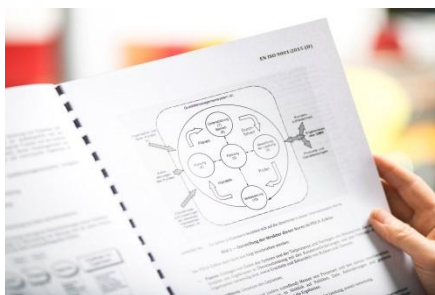


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 262, Dezember 2025



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit** und **Lebensmittelpolitik / Varia**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

Seismo Info 12/2025 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](#)

Schwere Listerieninfektionen nehmen in Europa zu, EU-Bericht warnt

Veränderte Ernährungsgewohnheiten und eine alternde Bevölkerung könnten zu einem Anstieg schwerer Listerieninfektionen in ganz Europa beitragen. Zu diesem Ergebnis kommt der neue EU-Bericht «Health Zoonoses Report» der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC).

> [EFSA - Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit](#)

> [The European Union One Health 2024 Zoonoses Report](#)

BVL: Keimbildung in erhitzten Speisen, Sicherheit von Lebensmitteln aus Verteilerstationen, Acrylamid in getrockneten Beeren

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) haben auf ihrer Jahrespressekonferenz in Berlin ausgewählte Untersuchungsergebnisse zur

Lebensmittelsicherheit in Deutschland vorgestellt. Sie informieren beispielsweise darüber, wie man der Keimvermehrung in erhitzten Speisen wirksam begegnen kann, dass lebensmittelrechtliche Vorschriften in Verteilerstationen nicht immer eingehalten werden und dass getrocknete Beeren kaum zur Acrylamid-Belastung von Lebensmitteln beitragen.

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

BfR: Mikroplastik: Diskrepanz zwischen wissenschaftlichem Kenntnisstand und öffentlicher Wahrnehmung

Nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine belastbaren Hinweise auf gesundheitliche Risiken für den Menschen. Mikroplastik ist inzwischen fast überall zu finden: In der Atemluft, in Lebensmitteln und sogar in menschlichen Organen. Ob und in welchem Mass dadurch Gesundheitsrisiken entstehen, wird in Wissenschaft und Öffentlichkeit intensiv diskutiert. Während die wissenschaftliche Bewertung derzeit keine abschliessende Aussage zu gesundheitlichen Auswirkungen von Mikroplastik zulässt, zeigt sich die Öffentlichkeit besorgt. In einer neuen [Übersichtsarbeit, die kürzlich im Deutschen Ärzteblatt unter dem Titel «Mikroplastik: Evidenzlage zu gesundheitlichen Auswirkungen und öffentlicher Wahrnehmung» veröffentlicht wurde](#), nimmt das BfR eine aktuelle Einordnung der Kluft zwischen öffentlicher Wahrnehmung und wissenschaftlichem Kenntnisstand vor.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

UK: Cell-cultivated products: guidance on classification and HACCP principles

Through the [Cell-Cultivated Products sandbox programme](#) (Feb 2025 - Feb 2027), the FSA and FSS will fast-track their knowledge about cell-cultivated products and use this to produce guidance on a range of topics relevant to these products. As more information through the sandbox programme is gathered, further guidance will be developed and published to help businesses understand how food regulations apply to their products, including updating guidance published earlier in the programme. This guidance has been developed to help relevant businesses understand and correctly apply the requirements of the hygiene regulations when producing cell-cultivated products. It contains references to relevant legislation that applies and what it means for the food business operators. Further guidance expanding on additional hygiene-related topics will be developed and published through the course of the programme.

> [FSA - Food Standards Agency \(UK\)](#)

Lebensmittelrecht

Neuerungen im Lebensmittelrecht per 1. Januar 2026

Um den Gesundheitsschutz sicherzustellen und Handelshemmnisse zu vermeiden, passt der Bund die Lebensmittelgesetzgebung laufend an die wissenschaftlichen Entwicklungen sowie an die Gesetzgebung der EU an. Am 1. Januar 2026 treten mit Übergangsfristen die nächsten Änderungen in Kraft.

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

> [Faktenblatt «Neue Regelungen im Lebensmittelrecht ab 1. Januar 2026» \(pdf\)](#)

Verarbeitete tierische Proteine: Bundesrat passt Gesetzgebung an und gewährleistet weiterhin ein hohes Sicherheitsniveau

Der Bundesrat verabschiedete an seiner Sitzung vom 26. November 2025 die Revision der [Verordnung über tierische Nebenprodukte \(VTNP\)](#) sowie die neue [Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern \(EDI\) über die Verwertung von tierischen Nebenprodukten für Futtermittel und als Dünger \(VVTNP\)](#). Als tierische Nebenprodukte gelten alle Teile von Tieren, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Mit den Änderungen ist es ab dem 1. Januar 2026 wieder möglich, bestimmte verarbeitete tierische Proteine unter sehr strengen Auflagen an Schweine und Geflügel zu verfüttern. Damit können Nebenprodukte von gesunden Tieren besser verwertet werden. Das Verbot, tierische Proteine in Futtermitteln

für Wiederkäuer zu verwenden, bleibt bestehen. Diese Änderungen haben keine direkten Auswirkungen auf Lebensmittel. Deren Sicherheit ist gewährleistet, ebenso wie der Gesundheitsschutz.

> [News Service Bund - Das Portal der Schweizer Regierung](#)

> [Informationsblatt zu den wichtigsten Neuerungen zu tierischen Nebenprodukten \(pdf\)](#)

Bund verschiebt Anpassung der PFAS-Grenzwerte im Trinkwasser

Eigentlich wollte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen die Grenzwerte für PFAS im Trinkwasser per Januar 2026 anpassen, analog zu den Bestimmungen, die in der EU in Kraft treten. Wegen laufender politischer Diskussionen wird die Anpassung aber vorerst nicht vorgenommen.

> [News Schweiz SRF - Schweizer Radio und Fernsehen](#)

New genomic techniques: Council and Parliament strike deal to boost the competitiveness and sustainability of our food systems

On 4 December 2025, the Council has reached a provisional agreement with the European Parliament on a set of rules that establish a legal framework for new genomic techniques (NGTs). The regulation aims to improve the competitiveness of the agrifood sector and ensure a level playing field for European operators, while boosting food security and reducing external dependencies. The regulation ensures robust protection for human and animal health, as well as the environment, while contributing to EU sustainability goals. The provisional agreement guarantees a simplified process for NGT plants equivalent to conventional plants and addresses concerns regarding intellectual property and access to seeds.

> [Council of the European Union](#)

See also: > [Interview with Irene Sacristán Sánchez, Head of Unit of the Biotechnology unit at DG SANTE](#)

EFSA: Safety of UV-treated oil from yellow mealworm (*Tenebrio molitor* larvae) 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 UV-treated oil from yellow mealworm (*Tenebrio molitor* larvae) as a novel food (NF) pursuant to Regulation (EU) 2015/2283. The NF is produced from farmed *T. molitor* larvae and consists mainly of fat (~99%). The Panel concludes that the NF is safe under the proposed uses and use levels.

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

EFSA: Safety of *Rhizomucor pusillus* biomass powder 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 the *Rhizomucor pusillus* biomass powder as a novel food (NF) pursuant to Regulation (EU) 2015/2283. The NF is a filamentous fungus biomass powder. The information provided on the production process, composition, stability and specifications of the NF is sufficient and does not raise safety concerns.

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

UK: Novel foods authorisation guidance

The UK Novel Food Guidance has been updated as per 19 November 2025.

> [FSA - Food Standards Agency \(UK\)](#)

Nachhaltigkeit

Entwaldungsgesetz: Parlament beschliesst Aufschub und Vereinfachung

Das EU-Entwaldungsgesetz soll den Klimawandel und den Verlust biologischer Vielfalt bekämpfen und sicherstellen, dass in der EU verkaufte Produkte nicht aus abgeholzten Flächen stammen. Mit 405 Stimmen bei 242 Gegenstimmen und 8 Enthaltungen hat das Parlament am 17.12.2025 gezielte Änderungen an der EU-Entwaldungsverordnung verabschiedet, die bereits informell mit den EU-Mitgliedstaaten am 4. Dezember 2025 vereinbart worden waren. Alle Unternehmen haben ein weiteres Jahr Zeit, um die > [neuen EU-Vorschriften zur Verhinderung von Entwaldung](#) umzusetzen. Grosse Marktteilnehmer und Händler müssen die Verordnung ab dem 30. Dezember 2026 umsetzen, kleine Marktteilnehmer – Privatpersonen und Unternehmen mit weniger als 50 Beschäftigten und einem Jahresumsatz unter 10 Millionen Euro im Zusammenhang mit den betreffenden Produkten – ab dem 30. Juni 2027. Diese zusätzliche Zeit soll einen reibungslosen Übergang gewährleisten und Zeit für die Verbesserung des > [IT-Systems](#) ermöglichen, das Betreiber, Händler und ihre Vertreter für elektronische Sorgfaltserklärungen nutzen.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament vom 17.12.2025](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Ergebnis der Vernehmlassung: Klare Mehrheit befürwortet Paket Schweiz–EU

Der Bundesrat hat am 5. Dezember 2025 über die Ergebnisse der Vernehmlassung zum Paket «Stabilisierung und Weiterentwicklung der Beziehungen Schweiz–EU (Bilaterale III)» informiert. Er stellte fest, dass eine klare Mehrheit das Paket Schweiz–EU befürwortet. Seine Botschaft wird er mit den definitiven Erlassstexten voraussichtlich im März 2026 dem Parlament überweisen. Während der Vernehmlassung, die vom 13. Juni bis zum 31. Oktober 2025 dauerte, gingen 318 Stellungnahmen ein. Die Vernehmlassungsergebnisse sind in einem > [Zwischenbericht](#) festgehalten, der am 05.12.2025 vom Bundesrat zur Kenntnis genommen und publiziert wurde. Der Zwischenbericht zeigt, dass die klare Mehrheit der Vernehmlassungsteilnehmenden sowohl das Paket Schweiz–EU insgesamt als auch das Verhandlungsergebnis positiv beurteilt. Auch die einzelnen Aspekte des Pakets Schweiz–EU fanden mehrheitlich Zustimmung, allerdings in unterschiedlichem Ausmass. Der bilaterale Weg als Mittel zur Gestaltung der Beziehungen zur EU fand im Vergleich zu den anderen Optionen (Nichtstun, Freihandel, Beitritt zum EWR, Beitritt zur EU) eine sehr deutliche Unterstützung. In Bezug auf die inländische Umsetzung der Abkommen wurden mehrere Anträge auf Klarstellung oder Anpassung gestellt. Der Bundesrat hat diese Anträge eingehend geprüft, eine Reihe von Beschlüssen gefasst und den Auftrag erteilt, die Botschaft entsprechend zu finalisieren.

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 05.12.2025](#)

Neue Leitfäden von Agroscope für Brenneereien

Die Umsetzung gesetzlicher Anforderungen zur Selbstkontrolle stellt insbesondere für kleine und mittelgrosse Betriebe eine grosse Herausforderung dar. Gleichzeitig hat die Arbeitssicherheit in Brennereien höchste Priorität – denn der Umgang mit brennbaren Stoffen, Druckbehältern und Hitzequellen birgt erhebliche Risiken. Um die Branche gezielt zu unterstützen, stellt Agroscope nun zwei neue Leitfäden samt Arbeitsblättern zur Verfügung: einen zur Selbstkontrolle und einen zur Arbeitssicherheit. Die Materialien wurden in enger Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Brennereibranche entwickelt. Die Leitfäden verstehen sich nicht als verbindliche Vorschriften, sondern als praxisorientierte Hilfsmittel bei der Erstellung solcher Konzepte. Sie unterstützen das kritische Hinterfragen der betriebseigenen Prozesse und Produkte sowie deren gezielte Verbesserung. Die ergänzenden Arbeitsblätter dienen als Vorlage zur Erstellung eines individuellen Selbstkontroll- und Arbeitssicherheitskonzeptes.

> [Agroscope](#)

Commission presents new Bioeconomy Strategy to drive green growth, competitiveness and resilience across Europe

On 27 November 2025, the Commission adopted a new Strategic Framework for a Competitive and Sustainable EU Bioeconomy, charting a way forward to build a clean, competitive and resilient European economy. By using renewable biological resources from land and sea and providing alternatives to critical raw materials, the EU will move forward towards a more circular and decarbonised economy and can decrease dependence on fossil imports. To lead the bio-tech revolution, innovation and investment need to be scaled up, so that research does not remain in the labs. Scaling up bio-based innovations requires a combination of public and private investments, as well as a

streamlined regulatory environment. The Commission will work to create a coherent and simplified regulatory framework that rewards circular and sustainable business models, while safeguarding EU safety standards. Faster, clearer and simpler approvals for innovative solutions will support companies to develop and grow in Europe, especially for SMEs.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

> [Strategic Framework for a Competitive and Sustainable EU Bioeconomy](#)

> [Questions and Answers](#)

> [Factsheet](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am Freitag 8. Mai 2026 findet die 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt.



Wir freuen uns, dass wir mit dieser Ausgabe das 20-jährige Jubiläum des Branchentreffs der Lebensmittelrecht-Fachleute begehen können. In der Jubiläumsausgabe werden wir den Fokus auf Themen richten, die das Lebensmittelrecht in den kommenden Jahren prägen werden. Das Thema lautet:

Zwei Jahrzehnte Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung: Ein Blick zurück und Entwicklungslinien für die Zukunft

Wie gewohnt wird die Tagung von ausgewiesenen Expertinnen und Experten geprägt, die ihr Fachwissen einbringen. Zudem bietet sie erneut eine gute Gelegenheit zum persönlichen Austausch und Vernetzen mit Fachkolleginnen und -kollegen sowie mit den anwesenden Referierenden.

Reservieren Sie sich schon heute das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm sowie die Anmelde-möglichkeit werden voraussichtlich Ende Januar 2026 veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!
Tagungs-Webseite: > 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 2026 wird Ende August 2026 starten.

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 (im 1. Quartal 2026).

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.](#)

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 zell-kultiviertes Fleisch – veranschaulicht. > [Ausgabe 2024/2](#).

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](#) 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.

Firmeninterne Schulung «Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits»

Es besteht die Möglichkeit den Kurs > [Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#) als massgeschneiderte firmeninterne Schulung (1 bis 2 Tage) bei Ihnen im Betrieb durchzuführen. Nach einem Theorie-Teil wird in einer Übung ein Audit anhand von Ihren eigenen Prozessen vorbereitet, durchgeführt und besprochen. **Haben Sie Interesse?**

Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns: info.iqfs@zhaw.ch

Weitere Informationen zu firmeninternen Schulungen finden Sie auch auf unserer > [Homepage](#)

Kurse im ersten Halbjahr 2026



Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)

12. und 26. März 2026

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (vgl. Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG), wobei die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) ein wichtiges betriebliches Element im Rahmen der Selbstkontrolle darstellt.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (vgl. Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Betriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

1. Juni 2026

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmenden 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

23. bis 25. Juni 2026

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (vgl. Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 853/2004). 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 2026

Lebensmittelrecht

08. Mai 2026: > [20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) | Thema «Zwei Jahrzehnte Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung: Ein Blick zurück und Entwicklungslinien für die Zukunft»

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