Das Kantonale Laboratorium hat 26 Proben von Wildpilzen auf Radioaktivität & Kennzeichnung geprüft. In 23 Proben konnte Radioaktivität festgestellt werden. Die höchste gemessene Konzentration liegt jedoch weit unter dem gesetzlichen Höchstwert. 1 Probe war bezüglich Kennzeichnung zu beanstanden.

> [Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt - Kantonales Laboratorium](#)

KL Zürich: Acrylamid ist auch in Fleischersatzprodukten ein Thema

Lebensmittel können Acrylamid enthalten. Das ist v.a. von Pommes Frites, Rösti & Chips bekannt. Aber auch bei der Produktion und Zubereitung von Lebensmitteln wie Fleischersatzprodukten kann Acrylamid gebildet werden. Eine schonende Zubereitung und ein massvoller Verzehr helfen auch hier weniger Acrylamid aufzunehmen. Das Kantonale Labor Zürich hat 10 verschiedene Fleischersatz-Produkte untersucht. In allen Produkten konnte Acrylamid nachgewiesen werden. In einigen Fleischersatzprodukten, speziell in solchen mit Panade, wurde durch das Braten noch mehr Acrylamid gebildet. Die untersuchten Produkte wiesen im Vergleich zu Rösti oder Pommes Frites aber 2-4mal weniger Acrylamid auf. Trotzdem müssen die Produzenten dafür sorgen, dass ihre Produkte so wenig Acrylamid wie möglich enthalten. Für das Produkt im Sortiment mit dem höchsten Acrylamidgehalt musste der Produzent aufzeigen, welche Massnahmen er getroffen hat, damit das von ihm produzierte Lebensmittel möglichst wenig Acrylamid enthält.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

KL GR: Trinkwasser aus Grundwasserfassungen

Im Mai 2024 wurde das Trinkwasser von 14 Bündner und Glarner Pumpwerken von der Lebensmittelkontrolle amtlich beprobt und im Interkantonalen Labor in Schaffhausen auf 76 PSM und deren Abbauprodukte untersucht. In einer Probe wurde eine Höchstmengenüberschreitung eines Abbauprodukts des inzwischen verbotenen PSM Chlorothalonil festgestellt. Es wurden Massnahmen zur Reduktion der Verunreinigung angeordnet. Alle anderen Proben waren in Ordnung. Darüber hinaus wurden im November 2024 in beiden Kantonen Trinkwasserproben aus 15 Pumpwerken entnommen und im ALT-Labor auf 13 Triazin- und Harnstoffherbizide sowie sechs polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) untersucht. Wie in den Vorjahren waren die analysierten Stoffe in den untersuchten Proben praktisch nicht nachweisbar.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Einstufung der Frucht von *Terminalia ferdinandiana* Exell («Kakadupflaume») als Novel Food

Das BLV hat die Frucht von *Terminalia ferdinandiana* Exell («Kakadupflaume») als neuartiges Lebensmittel eingestuft. Die Kakadupflaume (*Terminalia ferdinandiana* Exell) ist in Australien heimisch und gehört zur Ordnung Myrtales der Familie Combretaceae. Das frische Fruchtfleisch ohne Schale und Kern wird dort von den Aborigines in kleinen Mengen für den menschlichen Konsum verwendet. Die Frucht von *Terminalia ferdinandiana* Exell («Kakadupflaume») wurde vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet und fällt somit nach Art. 15 Abs. 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) unter die Definition von neuartigen Lebensmitteln, insbesondere 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 Frucht von *Terminalia ferdinandiana* Exell («Kakadupflaume») unterliegt somit der Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel nach Art. 17 LGV.

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

BLV: 11te Revision der verstärkten Grenzkontrollen für bestimmte pflanzliche Lebensmittel

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

Verstösse aktualisiert. Details zu den Anpassungen und den neuen Listen unter folgendem Link: > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2024/3153 vom 18. Dezember 2024](#). Die gelisteten Sendungen müssen dem grenztierärztlichen Dienst mit GGED (Gesundheitseingangsdokument) vorangemeldet werden. Die Anpassungen sind in der Schweiz ab 1. März 2025 gültig. Weitere Informationen: > [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Chlorothalonil: Bundesrat verabschiedet Bericht zu Sanierung des Trinkwassers

Abbauprodukte des Pflanzenschutzmittelwirkstoffs Chlorothalonil übersteigen im Trinkwasser in gewissen Regionen der Schweiz den erlaubten Höchstwert. Die betroffenen Wasserversorger haben grösstenteils Massnahmen zur Senkung der Konzentrationen ergriffen. Dies zeigt ein Postulatsbericht, den der Bundesrat in seiner Sitzung vom 29.1.2025 verabschiedet hat. Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff Chlorothalonil wurden seit den 1970er-Jahren in der Schweiz eingesetzt. Wegen Gesundheitsbedenken verbot sie der Bund per 1.1.2020. Abbauprodukte, so genannte Metaboliten, von Chlorothalonil sind aber nach wie vor im Grund- und dadurch im Trinkwasser auffindbar. In gewissen Regionen übersteigen die Konzentrationen im Trinkwasser den erlaubten Höchstwert von 0,1 µg/l. Weil der Wert eine grosse Sicherheitsmarge enthält, besteht für die Bevölkerung keine akute Gesundheitsgefahr.

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

BVL: Einstufung von Dehydroepiandrosteron

Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen hat eine Stellungnahme zur rechtlichen Einstufung von Erzeugnissen erstellt, die das Prohormon Dehydroepiandrosteron (DHEA, 3β-Hydroxyandrost-5-en-17-on) enthalten. DHEA ist ein beim Menschen natürlich vorkommendes Steroid und Prohormon. In der Europäischen Union wurde DHEA als Arzneistoff für den Einsatz in einem verschreibungspflichtigen Arzneimittel zur Hormonersatztherapie für postmenopausale Frauen zugelassen. Auch in Erzeugnissen, die als Nahrungsergänzungsmittel in Verkehr gebracht werden, wird DHEA angeboten. Wie DHEA-haltige Erzeugnisse rechtlich einzustufen sind, ist Gegenstand dieser Stellungnahme.

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

BVL: Englische Fassung der Algenliste und der 3. Auflage des Vorwortes zu den Stofflisten veröffentlicht

Die Arbeitsgemeinschaft Stoffliste (AG Stoffliste) hat die englische Fassung der Algenliste & der 3. Auflage des

Vorwortes zu den Stofflisten erstellt. Die AG Stoffliste hat umfangreiche Listen zu Pflanzen, Pilzen & Algen sowie Erläuterungen zu diesen Stofflisten erarbeitet. Mit ihrer Hilfe soll die Einstufung von Pflanzen & Pflanzenteilen, Pilzen & Algen als Zutaten in Lebensmitteln & deren Abgrenzung von Arzneimitteln erleichtert werden.

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

FDA to revoke authorization for the use of Red No. 3 in food and ingested drugs

The FDA is revoking the authorization for the use of FD&C Red No. 3 as a matter of law, based on the Delaney Clause of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act). The FDA is > [amending its color additive regulations](#) to no longer allow for the use of FD&C Red No. 3 in food and ingested drugs in response to a 2022 color additive petition. The petition requested the agency review whether the Delaney Clause applied and cited, among other data and information, two studies that showed cancer in laboratory male rats exposed to high levels of FD&C Red No. 3 due to a rat specific hormonal mechanism. The way that FD&C Red No. 3 causes cancer in male rats does not occur in humans. Relevant exposure levels to FD&C Red No. 3 for humans are typically much lower than those that cause the effects shown in male rats. Studies in other animals and in humans did not show these effects; claims that the use of FD&C Red No. 3 in food and in ingested drugs puts people at risk are not supported by the available scientific information. The Delaney Clause, enacted in 1960 as part of the Color Additives Amendment to the FD&C Act, prohibits FDA authorization of a food additive or color additive if it has been found to induce cancer in humans or animals. This is not the first time the agency revoked an authorization based on the Delaney Clause. For example, in 2018, the FDA > [revoked the authorization for certain synthetic flavors](#) based on the Delaney Clause in response to a food additive petition.

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

> [NBC News](#)

Qualitätsmanagement

IFS Wholesale and Cash & Carry Standard, Version 3

On 27/11/2024, version 3 of IFS Wholesale and Cash & Carry Standard was published. Audits to version 3 can start on 01/05/2025 and will become mandatory on 01/11/2025.

The most significant changes in version 3 are the reduction of the modules from 4 to 2, a leaner protocol with fewer requirements, an updated scoring system, the introduction

of voluntary unannounced audits, and better-defined applicability.

> [IFS - International Featured Standards](#)

Nachhaltigkeit

EU Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) enters into force

On 11 February 2025, the PPWR enters into force and its general date of application is 18 months after that. The new regulation harmonises national measures further - strengthening the internal market - notably for secondary raw materials, manufacturing, recycling and reuse. The PPWR establishes a new set of requirements in line with Europe's waste rules that cover the entire packaging life cycle – from product design to waste handling. By 2030, the measures are expected to significantly reduce greenhouse gas emissions and water use, while preventing and reducing the adverse impacts of packaging and packaging waste on the environment and human health. The new rules include:

- **Restrictions on certain single-use plastics**, such as pre-packed fruit and veg weighing less than 1.5 kg and individual portions of condiments, sauces, and sugar in hotels, bars and restaurants.
- Minimising the **weight and volume** of packaging and avoiding **unnecessary** packaging.
- **2030 and 2040 targets** for a minimum percentage of recycled content in packaging.
- A requirement for take-away businesses to offer customers the **option to bring their own containers** at no extra cost.
- Minimising **substances of concern**, including restrictions on packaging containing **per- and polyfluorinated alkyl substances (PFAS)** if they exceed certain thresholds.

> [European Commission - Packaging waste](#)

> [siehe auch News vom 6. Februar 2024](#)

> [Regulation \(EU\) 2025/40 on packaging and packaging waste - PPWR](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

EU: Welcoming Commissioner Olivér Várhelyi

The New Year began with the new Commissioner for Health and Animal Safety in office. In this first edition for 2025, Commissioner Olivér Várhelyi outlines his priorities for the next five years.

> [Newsroom European Commission \(DG Health and Food Safety\)](#)

Aktuelles

JETZT ANMELDEN: 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 16. Mai 2025

Thema: «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»



An der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung möchten wir das Thema «Zulassungen» hinsichtlich verschiedener Produkte und Stoffe sowie unter Einbezug von internationalen Aspekten betrachten.

Die Referenten und Referentinnen freuen sich darauf, ihr Fachwissen zu teilen und anregende Diskussionen zu führen. Die Tagung bietet Ihnen zudem die Gelegenheit, persönliche Kontakte mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden zu knüpfen und somit Ihr fachliches Netzwerk zu pflegen und zu erweitern.

Referate und Referierende

- **Konsultationsverfahren und Zulassung von neuartigen Lebensmitteln (Novel Food) in der EU: Hinweise und Empfehlungen für Marktteilnehmer aus einem Nicht-EU-Land**
Dr. Marcel-Antoine Duhs, Referent, Referat 111: Grundsatzangelegenheiten; Lebensmittel, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), D-Berlin
- **Zusatzstoffe, Aromen, etc.: Anpassung von Verordnungsanhängen**
Adrian Kunz, Stv. Leiter Fachbereich Recht, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Die Sonderrolle der Verarbeitungshilfsstoffe**
Christine Siebenrock, Leiterin Qualitätsmanagement/Sicherheit, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, Basel | Lebensmittelrechtliche Dissertation zum Thema
- **Inverkehrbringen von Nahrungsergänzungsmitteln – Notifikationspflicht in verschiedenen Ländern**
Regula Felix-Tomamichel, Lead of Food, Cosmetics and Medical Device Services, pharma services oehler gmbh, Wollerau
- **Regulated products in the UK after Brexit. Does the FSA sandbox offer opportunity for innovation in the UK?**
Dominic Watkins, Partner, Global Regulatory Compliance and Investigations, DWF Law LLP, UK-London
- **Lebensmittelsicherheit und GRAS (Generally Recognized as Safe): Ein Überblick über das US-amerikanische Zulassungssystem**
Martin McNeese, FDA Compliance Services, Inc., New York, USA | McNeese Customs & Commerce srl, I-Vicenza

Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht Anmeldung für den Studiengang 2025

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.



Die Anmeldefrist für den Studiengang 2025 läuft bis zum 30. Juni 2025 (Frühbucherrabatt 5% bis 12. Mai 2025); die Teilnehmerzahl ist beschränkt

Weitere Informationen über den Studiengang 2025 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:
> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/

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 Eintretensabklärungen und/oder 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 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](#); Thema «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»; siehe auch obenstehend

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

1. September 2025: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2025](#), siehe auch obenstehend

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

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: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Anlässe Dritter

Weiterbildungstagung 2025 der GSLI/AISDA am 23. Mai 2025

Listerien – Der unsichtbare Feind

Die Weiterbildungsveranstaltung rund um das Thema Listerien findet am 23. Mai 2025 im OBERWAID Das Hotel, in St. Gallen statt und wird durch das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen St. Gallen in Zusammenarbeit mit der GSLI / AISDA organisiert. Die Veranstaltung richtet sich nicht nur an die Vollzugsorgane der amtlichen Lebensmittelkontrolle, sondern ist auch für Personen aus Industrie, Gewerbe, Branchenverbände und Dienstleistungslabore sehr interessant. Die Tagung informiert in Form von acht Vorträgen aus verschiedenen Blickwinkeln zum Thema Listerien. Nähere Informationen wie Programm und Anmeldung: > [Weiterbildung – GSLI/AISDA](#)

Swiss Food Science Meeting 2025 am 25. und 26. Juni 2025

Management of emerging food risk

SFSM 2025 offers an exciting scientific programme combining food chemistry, modern analytics, toxicology and safety assessment, and regulatory aspects. In addition to invited keynote talks, we offer participants the opportunity to contribute to the programme through oral and poster presentations. Contributed presentations may be related to the theme of the meeting, but we also welcome contributions on the broader topic of food science, food chemistry and food analysis. We invite you to join us and look forward to your contributions to the high quality scientific programme! > [SFSM-Registration](#) (before June 1st, 2025)



SFC Lunch Webinar von 12.00-13.00 Uhr am 18. März 2025

Chlorothalonil- Ursachen, Risiken & Lösungen

Warum findet sich Chlorothalonil im Trinkwasser? Welche Gefahren ergeben sich daraus? Wie können wir es wirksam entfernen? Im kompakten Webinar werden diese wichtigen Fragen beleuchtet.



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