

Detail-Programm Grundlagenkurs Lebensmittelrecht (16./17. April 2026)

Tag 1:

Zeit	Thema	Referentin/ Referent
8.30	Check-in	
8.45	Vorstellung Teilnehmerinnen und Teilnehmer	Dr. iur. Boris Riemer
9.00	Grundlagen und Prinzipien des Lebensmittelrecht - Historische Entwicklung: Von babylonischen Keilschriften über das polizeiliche Abwehrrecht zur spezialgesetzlichen Regelung - Rechtsquellen: - Europäisches Lebensmittelrecht - Autonomer Nachvollzug in der Schweiz - Besonderheiten des EWR-Rechts für Liechtenstein - Nationale Regelungen in Deutschland und Österreich - Nicht-gesetzliche Rechtsquellen (Leitlinien, Empfehlungen etc.) - Begrifflichkeiten und Abgrenzungen: - Lebensmittel, Arzneimitteln, Kosmetika –und Bedarfsgegenstände - Ziele und Schutzgüter des Lebensmittelrechts: Lebensmittelsicherheit, Täuschungsschutz sowie Information der Verbraucher und Wirtschaftsbeteiligten - Die Akteure im Lebensmittelrecht: Staatliche Lebensmittelüberwachung, Wettbewerber und Verbraucher:innen/Konsumenten:innen - Verantwortung des Lebensmittelunternehmers: Hersteller, Importeure, Handel	Dr. iur. Boris Riemer (1.5h)
10.30	Pause	15 min
10.45	Lebensmittelüberwachung & Hygiene - VO 852/2004 – Lebensmittelhygiene-Verordnung (Basisverordnung) - VO 853/2004 – Hygiene-Verordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs - VO 2017/625 – Kontrollverordnung	Dr. iur. Boris Riemer (45min)

11.30	Lebensmittelsicherheit • Abgrenzung fehlende Verkehrsfähigkeit • Rücknahme, Rückruf • Chargenrückverfolgbarkeit	Dr. iur. Boris Riemer (30min)
12.00	Mittagspause	60 min
13.00	Lebensmittelinformation I	Dr. iur. Boris Riemer (1h)
	Flexible, kurze Pause	
14.00	Lebensmittelinformation II	Dr. iur. Boris Riemer (1h)
15.00	Pause	15 min
15.15	Werbung • Täuschungsschutz – allgemeine Anforderungen • „ohne“ Kennzeichnung • Vegan - Vegetarisch	Dr. iur. Boris Riemer (1h)
	Flexible, kurze Pause	
16.15	Werbeverbote und Einschränkungen • krankheitsbezogene Werbung • Health Claims	Dr. iur. Boris Riemer (1h)
17.15	Abschluss Tag 1; Ende: 17.30 Uhr	

Tag 2:

Zeit	Thema	Referentin/ Referent
9.00	Überblick über ausgewählte spezielle Rechtsgebiete • Schutz geographischer Angaben und Herkunftsangaben • Bio-Lebensmittel • Novel Food • Nahrungsergänzungsmittel und angereicherte Lebensmittel	Dr. iur. Boris Riemer (1.5h)
10.30	Pause	15 min

10.45	Österreich-Spezial • Überblick über die amtliche Lebensmittelkontrolle in Österreich (Zuständigkeiten, Gremien und amtliche Leitlinien) • Nationale Rechtsgrundlagen • Nationale Allergeninformationsverordnung • Besonderheiten bei der Kennzeichnung und Werbung (veganen/vegetarischen Alternativprodukte, EmpCo Umsetzung) • Informationsfreiheitsgesetz	Dr. iur. Florian Tschandl (1h 45min)
12.30	Mittagspause	60 min
13.30	Schweiz-Spezial • Überblick über das Schweizer Lebensmittelrecht • Wichtigste Rechtsquellen und Struktur • Grundlagen und Verhältnis zum EU-Recht • Cassis-de-Dijon Prinzip • Besonderheiten zur Kennzeichnung in der Schweiz • Sprachvorgabe • Herkunft und Produktionsland • Allergenspuren • Weitere spezielle Kennzeichnungselemente • Jüngste Entwicklungen und Verhandlungen mit der EU	Nathalie Schneuwly, MAS Excellence in Food (1h 15 min)
14.45	Pause	15 min
15.00	Liechtenstein-Spezial • Rechtsgrundlagen der Trilateralisation CH-FL-EWR - o Zollvertrag CH-FL - o EWR-Abkommen - o Zusatzabkommen zum Zollvertrag anlässlich des EWR-Beitritts - o Zusatzabkommen FL zum Landwirtschaftsabkommen CH-EU - o Kundmachung der in FL anwendbaren CH-Rechtsvorschriften (Ausnahmen) - o Hierarchisches Verhältnis in der Rechtsanwendung EWR/CH/FL - o Parallele Rechtsanwendung EWR/CH Recht in speziellen Vollzugsbereichen (Kosmetika, Trinkwasser, Spielzeug, Tierische Nebenprodukte) - o Strafrechtlicher und verwaltungsrechtlicher Instanzenzug im LM-Recht • Spezielle Rechtsgrundlagen in FL:	Dr. med. vet. Wolfgang Burtscher (1h 15 min)

	- o Lebensmittelkontrollverordnung, Weinqualitätsverordnung, TW-Verordnung - o Korrespondierende Rechtsmaterie bei der Etablierung eines Lebensmittelunternehmens • Praktischer Vollzug des Lebensmittelrechts in FL/CH: - o Risikobasierte Betriebsauswahl (VKCS-Konzept) - o Prinzipien der Selbstkontrolle (HACCP, Branchenleitlinien) - o Praktisches Kontrollvorgehen (Kontrollbereiche, Beanstandung, Verfügung, Betriebliche Konsequenzen, Strafbestimmungen) - o Praktisches Vorgehen Rücknahme/Rückruf	
16.15	Pause	15 min
16.30	Deutschland-Spezial • Kennzeichnung loser Ware • Überblick über den behördlichen Vollzug • Besonderheiten des § 40 Abs. 1a LFGB • Auskünfte nach VIG	Dr. iur. Boris Riemer (45 min)
17.15	Abschlussdiskussion	
17.30	Ende	

Änderungen vorbehalten