

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 254, April 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

Seismo Info 04/2025 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: Spirituosen kontrolliert

In den Kantonen Graubünden und Glarus sind rund 100 Spirituosenhersteller beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) gemeldet. Die letzte amtliche Kontrolle regional hergestellter Spirituosen fand im 2020 statt, wobei damals 43% der Produkte Mängel aufwiesen. Daher war für 2024 eine erneute Kontrolle geplant, um sicherzustellen, dass die Produkte den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

EU: Whole genome sequencing (WGS) in foodborne outbreak investigations - FAQs

Together with the European Food Safety Authority, the Commission has published Frequently Asked Questions (FAQs) on the use of Whole Genome Sequencing (WGS) within the framework of foodborne outbreak investigations. These FAQs explain how Member States should implement > [Commission Implementing Regulation \(EU\) 2025/179](#) on this issue, published on 3 February 2025.

> [European Commission - DG SANTE - e-News vom 26.03.2025](#)

> [Whole genome sequencing within the frame of foodborne outbreak investigations \(implementation of Regulation \(EU\) 2025/179\) - Frequently asked questions \(pdf\)](#)

EEA: Mycotoxin exposure in a changing European climate

Mycotoxins are toxins from fungi which contaminate crops, food and feed. Climate change alters fungal behaviour and distribution, increasing the risk of exposure to these toxins. This briefing explores associated health concerns and how a One Health approach can prevent contamination.

> [EEA - European Environment Agency](#)

EFSA: Die Kampagne «Safe2Eat 2025»: Das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in Lebensmittelsicherheit stärken

Die EFSA und ihre Partner in Europa melden sich mit «Safe2Eat 2025» zurück, weiten dieses Jahr die Reichweite aus und vertiefen die Einbindung der Bürgerinnen und Bürger. In dieser fünften Ausgabe sollen Verbraucherinnen und Verbraucher verständliche, wissenschaftlich fundierte Fakten und Tipps zu Lebensmittelsicherheit erhalten, damit sie informierte Entscheidungen über Lebensmittel treffen können.

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

> [EFSA - Kampagne «Safe2Eat» 2025](#)

EFSA: Carbapenem-Resistenz in der Lebensmittelkette

Carbapenemase-produzierende Bakterien, die früher vor allem in Krankenhäusern vorkamen, werden mittlerweile europaweit in Tieren und Lebensmitteln nachgewiesen. Dies geht aus dem neuesten wissenschaftlichen Gutachten der EFSA über das Auftreten und die Ausbreitung von Carbapenemase-produzierenden Enterobakterien (CPE) in der Lebensmittelkette in der EU/EFTA hervor.

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

> [EFSA - Wissenschaftliches Gutachten](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Neues Informationsschreiben 2025/1 Crossmarketing zwischen Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und Schutz des Stillens

Nach der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung ist Werbung, die Konsumentinnen und Konsumenten zum Kauf von Säuglingsanfangsnahrung anregt, verboten. Wird für Folgenahrung geworben, muss zwingend sichergestellt werden, dass die Aufmachung der Produkte eine einfache Unterscheidung zur Säuglingsanfangsnahrung ermöglicht, um jegliches Verwechslungsrisiko auszuschliessen.

Ziel des Informationsschreibens ist es, eine klare Unterscheidung zwischen den beiden Kategorien von Nahrung sicherzustellen und so Crossmarketing zu verhindern, das eine Umgehung der Werbebeschränkungen für Säuglingsanfangsnahrung darstellt.

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

BLV: Neues Informationsschreiben 2025/2 Alterskontrolle bei der Alkoholabgabe im Onlinehandel

Das Lebensmittelgesetz (LMG, SR 817.0) verbietet die Abgabe (Verkauf wie auch kostenlose Abgabe) von alkoholischen Getränken wie Bier und Wein (gegorene Getränke) an Jugendliche unter 16-Jährige, das Alkoholgesetz (AlkG, SR 680) die Abgabe von gebrannten Wassern wie Spirituosen und von Mischgetränken, die solche enthalten, an unter 18-Jährige. Kantone und Verkaufsstellen dürfen auch strengere Regeln anwenden.

Das vorliegende Informationsschreiben fasst die gesetzlichen Vorgaben für die Abgabe alkoholischer Getränke im Onlinehandel zusammen und stellt mögliche Lösungen für die Alterskontrolle vor.

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

BLV: Neues Informationsschreiben 2025/3 Behandlung von natürlichem Mineralwasser und Quellwasser

Für natürliches Mineralwasser gilt das Prinzip der ursprünglichen Reinheit, welches auch die Mikrobiologie miteinschliesst. Daher sind alle Behandlungen, die den Keimgehalt verändern, verboten. Zudem muss natürliches Mineralwasser so gefasst und zum Abfüllort geleitet werden, dass die chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften, die das Wasser am Quellaustritt besitzt, weitgehend erhalten bleiben.

Dieses Informationsschreiben zu mikrobiologischen Aspekten der Behandlung von natürlichem Mineralwasser und Quellwasser ergänzt dasjenige zum Umgang mit anthropogenen Spurenstoffen (Informationsschreiben 2022/1: Umgang mit anthropogenen Spurenstoffen in natürlichem Mineralwasser).

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

BLV: Einstufung von Lachszellen aus Zellkultur von *Oncorhynchus kisutch* (Silberlachs) als neuartiges Lebensmittel

Das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schweiz) hat Lachszellen aus Zellkultur von Muskelzellen von *Oncorhynchus kisutch* (Silberlachs) als neuartiges Lebensmittel eingestuft.

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

VKCS-Produktekampagne 2024: Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis

In einer risikobasierten nationalen Kampagne der Kantonalen Laboratorien wurden 127 Lebensmittel mit pflanzlichen Bestandteilen der Kategorien Nahrungsergänzungsmittel (NEM; (110 Stück), Tee (7), Sportlernahrung (3) sowie sonstige Lebensmittel (7) kontrolliert. Der Grossteil der Proben wurde vorgängig durch eine Webrecherche des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ausgewählt. Praktisch alle Produkte (125 von 127) wurden beanstandet.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

EFSA: Open consultation for Maize DAS1131

EFSA published a new opinion on genetically modified maize for food and feed uses on 19 March. In accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed, the public may make comments on this opinion for a 1 month period.

> [Europäische Kommission \(public consultations on GMO authorisation applications\)](#)

Neue Vorschriften für sichereres Spielzeug in der EU

Die Europäische Kommission begrüsst die vorläufige politische Einigung zwischen dem Europäischen Parlament und dem Rat über die neuen Vorschriften für die Sicherheit von Spielzeug im Anschluss an den Vorschlag der Kommission für eine Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug vom 28. Juli 2023.

> [Pressemitteilung der Europäischen Kommission \(IP/25/1039\)](#)

> [Vorschlag für eine Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen)

Die aktuellen ALTS-Beschlüsse der 94. Arbeitstagung vom November 2024 sind veröffentlicht.

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

> [ALTS-Beschlüsse der 94. Arbeitstagung November 2024](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, BVL) veröffentlicht

Die aktuellen Stellungnahmen der 123. Sitzung des ALS sind veröffentlicht.

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

> [Aktuelle Stellungnahmen der 123. Sitzung des ALS](#)

D: Leitsätze für Feine Backwaren komplett überarbeitet

«Feine Backwaren» ist ein wichtiger Sammelbegriff, hinter dem sich viele verschiedene Lebensmittel verbergen und der daher definiert werden muss. Das Deutsche Lebensmittelbuch betrachtet neben national verbreiteten Produkten auch regionale Backwaren.

> [DLMBK - Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission](#)

> [Leitsätze für Feine Backwaren \(pdf, Neufassung vom 09. Januar 2025\)](#)

Nachhaltigkeit

CVUA Stuttgart: Greenwashing bei Lebensmittelbedarfsgegenständen – ein Rückblick auf das Jahr 2024

Lebensmittelverpackungen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können den Verbraucher

aufgrund ihrer Werbeaussagen in die Irre führen. Das CVUA Stuttgart hat verschiedene Proben gutachterlich beurteilt und eine Rückschau für 2024 veröffentlicht.

> [CVUA Stuttgart](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bundesrat eröffnet Vernehmlassung zum Gesetz über Pflanzen aus neuen Züchtungstechnologien

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 2. April 2025 die Vernehmlassung zum neuen Gesetz über Pflanzen aus neuen Züchtungstechnologien eröffnet. Mit der Vorlage will der Bundesrat ein risikobasiertes Zulassungsverfahren für diese Pflanzen einführen. Mit der Anwendung der neuen Züchtungstechnologien könnten zum Beispiel Pflanzenschutzmittel in der Landwirtschaft reduziert und die Widerstandsfähigkeit von Nutzpflanzen gegenüber Trockenheit erhöht werden.

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 2. April 2025](#)

BLV: Schweizer Ernährungsstrategie fördert ausgewogene und nachhaltige Ernährung

Die Schweizer Ernährungsstrategie 2025-2032 legt den Fokus auf die Gesundheitsförderung und die Nachhaltigkeit des Ernährungssystems. Sie stärkt das Wissen der Bevölkerung über Ernährung, ein gesundes Lebensmittelangebot sowie die Forschung im Bereich Ernährung und Lebensmittel. Zur erfolgreichen Umsetzung tragen Politik, Verwaltung, Wirtschaft und private Institutionen bei.

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

Bundesverwaltungsgericht: Genügend Löcher im Emmentaler-Käse

Das Bundesverwaltungsgericht lockert die Herstellungsvorschriften für Emmentaler Käse als Massnahme gegen Löcherschwund und heisst die Beschwerde der Emmentaler Switzerland gut.

> [Bundesverwaltungsgericht: Medienmitteilung zum Urteil B-6947/2023](#)

SVI: Checkliste und eine Guideline oder Anleitung zur Konformitätserklärung für Druckfarben in Arbeit

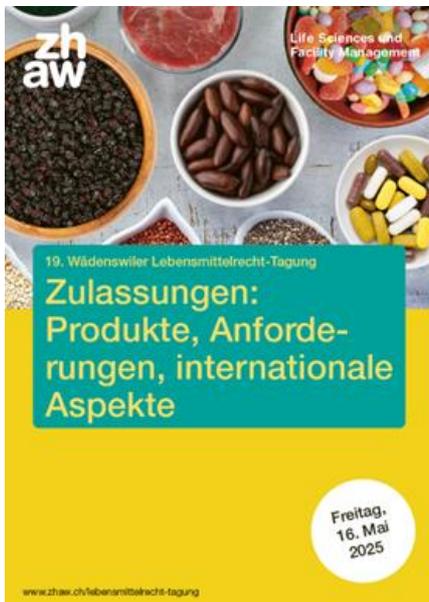
Am 08.12.2023 wurde die schweizerische Bedarfsgegenständeverordnung, welche die Verpackung regelt, angepasst und neu um den Anhang 15 «Konformitätserklärung für Druckfarben» erweitert. Der neu in Kraft gesetzte Anhang 15 in der Bedarfsgegenständeverordnung regelt die Konformitätserklärung für Druckfarben gemäss Artikel 35a Absatz 2 und muss die für jede Herstellungsstufe relevanten Angaben enthalten.

> [svi-verpackung.ch- Pressemitteilung \(pdf\)](#)

Aktuelles

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

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.

Jetzt noch anmelden bis 5. Mai: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung

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

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](#).

Unsere nächsten Kurse



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](#)



Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

2. September 2025

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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

[> Weitere Informationen](#)



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

3. bis 4. September 2025

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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

[> Weitere Informationen](#)

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

21. – 22. Oktober 2025

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](#); 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)



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