

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 258, August 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 07/2025 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](#)

EuGH: Einstufung von Titandioxid als «vermutlich krebserzeugend beim Einatmen» bleibt nichtig

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) bestätigt die Entscheidung des Europäischen Gerichts (EuG): Die Einstufung von Titandioxid in Pulverform als «vermutlich krebserzeugend beim Einatmen» ist damit nichtig. Zum Hintergrund: Die EU-Kommission hat Titandioxid in Pulverform im Jahr 2020 als «vermutlich krebserzeugend beim Einatmen» eingestuft. Der Stoff wurde daraufhin in die [CLP-Verordnung \(EG\) Nr. 1272/2008](#) aufgenommen, welche die EU-weite Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Chemikalien regelt. Diese Einstufung betraf ausschliesslich Partikel, die beim Einatmen in die Lunge gelangen können. Das Gericht der Europäischen Union (EuG) erklärte diese Entscheidung 2022 wegen methodischer Mängel der zugrunde liegenden Studien und Verstössen gegen die CLP-Verordnung für nichtig. Gegen dieses Urteil wurde Widerspruch eingelegt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aufgrund von Anfra-

gen Informationen zu Titandioxid zusammengestellt.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(D\)](#)

> [Pressemitteilung Nr. 99/25 Gerichtshof der Europäischen Union \(pdf\)](#)

Fisch und Meeresfrüchte im Fokus - So lässt sich die Menge an Mikroplastik im Essen nachweisen

Wie viel Mikroplastik steckt in Fisch und Meeresfrüchten, die auf unseren Tellern landen? Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts haben Methoden aus der Umweltanalytik weiterentwickelt, um sie für die Untersuchung von Mikroplastik in Fisch und Meeresfrüchten nutzbar zu machen.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

BfR: Geänderte Empfehlung XXV zu Hartparaffinen, mikrokristallinen und natürlichen Wachsen im Kontakt mit Lebensmitteln

Die Empfehlung XXV zu Hartparaffinen, mikrokristallinen und natürlichen Wachsen im Kontakt mit Lebensmitteln wurde per 1. Juli 2025 angepasst (gesundheitliche Beurteilung von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches).

Bundesgesundheitsblatt 68, 838–842 (2025)

> <https://doi.org/10.1007/s00103-025-04072-y>

> [Alle BfR-Empfehlungen zu Lebensmittelkontaktmaterialien](#) (siehe auch [News vom 2. Juli 2025](#))

BVL: Gefährlicher Trend - Pilzgift Muscimol in Fruchtgummis

BVL legt aktuellen Bericht zum Europäischen Schnellwarnsystem RASFF vor. Im RASFF wurden 2024 erstmals mehr als 5.300 Meldungen innerhalb eines Jahres eingestellt. Ein neues Phänomen waren Meldungen zu Süsswaren mit der psychoaktiven Substanz Muscimol. Sie kommt in der Natur in einigen Pilzarten vor und wurde vor allem in Fruchtgummis nachgewiesen. Allein die deutschen Behörden haben dazu im letzten Jahr sechs Meldungen im RASFF übermittelt.

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

> [Bericht aus dem Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel 2024](#)

FDA Releases New Tool for Toxicity Screening of Chemicals in Food

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) released its Expanded Decision Tree (EDT) chemical toxicity and risk screening tool that advances the agency's commitment to transparency and enhancement of the food chemical safety program. The tool provides a consistent, systematic, and science-based approach to support evaluation of the safety of chemicals in food based on their structure and estimated toxicity. The EDT was evaluated through external peer-review, marking a significant milestone in its development. The agency will engage stakeholders and the public for further feedback on the tool.

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

For more information: > [FDA's Expanded Decision Tree](#)

> [External Peer Review](#)

> [Food Chemical Safety](#)

Lebensmittelrecht

Kantonales Labor Zürich: «HIGH PROTEIN»-Lebensmittel - mehr Schein als Sein?

Wer heutzutage einkaufen geht, kommt fast nicht an «HIGH PROTEIN»-Produkten vorbei. Ob Müesli, Riegel oder Brotaufstrich; plötzlich ist alles «HIGH PROTEIN». Das Kantonale Labor Zürich hat 15 Produkte untersucht und festgestellt, dass deren Versprechungen nicht immer gehalten werden. Es wurde sowohl der Proteingehalt wie auch die Kennzeichnung geprüft. Zusätzlich wurde untersucht, ob die Produkte nicht deklarierte Allergene enthalten. Es wurden dabei gezielt Proben aus Onlineshops bestellt. Im Warenkorb landeten dabei unter anderem Proteinriegel, Protein-Chips, Müesli und Granola, Teigwaren aus Hülsenfrüchten und Brotaufstriche.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

EFSA: Safety of inulin-propionate ester as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on the safety of inulin-propionate ester as a novel food (NF) pursuant to > [Regulation \(EU\) 2015/2283](#). Based on the provided studies investigating the metabolic fate of the NF, the Panel considers that the NF is not absorbed intact, but it is metabolised mainly in the large intestine to inulin and propionate which then exhibit normal metabolic fate of non-digestible dietary fibre and short-chain fatty acid (SCFA), respectively. Taking into account physico-chemical properties of the NF, the production process and metabolic fate of the NF, which do not raise safety concerns, and given that propionic acid and its salts were previously assessed by EFSA ANS Panel (2014), as well as that a large body of safety data were available on inulin, the Panel considers that no genotoxicity and subchronic toxicological studies are required on the NF. Despite the limitations of the provided human studies (primarily designed to investigate efficacy endpoints), the Panel notes that the NF, at doses up to 20 g/day for durations up to 12 months, appears to be generally well-tolerated. The Panel concludes that the NF, inulin-propionate ester, is safe for the general population under the proposed conditions of use.

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

BMLEH: Staatliche Tierhaltungskennzeichnung

Verlängerte Übergangsfrist tritt in Kraft. Die Tierhaltungskennzeichnung unterscheidet fünf Haltungsformen: Stall, Stall+Platz, Frischluftstall, Auslauf/ Weide und Bio. Sie gilt zunächst für frisches Schweinefleisch, das in Deutschland produziert wurde. Dies gilt sowohl für vorverpackte als auch für nicht vorverpackte Ware im Lebensmitteleinzelhandel, in den Fleischerei-fachgeschäften und im Online-Handel. Lebensmittel aus dem Ausland können freiwillig gekennzeichnet werden. Die Pflicht zur Verwendung der Tierhaltungskennzeichnung sollte ursprünglich zum 1. August 2025 greifen. Nun wird diese Frist bis zum 1. März 2026 verlängert. Eine freiwillige Kennzeichnung vor dem 1. März 2026 bleibt weiterhin möglich. Die Agrarministerkonferenz hatte eine Verlängerung der Übergangsfrist erbeten.

> [BMLEH - Pressemitteilung Nr. 64/2025](#)

Was steht auf dem Etikett? Ein neues Online-Spiel klärt auf!

Im virtuellen Kühlschrank warten Lebensmittel darauf, unter die Lupe genommen zu werden – vom Joghurt bis zum

Pflücksalat. Das interaktive Quiz des Lebensmittelverbands erklärt, was Zutatenlisten, Nährwerttabellen, Haltbarkeitsdaten, Codes und Qualitätssiegel verraten. Das Label-Quiz macht die Vielfalt der verpflichtenden und freiwilligen Kennzeichnungselemente sichtbar und zeigt, wie viel Orientierung sie beim täglichen Einkauf geben können. Die spielerische Vermittlung soll das Verständnis vertiefen.

> [Lebensmittelverband Deutschland](#)

Das Label-Quiz ist online und ohne Registrierung zugänglich unter > <https://www.lebensmittelverband.de/de/medien/spielewelt> oder unter > <https://tag-der-lebensmittelvielfalt.de/>

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

Die aktuellen Stellungnahmen der 124. Sitzung des ALS vom 24.-26. März 2025 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 124. Sitzung 2025 \(pdf\)](#)

Qualitätsmanagement

New IFS Food 8 Doctrine

The updated doctrine provides answers to frequently asked technical questions and clarifies specific requirements. In the fourth version of the doctrine, the following topics are specified:

- Situations where a remote follow-up audit is acceptable
- Situations where a follow-up audit can be performed in less than 6 weeks
- Missing audit time due to missing scopes
- Situations where an audit is considered cancelled
- Clarification about the head office/central management information on the certificate
- Clarification on the definitions of dates on the certificate

The doctrine is a normative document complementing the standard. Accordingly, companies, certification bodies and auditors must be aware of its content. Make sure to > [download the new Food 8 Doctrine version 4 in English](#) before your next audit.

> [IFS - International Featured Standards](#)

Nachhaltigkeit

Europäische Kommission: Leitlinien zur Verordnung (EU) 2023/1115 über entwaldungsfreie Produkte publiziert

Die Europäische Kommission hat am 12. August im Amtsblatt Leitlinien EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) publiziert.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Mitteilung der Kommission - Leitlinien - zur Verordnung \(EU\) 2023/1115 über entwaldungsfreie Erzeugnisse, C/2025/3588\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Die Schweiz und die FAO – Engagement für die globale Ernährungssicherheit erneuert

Seit 1946 setzt sich die Schweiz bei der FAO für eine nachhaltige und innovative Landwirtschaft zugunsten der globalen Ernährungssicherheit ein. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) bringt die engagierte und zukunftsorientierte Sichtweise der Schweiz bei der FAO ein. Die Schweiz wurde an der 44. Tagung der FAO-Konferenz vom 28. Juni bis 4. Juli 2025 in Rom in den FAO-Rat gewählt. Diese Wahl stärkt die Position der Schweiz in den internationalen Diskussionen über die Ernährungssicherheit. Die Schweiz ist seit 1946 Mitglied der FAO und setzt sich dort für eine nachhaltige, integrative und resiliente Landwirtschaft im Einklang mit den Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDG) ein.

> [BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

Zucker in verarbeiteten Lebensmitteln sinkt weiter

Am 21. August 2025 verpflichteten sich 21 Schweizer Lebensmittelunternehmen freiwillig, den Zucker in ihren Lebensmitteln und Erfrischungsgetränken weiter zu reduzieren. Im Beisein von Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider haben sie die «Erklärung von Mailand» erneut unterzeichnet und neue Reduktionsziele vereinbart. Dieser Weg ist wirkungsvoll: Joghurts, Quark, Milchmischgetränke, Frühstückscerealien und Erfrischungsgetränke enthalten heute deutlich weniger Zucker als noch vor zehn Jahren, als die «Erklärung von Mailand» begründet wurde. Beim Salz konnte das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) erneut keine Reduktionsziele mit der Lebensmittelbranche vereinbaren.

> [News Service Bund - Medienmitteilung vom 21.08.2025](#)

> [Erklärung von Mailand und Monitoringbericht](#)

Auf dem Weg zum besseren Burger aus dem Labor

Dicke Muskelfasern aus Rinderzellen im Labor zu züchten, war lange eine Herausforderung. Forschende der ETH Zürich haben sie gemeistert – mit dem Ziel, eines Tages essbares Fleisch herzustellen.

> [ETH Zürich](#)

European Commission: Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions

These monthly reports include «non-compliances with fraud suspicions» of cross-border nature identified and

shared between members of the Alert and Cooperation Network (ACN) and retrieved from its three components: the Rapid Alert System for Food and Feed network (RASFF), the Administrative Assistance and Cooperation network (AAC) and the Agri-Food Fraud Network (FFN).

> [European Commission - Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions](#)

EFSA: Keeping plant pests out of the EU

EFSA has completed the assessment of 47 quarantine pests as part of a major scientific analysis. This work will support the European Commission update of the EU list of priority pests. Priority pests are plant pests regulated under EU plant health legislation. They have the potential to cause the most severe economic, environmental, and/or social damage. Once listed as priority pests, stronger EU-level surveillance and preparedness measures are triggered. These include mandatory annual surveys, contingency and eradication plans, simulation exercises and public awareness campaigns.

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

USA: A federal definition of ultra-processed foods is in the works, industry weighs in

A unified definition of UPFs could help fill in the nutrition and health gaps that NOVA misses.

Industry associations and organizations laud a joint effort by FDA, HHS and USDA to develop a clear, uniform definition of ultra-processed foods, but caution that the final verdict should be rooted in science, nutrition and health outcomes, as opposed to the current processing-focused NOVA classification system.

> [foodnavigator.com](#)

> [US Department of Health and Human Services \(HHS\)](#)

In eigener Sache: Stelle als Wissenschaftliche:r Mitarbeiter:in

Sie verfügen über fundierte Kenntnisse im Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement? Sie haben Freude daran, Wissen weiterzugeben, Studierende und Weiterbildungsteilnehmende auf ihrem Bildungsweg zu begleiten sowie praxisnahe Projekte in der Lebensmittelbranche und mit anderen Forschungsgruppen zu bearbeiten?

Dann bietet sich Ihnen eine spannende Möglichkeit, Ihre Expertise in einem dynamischen Umfeld einzubringen, denn wir suchen ein neues Teammitglied!



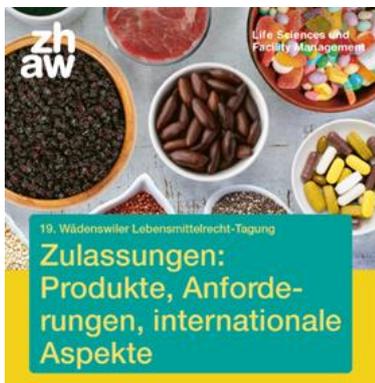
Stellenausschreibung > <https://www.zhaw.ch/de/jobs/offene-stellen/stelleninserat/job/detail/3644785>

Unsere Fachgruppen-Webseite vermittelt Ihnen eine Übersicht über unsere Aktivitäten in Lehre, Weiterbildung, Forschung und Dienstleistungen > www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht/

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Aktuelles

Tagungsbericht der 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 16. Mai. 2025 zum Thema «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»



Wir freuen uns, auf eine spannende und informative Tagung, geleitet durch ZHAW-Dozentin > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#), zurückblicken zu dürfen. Das Thema «Zulassungen», die damit verbundenen Regulierungsprozesse in Bezug auf die

Verkehrsfähigkeit von Produkten/Stoffen sowie der Blick auf das Lebensmittelrecht ausserhalb der Schweiz und der EU führte zu spannenden Erkenntnissen und Diskussionen. Einen Rückblick auf die Tagung bietet die > [ausführliche fachliche Zusammenfassung \(pdf\)](#) unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am **Freitag 8. Mai 2026** 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 2025 hat am 1. September 2025 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2026 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 2026 und den Anmeldeprozess informiert.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht: Innovative Lebensmittel und Risikomanagement: Die Anwendung des Vorsorgeprinzips im Kontext der Novel-Food-Verordnung

Das Vorsorgeprinzip ist ein grundlegendes Konzept im europäischen Lebensmittelrecht. Es zielt darauf ab, die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten auch in Situationen zu schützen, in denen wissenschaftliche Unsicherheiten über potenziell gesundheitsschädliche Auswirkungen bestehen. Durch die Implementierung vorläufiger Risikomanagementmassnahmen soll das hohe Gesundheitsschutzniveau der Gemeinschaft gewährleistet werden. Dieses Prinzip findet auch Anwendung in der Verordnung (EU) 2015/2283 (sog. «Novel-Food-Verordnung», «NFVO»), da die Bewertung der Sicherheit innovativer Zutaten oder Herstellungsverfahren komplex sein kann und wissenschaftliche Unsicherheiten bestehen bleiben können.

Der Artikel hat zum Ziel, das Vorsorgeprinzip zunächst grundlegend darzustellen als Leitprinzip im Lebensmittelrecht und anschliessend die Anwendung im Rahmen der NFVO zu analysieren, einschliesslich der wissenschaftlichen Anforderungen an die Sicherheitsbewertung im Zusammenhang mit der Zulassung neuartiger Lebensmittel. Überlegungen zu Auswirkungen des Vorsorgeprinzips auf Innovation und Marktzugang werden getätigt und der Ansatz des regulatorischen Sandboxing aufgezeigt, um das Spannungsfeld zwischen hohen Anforderungen an die Sicherheit von neuartigen Lebensmitteln einerseits und Innovationsfreundlichkeit andererseits zu überwinden. Ausgabe 2025/3

(> <https://www.ruw.de/suche/zlr/2025/03>).

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: 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.

Kurse im 2. Halbjahr 2025



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

11. November 2025

Ziel des halbtätigen Kurses ist es, die Grundlagen des Novel-Food-Rechtsrahmens der Schweiz zu vermitteln, inkl. Bezug zum EU-Lebensmittelrecht. Untermuert werden die Ausführungen mit Beispielen. Die Teilnehmenden kennen nach der Absolvierung des 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](#)



Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

18. November 2025

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 – ortsunabhängige Teilnahme

04. Dezember 2025

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.

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, Migrationstests 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 2026

Lebensmittelrecht

08. Mai 2026: > [20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

01. Juni 2026: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE](#)

August 2026: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2026](#)

10. November 2026: > [Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE](#)

03. Dezember 2026: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE](#)

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law | ONLINE](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

12. und 26. März 2026: > [Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis \(GHP\)](#)

23. bis 25. Juni 2026: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

01. September 2026: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

02. und 03. September 2026: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

20. und 21. Oktober 2026: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

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