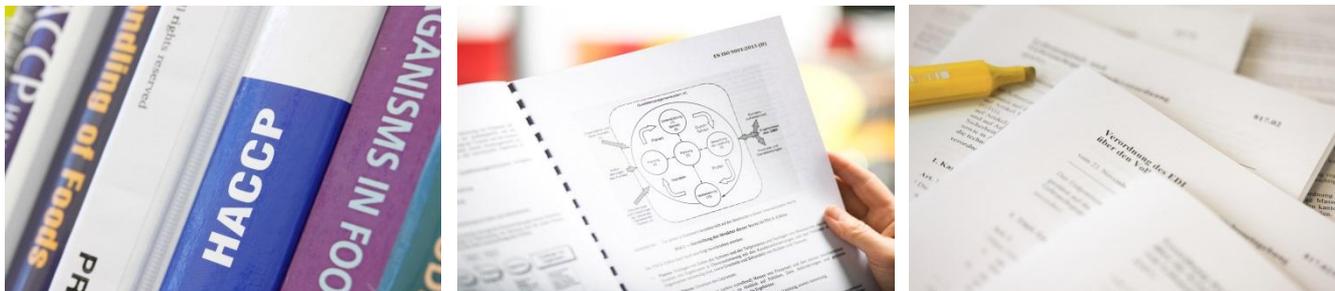


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 256, Juni 2025



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 05/2025 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 BS: Krankheitserreger in abgepackten, genussfertigen Salaten

Das Kantonale Laboratorium hat im Rahmen einer Kampagne 32 Fertigsalate bezüglich Krankheitserreger untersucht. Die Produzenten haben bei bekannten Krankheitserregern die mikrobiologischen Risiken im Griff.

> [Kanton Basel-Stadt \(Medienmitteilung 15.05.2025\)](#)

> [KL BS - vollständiger Bericht \(pdf\)](#)

European Commission: Annual report on food safety alerts and non-compliances notifications

The European Commission published the 2024 report on the Alert and Cooperation Network (ACN), which facilitates Member States' cooperation and information exchange on official controls in the agri-food chain.

> [European Commission - Health and Food Safety e-News](#)

> [European Commission - 2024 Annual Report Alert & Cooperation Network \(pdf\)](#)

EFSA: Rückstände von Pestiziden in Lebensmitteln - Wie ist die Situation in der EU?

Das Risiko von Pestizidrückständen für die menschliche Gesundheit ist – wie schon in den Vorjahren – nach wie vor gering, so die EFSA in ihrem aktuellen Jahresbericht. Die EFSA analysierte Tausende von Proben, die im Jahr 2023 von häufig konsumierten Produkten entnommen wurden. In dem Bericht werden Informationen über Pestizidrückstände analysiert, die aus stichprobenartigen und gezielten Überwachungsprogrammen gewonnen wurden. Außerdem schaltete die EFSA ein [interactives Tool](#) frei, mit dem Nutzer die Daten in Diagrammen und Grafiken durchsuchen können.

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

BVL: Mangelnde Kennzeichnung kann lebensbedrohlich sein

Viele Menschen leiden an einer Lebensmittelallergie. Für die Betroffenen ist es wichtig zu wissen, welche Allergene in den Produkten enthalten sind. Das vor genau einem Jahr neugestaltete Verbraucherschutzportal [lebensmittelwarnung.de](#) bietet hier mit seinen Informationsmöglichkeiten Allergikern zusätzliche Sicherheit. Denn zu den häufigsten Meldungsgründen für Lebensmittelrückrufe zählen nicht gekennzeichnete Allergene. Darauf weist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) anlässlich des Deutschen Lebensmittel-Allergietags am 21. Juni hin.

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

Lebensmittelrecht

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

An der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung stand das Thema «Zulassungen» hinsichtlich verschiedener Produkte und Stoffe sowie unter Einbezug von internationalen Aspekten im Fokus. Rund 140 Teilnehmende erlebten eine Tagung mit fachlich hochstehenden Referaten und inspirierendem Austausch.

> [Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

> [Tagungsbericht zur 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung \(pdf\)](#)

Gesundheitsschutz im Lebensmittelrecht wird weiter gestärkt

Der Bund passt den Konsumentenschutz in der Lebensmittelgesetzgebung laufend den technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen an. Dafür aktualisiert er zwei Mal jährlich verschiedene Verordnungen. Am 1. Juli 2025 treten die nächsten Änderungen in Kraft.

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

> [Medienmitteilung vom 26.06.2025](#)

> [Faktenblatt «Neue Regeln im Lebensmittelrecht ab 1. Juli 2025» \(pdf\)](#)

BLV: Mehr Transparenz - Neue Deklarationspflichten für tierische Lebensmittel

Der Bundesrat verbessert die Deklaration von tierischen Lebensmitteln. Künftig müssen Fleisch, Eier und Milch gekennzeichnet werden, wenn sie von Tieren stammen, bei denen bestimmte schmerzhaft eingriffe ohne Betäubung vorgenommen wurden. Auch Stopfleber ist neu deklarationspflichtig. Der Bundesrat hat die entsprechenden Verordnungsänderungen am 28. Mai 2025 verabschiedet.

> [EDI - Medienmitteilung](#)

> [BLV - Faktenblatt Transparenzpaket \(pdf\)](#)

KL ZH: Qualität von Olivenöl in Tischmenagen oft ungenügend

Die in Restaurants in den Tischmenagen angebotenen Salatöle – meistens Olivenöl – genügen den Qualitätsanforderungen sehr oft nicht. Zumeist liegt das daran, dass das Öl zu lange bei warmen Temperaturen dem Sauerstoff aus der Luft und dem (Sonnen)licht ausgesetzt ist. In einigen wenigen Fällen deckten die Kontrollen auch Verfälschungen auf.

> [Kantonales Labor Zürich - Mitteilung vom 12.06.2025](#)

Emmentaler: BLW schluckt Heublumenpulver-Urteil

Emmentaler-Produzenten dürfen künftig Heublumenpulver verwenden, um die Lochbildung im Käse zu fördern. Das Bundesamt für Landwirtschaft zieht ein entsprechendes Urteil des Bundesverwaltungsgerichtes nicht weiter.

> [foodaktuell.ch](#)

Zum Urteil des Bundesverwaltungsgerichts: > [siehe News vom 28. April 2025](#)

EFSA: Safety of D-allulose 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 D-allulose as a novel food (NF) pursuant to > [Regulation \(EU\) 2015/2283](#).

During the risk assessment, the Panel identified a number of data gaps, which needed to be addressed by the applicant. Therefore, an EFSA request for additional information was sent to the applicant. The requested data concerned the identity, the production process, proposed uses and use levels, genotoxicity and human data of the NF.

Despite being contacted several times, the applicant did not reply to EFSA's requests for additional data. Based on the available data, the Panel concludes that the safety of the NF, i.e. D - allulose, cannot be established.

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

EFSA: Safety of Clostridium butyricum TO-A 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 Clostridium butyricum TO-A as a novel food (NF) pursuant to Regulation (EU) 2015/2283. The NF, which is proposed by the applicant to be used as a food supplement, is sufficiently characterised. 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](#)

New FAO review explores food additives' impact on gut microbiome and human health

FAO has conducted a scientific literature review to assess how certain food additives may affect the gut microbiome and, in turn, human health. The review aimed to gather and assess the quantity, quality, and reliability of current evidence, mapping research limitations and knowledge gaps, and exploring how microbiome data might be used to enhance chemical food safety risk assessments.

> [FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

USA: Wildtype's cultivated salmon becomes first in seafood category to receive FDA approval in the US

San Francisco-based company Wildtype has launched its cultivated salmon in US restaurants, marking a significant milestone in the cultivated seafood sector.

> veconomist.com

> [FDA - US Food and Drug Administration; Human Food Made with Cultured Animal Cells Inventory](#)

Qualitätsmanagement

Release of FSSC Development Program V2.0

On 20 May 2025, Foundation FSSC published Version 2.0 of the FSSC Development Program.

Reasons for Program revision: As a leading brand in Food Safety Management Systems, FSSC runs the Development Program to support small and medium-sized enterprises (SMEs) and their customers in the supply chain in achieving a conforming food safety system. Following extensive multi-stakeholder input, including a global survey in 2024, the Program has been updated.

As of 1 June 2025, organizations can be assessed against Version 2.0 of the Development Program. Conformity Assessments against Version 1.1 are possible until 31 May 2026.

> fssc.com

> [FSSC 22000 Development program documents](#)

The IFS Food 8 Audit Checklist Guideline is now available in German

The IFS Food 8 Audit Checklist Guideline is now available in German and enhances your understanding of the IFS Food Requirements, their intention, and background. It provides hands-on advice and contains valuable references.

> [IFS - International Featured Standards | Leitfaden für die IFS Food Audit Checkliste \(pdf\)](#)

Nachhaltigkeit

Commission to kill EU anti-greenwashing rules

The EU executive will abandon its green claims directive after right-wing lawmakers vowed to block it in the Parliament. The > [Green Claims Directive](#) was proposed in March 2023 and aims to stop companies from misleading consumers with unfounded claims that their products and services are good for the planet. The Green Claims Directive is complementary to > [Directive \(EU\) 2024/825](#) which protects consumers from greenwashing by preventing companies from making general claims like «eco-friendly» or «pro-planet» on their products.

> politico.eu

> [Zum damals geplanten Rechtsrahmen der EU betr. Regulierung von Green Claims siehe auch: Tagungsbericht zur 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, 17. Mai 2024, Referat Andreas Hauser, BAFU \(pdf\)](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Paket Schweiz-EU: Bundesrat eröffnet Vernehmlassung

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 13. Juni 2025 die Vernehmlassung zum Paket Schweiz-EU eröffnet. Das neue Protokoll zur Lebensmittelsicherheit stärkt den Konsumentenschutz und die Gesundheit von Pflanzen und Tieren.

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

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 13. Juni 2025](#)

Mit PFAS belastetes Fleisch: Ständeräte wollen Verkaufsverbot abmildern

Sie gefährden potenziell unsere Gesundheit und landen dennoch auf unserem Teller: PFAS-Chemikalien oder auch Ewigkeitschemikalien genannt. Manche Gebiete sind besonders belastet, zum Beispiel der Nordosten des Kantons St. Gallen. Die problematischen Stoffe gelangen via Quellwasser und Pflanzen in die Körper von Nutztieren – und so ins Fleisch oder andere Lebensmittel.

> srf.ch

> [Motion 25.3421 - PFAS-Grenzwerte unter Berücksichtigung der Auswirkungen, insbesondere für die Landwirtschaft oder die Wasserversorger, sachgerecht festlegen und Massnahmen zur Unterstützung der Landwirtschaft einleiten](#)

Bewilligung von Notfall-Impfstoffen gegen Tierseuchen: Vernehmlassung eröffnet

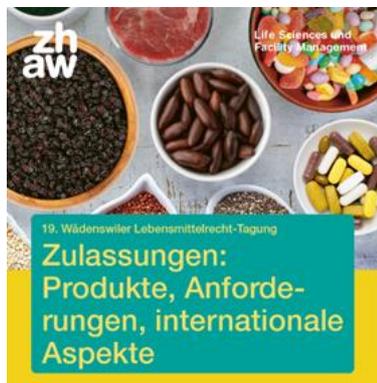
Der Bundesrat hat am 28. Mai 2025 die Vernehmlassung zur Änderung des Tierseuchengesetzes eröffnet. Ziel ist es, eine gesetzliche Grundlage zu schaffen, um in Notsituationen nicht zugelassene immunologische Tierarzneimittel wie Impfstoffe vorübergehend einsetzen zu können. Die Vernehmlassung dauert bis am 31. Juli 2025.

> [Medienmitteilung des Bundesrates vom 28. Mai 2025](#)

[Laufende Vernehmlassungen](#)

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.

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](#).

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Unsere verbleibenden Weiterbildungskurse für 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 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](#)



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.

Der Kurs wird online durchgeführt. Dies ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung



Einführung: Anforder- ungen an die Konfor- mität von Lebensmit- telverpackungen

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

Lebensmittelrecht

- 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

- 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.

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