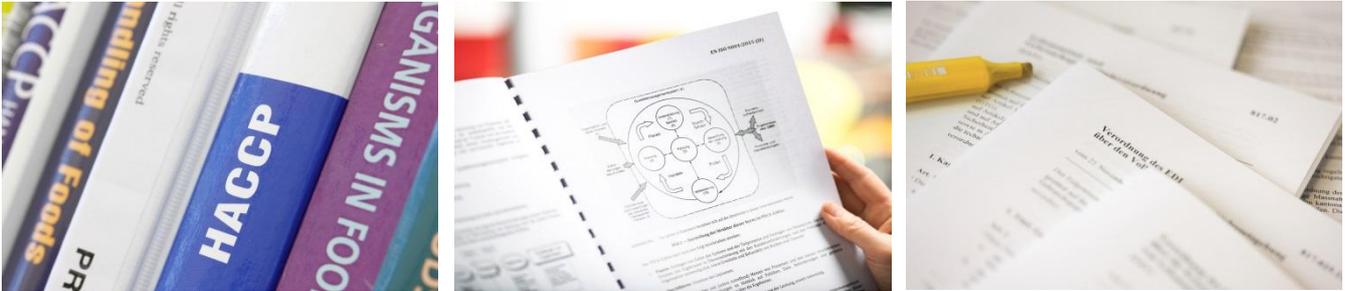


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 257, Juli 2025



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 06/2025 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 Zürich: Mikrobiologische Qualität von Milchgetränken aus Kaffeeautomaten

Kaffeevollautomaten mit Milchfunktion sind aus Gastronomiebetrieben kaum mehr wegzudenken. Doch ihr komplexer Aufbau erfordert eine besonders sorgfältige Reinigung und regelmässige Wartung. Die Ergebnisse von Untersuchungen zeigen: in fast jeder vierten Probe wurden Mängel festgestellt – Ein Hinweis darauf, dass die Hygienestandards nicht immer eingehalten werden.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

Publikation Zoonosebericht Schweiz 2024

Im Jahr 2024 haben die Fallzahlen gemeldeter Zoonosen beim Menschen im Vergleich zum Vorjahr zugenommen. Die beiden am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben wie in den Vorjahren, die beiden Durchfallerkrankungen Campylobacteriose - mit rund 8'200 Fällen und die Salmonellose - mit rund 2'300 Fällen. Bei beiden Krankheiten stehen kontaminierte Lebensmittel als Krankheitsquelle im Vordergrund. Wichtig zu beachten ist,

dass Konsumentinnen und Konsumenten das Risiko einer Ansteckung mit einer guten Küchenhygiene und einfachen Massnahmen reduzieren können.

Siehe: > [Richtig zubereiten – sicher geniessen](#).

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

> [Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen - Daten 2024 \(pdf\)](#)

CVUA Karlsruhe: Untersuchung von Tierarzneimittelrückständen in Eiern bestätigt hohe Qualitätsstandards

Bio oder konventionell - welche Eier weisen weniger Tierarzneimittelrückstände auf? Eine aktuelle Untersuchung des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe liefert Einblicke in die Qualität von Konsumeiern. Alle untersuchten Proben hielten die gesetzlichen Grenzwerte für Tierarzneimittelrückstände ein. Der detaillierte Blick auf die Analyseergebnisse zeigte aber kleinere Unterschiede in Abhängigkeit von der Erzeugung.

> [CVUA - Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe](#)

Näher erklärt: BfR -Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt

Aus Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können Stoffe auf Lebensmittel übergehen. Die Mengen dieser freigesetzten Stoffe müssen dabei jedoch so gering sein, dass von ihnen kein gesund-

heitliches Risiko für die Verbraucherinnen und Verbraucher ausgeht. Es gibt eine Vielzahl von Materialien, die im Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden, zum Beispiel Kunststoff, Papier, Karton, Silikon oder Gummi. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stellt auf seiner Internetseite die Datenbank > [Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt](#) zur Verfügung. Die Empfehlungen werden vom BfR bzw. dessen Vorläuferinstitutionen seit 1958 herausgegeben und stetig aktualisiert. Sie enthalten Stofflisten und Bedingungen, unter denen Gegenstände aus den verschiedenen Materialien so hergestellt werden können, dass sie für den Lebensmittelkontakt geeignet sind.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

USA: Past the PFAS deadline - Hershey's dual lawsuits highlight rising risk for snack brands

The FDA's PFAS deadline has passed and US brands are now under intense scrutiny. Hershey's two simultaneous class-action lawsuits underscore just how high the stakes have become for the industry. Background: The PFAS approved for use as grease-proofers on paper or paperboard can potentially migrate to food. Following an FDA safety review, substances containing PFAS approved for this use were phased out of the U.S. market. In February 2024, the FDA > [announced](#) that all grease-proofing agents containing PFAS are no longer being sold in the U.S. In January 2025, the FDA issued a Notice in the > [Federal Register](#) announcing its determination that the 35 food contact notifications (FCNs) related to PFAS-containing food contact substances as grease-proofers applied to paper and paperboard food packaging are no longer effective based on the abandonment of these uses.

> [bakeryandsnacks.com](#)

> [FDA - US Food and Drug Administration \(Questions and Answers on PFAS in Food\)](#)

EFSA: Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed

The qualified presumption of safety (QPS) process was developed to assess the safety of microorganisms used in food and feed chains. During the period covered by this Statement, no new information warranted changes to the status of previously recommended QPS taxonomic units. The QPS list was updated to verify the correctness of the names and the completeness of synonyms. Of the 47 microorganisms notified to EFSA between October 2024 and March 2025 (25 as feed additives, 7 as food enzymes or additives, 6 as novel foods, 8 as plant protection products and 1 as food contact materials), 41 were not evaluated. These latter included 11 filamentous fungi, 4 Escherichia

coli and 1 Streptomyces spp. (all excluded from the QPS evaluation), and 25 already on the QPS list. Two of the other six notifications, *Bacillus thuringiensis* and *Ensifer adhaerens*, had been previously assessed.

The remaining four were assessed for a possible QPS status:

- *Bacillus sonorensis* is recommended for the QPS list with the qualifications: «absence of bacitracin production ability» and «absence of toxigenic activity»
- *Vibrio natriegens* is also recommended but for «production purposes only»
- *Corynebacterium stationis* is not recommended due to a limited body of knowledge on its occurrence in the food and feed chain and possible safety concerns in relation to human and animal health.
- *Papilotrema terrestris* is not recommended due to a limited body of knowledge.

Furthermore, *Lactobacillus paragasseri* (formerly included in *Lactobacillus gasseri*) is recommended for the QPS list.

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

Vogelgrippe: EFSA analysiert Situation in den USA und verfolgt mögliche Verbreitungswege

Der saisonale Zug von Wildvögeln und die Einfuhr bestimmter US-Produkte, z. B. solcher, die Rohmilch enthalten, könnten potenzielle Wege für die Einschleppung des hochpathogenen Vogelgrippe-Genotyps (HPAI) sein, der derzeit US-Milchkühe in Europa befällt, so ein neuer Bericht der EFSA. Dieser Virustyp wurde bisher in keinem anderen Land als den USA gemeldet.

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

Lebensmittelrecht

EU: *Heyndrickxia coagulans* (*Bacillus coagulans*) als neuartiges Lebensmittel eingestuft

Die schwedische Lebensmittelbehörde hat ein Gutachten über den Status von *Heyndrickxia coagulans* (resp. *Bacillus coagulans* oder *Weizmannia coagulans*) als neuartiges Lebensmittel veröffentlicht. Die Behörde stellt fest, dass Daten für die Verwendung von *Heyndrickxia coagulans* als beabsichtigte Zutat in Lebensmitteln vor dem 15. Mai 1997 nicht nachgewiesen wurden. Die natürliche Koexistenz der Bakterien auf Lebensmitteln kann nicht als Beweis für einen früheren Verzehr als Lebensmittel angesehen werden. Daher wird *Heyndrickxia coagulans* als neuartiges Lebensmittel betrachtet. In Nahrungsergänzungsmitteln ist *Heyndrickxia coagulans* als nicht neuartig eingestuft.

> [Europäische Kommission - Novel Food Status Catalogue => Eintrag «*Heyndrickxia coagulans*»](#)

> [Consultation request for the determination of the novel food status Article 4 of Regulation \(EU\) 2015/2283 \(pdf\)](#)

GVO: Kommission genehmigt neue Sojabohne

Die EU Kommission hat nach gründlicher Prüfung eine neue gentechnisch veränderte Sojabohne zur Verwendung als Lebens- und Futtermittel zugelassen. Die Genehmigung umfasst nicht den Anbau der Sojasorte in der EU. > [EU Kommission - Vertretung in Deutschland \(Pressemitteilung vom 04.07.2025\)](#)

Plant-based labeling crackdown? EC draft regulation targets 29 «meat-related» terms

The European Commission (EC) has proposed new restrictions on the use of traditional meat-related terms by plant-based food products, reigniting a contentious debate in the food industry over labeling, transparency, and innovation. The draft regulation - part of a revision of the Common Market Organization Regulation to amend > [Regulation No 1308/2013](#) - seeks to ban 29 «meat» specific terms.

> [foodingredientsfirst.com](#)

> [COM\(2025\)553 - Proposal for a Regulation of the European Parliament and of the Council amending Regulation \(EU\) No 1308/2013 as regards the school fruit, vegetables and milk scheme \('EU school scheme'\), sectoral interventions, the creation of a protein sector, requirements for hemp, the possibility for marketing standards for cheese, protein crops and meat, application of additional import duties, rules on the availability of supplies in time of emergencies and severe crisis and securities](#)

> [Siehe Annex I Part 1a \(pdf\)](#)

BVL: Kommentierung der 4. Auflage des Vorwortes und der 2. Auflage der Pilzliste

Nach der Veröffentlichung der 3. Auflage des Vorwortes und der 1. Auflage der Algenliste im Jahr 2024 hat die AG Stoffliste nun die 4. Auflage des Vorworts und die 2. Auflage der Pilzliste erarbeitet. Die regelmässige Aktualisierung und Fortschreibung der Stofflisten sind essenziell, damit die Stofflisten interessierten Kreisen als verlässliche Referenz dienen können.

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

Updated business guidance on cannabidiol (CBD) as a novel food - specific for England and Wales

The UK Food Standards Agency (FSA) has updated its CBD guidance for industry considering a new THC threshold and to encourage businesses to reformulate CBD foods and beverages in a way that improves consumer safety.

FSA has established a safe upper limit for delta-9 tetrahydrocannabinol (THC) consumed in hemp-derived novel

foods of 0.07 milligrams (mg) per day. This corresponds with the provisional acceptable daily intake (ADI) for cannabidiol (CBD) of 10 mg/day. Although THC is an illegal controlled substance in the UK, it is also accepted as an unavoidable contaminant in hemp-derived CBD products. The safe upper limit of 0.07 mg/day for THC is equivalent to an intake of one microgram (µg) per kilogram (kg) of bodyweight per day in an adult weighing 70 kg.

> [Food-Safety.com](#)

> [FSA - Food Standards Agency](#)

Qualitätsmanagement

ISO 9001 und ISO 14001 in der Revision: Stand der Dinge

Die global bekannten Normen ISO 9001 (Qualitätsmanagement) und ISO 14001 (Umweltmanagement) werden derzeit überarbeitet. Ziel ist es, aktuelle Anforderungen aus Praxis, Gesellschaft und Umwelt besser abzubilden. Dabei gewinnen Themen wie Chancenmanagement, Klimarelevanz und integriertes Führungshandeln zunehmend an Bedeutung. Empfehlung für Unternehmen: Noch ist keine Umstellung notwendig. Dennoch ist es sinnvoll, sich frühzeitig mit den Themen Klimawandel, Chancenmanagement und verantwortungsvollem Führungshandeln auseinanderzusetzen. Die Publikation der revidierten ISO 14001 ist für März 2026 geplant, jene der ISO 9001 für den Herbst 2026.

> [SNV - Schweizerische Normen-Vereinigung](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Neue Version der Schweizer Nährwertdatenbank

Die Version 7.0 enthält erstmals Nährwerte zu vier mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Linolsäure, Alpha-Linolensäure, EPA und DHA) und umfasst über 1200 Lebensmittel. Sie enthält zudem Ergebnisse von Analysen zu Vitaminen und Mineralstoffen in Fleischersatzprodukten, Milchprodukten und Frühstückscerealien, die in der Schweiz konsumiert werden.

> [Schweizer Nährwertdatenbank](#)

European Commission: Annual update shows very positive progress in meeting pesticide reduction targets

The non-binding EU target to reduce the use and risk of chemical pesticides by 50% by 2030 has now been reached ahead of deadline, according to the latest trends published by the Commission.

> [European Commission - Newsroom](#)

For more information: > [Sustainable use of pesticides - European Commission](#)

BLV: Der Gesundheitszustand der Nutztiere in der Schweiz ist gut

Die 2024 durchgeführten Überwachungs- und Früherkennungsprogramme zeigen, dass der Gesundheitszustand der Nutztiere in der Schweiz gut ist: Die Schweiz gilt als frei von 28 Tierseuchen und Zoonosen. Die Ergebnisse für das Jahr 2024 zeigen somit erneut, dass die Schweiz einen guten Gesundheitszustand bei Nutztieren aufweist. Details können dem Bericht entnommen werden.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen \(Bericht zur Überwachung und Früherkennung von Tierseuchen - Daten 2024 \(pdf\)\)](#)

> [Supplement zum Bericht zur Überwachung und Früherkennung von Tierseuchen 2024 \(pdf\)](#)

MRI: Zucker, Salz, Fett und Energie - Zahlen und Fakten zum Produktmonitoring 2024

Mit dem Bericht «Produktmonitoring 2024» veröffentlicht das Max Rubner-Institut erneut aktuelle Ergebnisse zu Energie- und Nährstoffgehalten in Fertiglernsmitteln.

Im Rahmen der Erhebung 2024 wurden die Produktgruppen «kalte Sossen», «Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte», «Feingebäck» sowie «Erfrischungsgetränke» untersucht. Insgesamt wurden 7.290 Produkte untersucht.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

> [MRI - Max Rubner Institut](#)

BfR -Wissens-Comic: Alternative Proteinquellen - Was sagt die Wissenschaft?

Die BfR-Wissens-Comics greifen Alltagsthemen auf und vermitteln die dahinterliegenden komplexen wissenschaftlichen Sachverhalte kompakt, verständlich und kurzweilig. In der Ausgabe «Alternative Proteinquellen» wird das Potential von Insekten, Zellkulturfleisch etc. aufgegriffen, aber auch auf die gesundheitlichen Risiken eingegangen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [BfR-Wissens-Comic: Alternative Proteinquellen \(pdf\)](#)

Umfassender «Katalog» bedenklicher Chemikalien in Kunststoffen – und Wege zu sichereren Polymeren

Kunststoffe sind allgegenwärtig, und die darin enthaltenen Chemikalien sind ein zentrales Thema: Alle Kunststoffe, von Lebensmittelverpackungen bis hin zu Autoreifen, enthalten Hunderte von Chemikalien, die in Lebensmittel, Wohnräume und die Umwelt gelangen können. Eine Studie, die soeben im Wissenschaftsmagazin «Nature» veröffentlicht wurde, bietet einen ersten umfassenden und systematischen Überblick über sämtliche Chemikalien, die in Kunststoffen enthalten sein können, ihre Eigenschaften, Verwendungszwecke und Gefahren. Die neue > [Studie](#) eines internationalen Forscherteams unter Beteiligung der

Empa und der Eawag zeigt: In Kunststoffen sind weit mehr Chemikalien enthalten als bisher bekannt war. Die > [«PlastChem»-Datenbank](#), die die Studie begleitet, umfasst 16'325 Chemikalien. Darunter haben die Wissenschaftler mindestens 4'200 Kunststoffchemikalien identifiziert, die aufgrund ihrer Gefahren für Gesundheit und Umwelt bedenklich sind.

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

Commission launches new strategy to make Europe a global leader in life sciences by 2030

Life sciences – the study of living systems, from cells to ecosystems – are central to our health, environment and economy. They drive innovation in medicine, food and sustainable production, adding nearly €1.5 trillion in value to the EU economy and supporting 29 million jobs across the Union. Backed by more than €10 billion annually from the current EU budget, the strategy sets out a coordinated approach across the entire life sciences value chain. It aims to accelerate innovation, facilitate market access, and build public trust in new technologies, ensuring they benefit the people and the planet.

The Strategy proposes the following actions:

- Optimising the research and innovation ecosystem
- Enabling rapid market access for life science innovations
- Boosting trust, uptake and use of innovation

> [EU Kommission - Pressemitteilung \(02.07.2025\)](#)

> [Choose Europe for life sciences: A strategy to position the EU as the world's most attractive place for life sciences by 2030](#)

> [Questions & answers](#)

> [Factsheet](#)

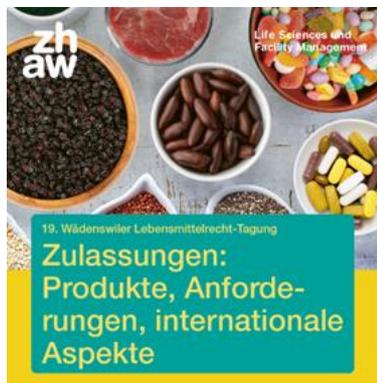
FDA launches agency-wide AI tool to optimize performance

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) launched Elsa, a generative Artificial Intelligence (AI) tool designed to help employees—from scientific reviewers to investigators—work more efficiently. This innovative tool modernizes agency functions and leverages AI capabilities to better serve the American people. Built within a high-security GovCloud environment, Elsa offers a secure platform for FDA employees to access internal documents while ensuring all information remains within the agency. The models do not train on data submitted by regulated industry, safeguarding the sensitive research and data handled by FDA staff.

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

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 startet am 1. September 2025.

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



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 Management-system 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](#)



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