

# Lebensmittelrecht kompakt: Schweiz

Rechtssicherheit in Ihrem Unternehmen: Rechtlicher Rahmen, EU-Vergleich und Praxisbeispiele

## Schweizer Lebensmittelrecht und EU-Vorgaben sicher berücksichtigen und rechtskonform handeln:

- **Nationale Vorschriften und grenzüberschreitende Unterschiede zum EU-Recht:** die kleinen aber feinen Abweichungen beachten
- **Rechtssichere Kennzeichnung und Werbung:** Pflichtangaben und freiwillige Claims ohne Risiko von Beanstandungen
- **Besondere Zutaten & Zertifizierungen:** Schweizer Vorgaben bei Zusatzstoffen, Aromen und Vitaminen
- **Hygiene & Selbstkontrolle professionell umsetzen:** GMP, HACCP, Rückverfolgbarkeit und Qualitätsstandards sicher implementiert.
- **Behördliche Kontrollen souverän meistern:** Typische Fehlerquellen, Präventionsmaßnahmen und Umgang mit Beanstandungen.

### Ihr PLUS

- **Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ inkl. BEHR'S...KI:** Ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar.
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Expertinnen:** Am Online-Seminar aktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

### Ihre Referenzen:

**Dr. Karola Krell Zbinden** Rechtsanwältin und Inhaberin der Kanzlei FOOD LEX AG in Bern. Sie berät Unternehmer und Unternehmerinnen im schweizerischen Lebensmittelrecht und angrenzenden Rechtsgebieten. Food Lex führt die Geschäfte von 6 Lebensmittelindustrieverbänden. Karola Krell Zbinden ist Autorin des Fachbuchs Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz, Behr's Verlag 2. Auflage 2024.

**Nathalie Schneuwly** Seit 2019 in der Kanzlei Food Lex AG tätig. Als Legal & Regulatory Advisor berät sie in Rechtsfragen zu Lebensmitteln und Nahrungsgegenständen und arbeitet in der Verbandsführung verschiedener Lebensmittelindustrieverbände in der Schweiz. Durch mehrere Jahre Erfahrung im Qualitätsmanagement eines bekannten Schweizer Lebensmittelherstellers und die Leitung technischer Gremien hat sie einen starken Praxisbezug und ist mit den täglichen Herausforderungen im Markt bestens vertraut.

## BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH  
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg  
Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091  
E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

## Ihr Termin

**18. Juni 2026**  
9.00 bis ca. 16.45 Uhr

## Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

**Anmeldeschluss**  
**4. Juni 2026**

## Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7919**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: akademie@behrs.de



**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://www.behrs.de/datenschutz).



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung & Einführung

- Teilnehmervorstellung: Was sind Ihre Erwartungen?
- Schweizer Lebensmittelrecht: Ein Überblick über das, was Sie an diesem Tag erwartet

### 09.10 Lebensmittelrecht Schweiz: Vorgaben, Besonderheiten und Herausforderungen

- Rechtsquellen: Wo finden Sie was?
- Nationale Besonderheiten im Vergleich zum EU-Recht
- Verantwortung der Unternehmen bei Herstellung, Kennzeichnung und Hygiene
- Praxisbeispiele: typische grenzüberschreitende Herausforderungen und wie Sie diese lösen

### 10.00 Kennzeichnung, Etikettierung & Werbung

- Pflichtangaben: Die Vorgaben zu Zutaten, Allergenen, Nährwerten oder Herkunft rechtssicher einhalten
- Freiwillige Angaben und Marketing/Health Claims korrekt nutzen
- Täuschungsverbot: Irreführende Angaben erkennen und vermeiden
- Praxisbeispiele: Typische Fehler bei Etiketten und Anpassungen für den Export einfach umsetzen

### 10.45 Pause

### 11.00 Zusatzstoffe, Aromen, Vitamine und Co.: Besondere Lebensmittel, Zutaten und Zertifizierungen

- Rechtlich umschriebene Lebensmittel: Klarheit über Vorschriften für spezielle Produkte
- Höchstmengen sicher einhalten – Produktqualität und Verbraucherschutz garantieren
- Bewilligung in der CH: Verfahren korrekt durchlaufen, um den Marktzugang mühelos zu sichern

### 12.00 Mittagspause

#### Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeitende und Führungskräfte der Lebensmittelindustrie; Qualitätsmanagement (QM); Lebensmittelrecht / Regulatory Affairs; Marketing und Produktmanagement; Berater und Dienstleister; Labore und weitere Partner, die Unternehmen rechtlich begleiten

### 13.00 Selbstkontrolle der Lebensmittelunternehmer

- GMP (Good Manufacturing Practice) und Hygienestandards: Hygieneregeln effizient umsetzen, um Produktsicherheit zu gewährleisten
- Rückverfolgbarkeit, Chargendokumentation und HACCP: Prozesse lückenlos dokumentieren, Risiken minimieren und Compliance sichern
- Produkthaftung: Verantwortlichkeiten bei Exporten klar definieren

### 14.00 Behördliche Kontrollen souverän meistern

- Ablauf von Lebensmittelkontrollen: Prüfverfahren effizient durchlaufen und mit Vorbereitung sicher bestehen
- Prüfungsschwerpunkte der Behörden
- Umgang mit Beanstandungen – Strategien für schnelle Lösungen
- Praxisbeispiele: typische Fehlerquellen erkennen und Präventionsmaßnahmen umsetzen

### 14.45 Pause

### 15.00 Praxisfälle & Rechtsprechung

- Aktuelle Beispiele aus CH: Kontrollen, Rückrufe, Reklamationen
- Lessons learned: wie Unternehmen reagieren und vorbeugen
- Diskussion von typischen Problemfällen: Welchen Herausforderungen müssen Sie sich stellen?

### 16.00 Zusammenfassung & Q&A

- Ausblick: Was steht im Schweizer Lebensmittelrecht in der Zukunft an?
- Ihre offenen Fragen: Holen Sie sich Tipps von den Expertinnen

### 16.45 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und zukünftig Schweizer Recht können!

[www.behrs.de/7919](http://www.behrs.de/7919)