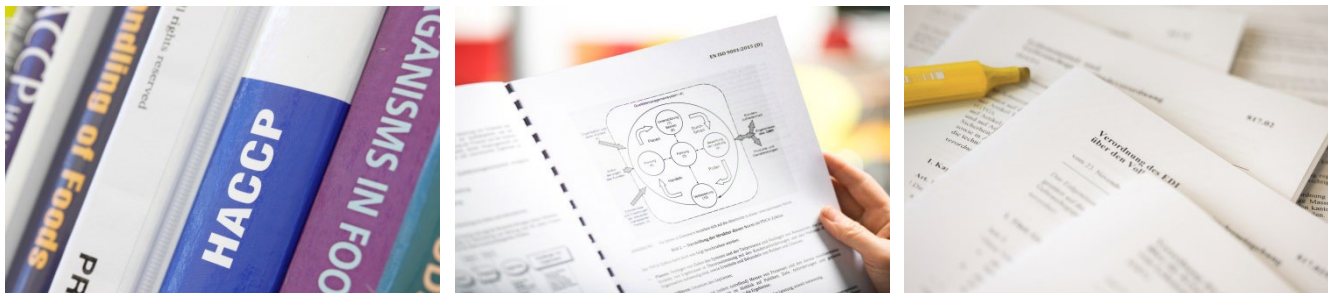


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 253, März 2025



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

Biofilme verbessern das Überleben von Listerien

Die Listeriose ist eine seltene, aber gefährliche bakterielle Erkrankung. Ursache dieser Krankheit sind durch Listerien verunreinigte Lebensmittel. Listerien sind weit verbreitet und kommen auch häufig in lebensmittelverarbeitenden Betrieben vor, wo Nahrungsmittel kontaminiert werden können. Eine aktuelle Studie unter Leitung des COMET-Zentrums FFoQSI (Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation) und der Vetmeduni zeigt nun, dass *Listeria (L.) monocytogenes* bestehende Biofilme besiedeln kann. Aber nicht nur das, *L. monocytogenes* versteckt und überlebt auch in Biofilmen.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

BfR: Hepatitis E-Virus: Übertragung durch Haus- und Wildschweine und daraus gewonnene Lebensmittel vermeiden

Infektionen mit dem Hepatitis E-Virus (HEV) können beim Menschen akute oder chronische Leberentzündungen hervorrufen. Besonders bei Personen mit stark geschwächtem Immunsystem wie Transplantationspatientinnen und -patienten und Personen mit Lebererkrankungen kann Hepatitis E auch schwer verlaufen.

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

Zum Thema siehe auch > [BLV-Informationsschreiben 2017/2: Hepatitis E - mögliche Übertragung durch Lebensmittel \(pdf\)](#)

BfR: Glycerin in Slush-Ice-Getränken kann unerwünschte gesundheitliche Wirkungen hervorrufen

Das BfR hat in seiner Stellungnahme 004/2025 Messwerte von Glyceringehalten in Slush-Ice-Getränken (auch bekannt als Slush oder Slushy) gesundheitlich bewertet.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Stellungnahme 004/2025, pdf\)](#)

EFSA: Bakterien, die gegenüber wichtigen Antibiotika resistent sind, werden nach wie vor regelmässig bei Menschen und Tieren festgestellt

Jüngste Überwachungsdaten zeigen, dass die Resistenz von wichtigen Krankheitserregern wie Salmonella und Campylobacter gegenüber häufig verwendeten Antibiotika wie Ampicillin, Tetracyclinen und Sulfonamiden sowohl bei Menschen als auch bei Tieren anhaltend hoch ist. Was E. coli betrifft, wird ausserdem bei Tieren häufig eine Resistenz beobachtet, wenngleich die Resistenz von Salmonella bei Legehennen gering ist. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse eines Berichts, der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) veröffentlicht wurde.

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

EFSA: Scientific Opinion on additional scientific data related to the safety of monacolins from red yeast rice submitted pursuant to Article 8(4) of Regulation (EC) No 1925/2006

The Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver a scientific opinion on the safety of monacolins from red yeast rice (RYR), which have been placed under Union scrutiny in Part C of Annex III in accordance with Article 8(4) of Regulation (EC) No 1925/2006. In 2018, > [EFSA published its first opinion on the safety of monacolin from red rice](#), based on an inquiry under Article 8 of Regulation (EC) No 1925/2006. The assessment raised concerns about possible adverse effects on the liver and musculoskeletal system from the ingestion of monacolin K. The NDA panel now evaluated data submitted by interested parties during the Union scrutiny period, and maintains its previous conclusions, i.e., that the data submitted do not allow establishing the safety of monacolins in RYR supplements below 3 mg/day or to identify a daily intake of monacolins from RYR in food supplements that does not raise safety concerns for the general population or vulnerable subgroups thereof.

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

Anmerkungen:

- *Monascus purpureus* ist in der Schweiz bereits in Anhang 4 > [Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln \(VZVM\)](#) bei den Stoffen, die Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen, aufgeführt.
- Die EU hat 2024 die vorher zugelassene gesundheitsbezogene Angabe für Monacolin K aus Rotschimmelreis wieder gestrichen. Hintergrund ist der fehlende Nachweis der Sicherheit der Monacoline von *Monascus purpureus* (Rotschimmelreis) bei der erforderlichen Dosierung von 10mg, vgl. > <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/2041/oj>

Lebensmittelrecht

KL GR: Fruchtsäfte im Test

In einer Untersuchungskampagne im Herbst 2024 hat das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit verschiedene Fruchtsäfte auf ihren Gehalt an Gärungsalkohol und Kontaminanten wie Blei und Schimmelpilzgiften untersucht. Zu letzteren zählen Patulin und Ochratoxin A (OTA), die sich auf faulenden Früchten bilden können und gesundheitlich bedenklich sind. Neben der chemischen Analyse stand auch die Kontrolle der Lebensmittelkennzeichnung auf dem Programm.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

EU: Mycelium und Fruchtkörper von *Cordyceps Militaris* (L.) als neuartiges Lebensmittel eingestuft

Es handelt sich um eine Pilzart, die zur Familie der Cordycipitaceae gehört. Der Pilz spielt in der traditionellen chinesischen Medizin eine Rolle. In der EU wurde er jedoch vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet und fällt daher unter das Bewilligungsverfahren nach der Verordnung über neuartige Lebensmittel (Verordnung (EU) Nr. 2015/2283).

> [EU Novel Food Status Catalogue](#)

EU: Oberirdische getrocknete und gemahlene Teile der Hanfpflanze (*Cannabis sativa* L.) als neuartiges Lebensmittel eingestuft

Die zuständige polnische Behörde hat oberirdische getrocknete und gemahlene Teile der Hanfpflanze als neuartiges Lebensmittel eingestuft.

Die Erzeugnisse werden von zugelassenen Nutzhanfsorten geerntet. Diese Kultursorten sind im Rahmen des Gemeinsamen Sortenkatalogs der EU für landwirtschaftliche Pflanzenarten registriert, wodurch sichergestellt wird, dass die Pflanzen weniger als 0,2 % Tetrahydrocannabinol (THC) enthalten. In der EU wurden sie vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet und fallen daher unter das Bewilligungsverfahren nach der Verordnung über neuartige Lebensmittel (>[Verordnung \(EU\) 2015/2283](#)). Die Erzeugnisse sind für die Verwendung als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln bestimmt.

> [Europäische Kommission - Consultation Process on Novel Food Status \(pdf\)](#)

EU entscheidet: «Emmentaler» ist eine Gattungsbezeichnung

Am 24.01.2025 hat die EU-Kommission bekannt gegeben, dass die in der Schweiz geschützte Ursprungsbezeichnung «Emmentaler» in der EU eine Gattungsbezeichnung ist.

> [MIV - Milchindustrie-Verband e. V.](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsbeschluss \(EU\) 2025/107\)](#)

UK: FSA launches pioneering regulatory programme for cell-cultivated products

The sandbox programme, funded by the Department of Science, Innovation and Technology's Engineering Biology Sandbox Fund, will make sure Cell-Cultivated Products (CCPs) are safe for consumers before they're sold, whilst supporting innovation in the sector.

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

FDA completes pre-market consultation for human food made with cultured pork fat cells

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has no questions at this time about Mission Barn's conclusion that food made with cultured pork fat cells resulting from the production process defined in the pre-market consultation are as safe as comparable foods produced by other methods. The firm uses belly fat cells from domestic Yorkshire pigs and grows the cells in a controlled environment to make cultured pork fat. Before this cultured pork fat product can be marketed for use in food, it must also meet USDA's regulations.

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

> [Inventory of Completed Pre-market Consultations for Human Food Made with Cultured Animal Cells](#)

Qualitätsmanagement

BRCGS: Public consultation open – Consumer Products Issue 4

BRCGS is commencing the revision process for Global Standard Consumer Products Issue 4 with a public consultation to capture feedback from all stakeholders on the current Standard.

> [BRCGS.com](#)

Nachhaltigkeit

EU-Kommission will Nachhaltigkeitsregulierungen lockern

Deutlich weniger Unternehmen sollen nach dem Willen der EU-Kommission künftig über die Auswirkungen ihrer Geschäftstätigkeit auf Umwelt und Gesellschaft berichten müssen. Die Reaktionen von Experten, Unternehmen und NGOs fallen unterschiedlich aus.

> [foodaktuell.ch](#)

EU strikes deal on binding food waste targets

Nearly 60 million tonnes of food waste are generated per year in the EU. Lawmakers reached a provisional deal setting the first-ever EU-level targets for food waste.

> <https://www.euractiv.com>

Siehe auch: > [EU-Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Laurent Monnerat zum Direktor des BLV ernannt

An seiner Sitzung vom 26. Februar 2025 hat der Bundesrat Laurent Monnerat zum Direktor des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ernannt. Er tritt am 1. August 2025 die Nachfolge von Hans Wyss an, der in den Ruhestand tritt.

> [Der Bundesrat - Medieninformation](#)

Michael Beer zum stellvertretenden Direktor des BLV ernannt

Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider hat Michael Beer zum stellvertretenden Direktor des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ernannt. Der derzeitige Leiter der Abteilung Lebensmittel und Ernährung wird die neue Funktion am 1. April 2025 übernehmen. Der Bundesrat wurde an seiner Sitzung vom 14. März 2025 über die Ernennung informiert.

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

Study: Does label information reflect product properties? A Swiss case study of plant-based milk alternatives

In a study, a closer look was taken at the front-of-pack labels on plant-based milk alternatives available in the Swiss market.

> [Liechti, C., Mack, G., Ammann, J. \(2025\). Does label information reflect product properties? A Swiss case study of plant-based milk alternatives. Applied Food Research, 5\(1\)](#)

EU-Kommission lässt den Nutri-Score fallen

Die EU-Kommission hat offenbar ihre Pläne begraben, den Nutri-Score europaweit als verpflichtende Kennzeichnung einzuführen.

> [foodaktuell.ch](#)

USDA terminates two longstanding food safety advisory committees

The agency notified members of the National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF) and the National Advisory Committee on Meat and Poultry Inspection (NACMPI) that the committees had been eliminated on March 6.

> [qualityassurancemag.com](#)

World Food Safety Day 2025 has launched

The theme for this year's World Food Safety Day celebrations has been unveiled! It is – Food safety: science in action. The World Food Safety Day will take place on June 7th, 2025. The theme recognizes the key role played by science in ensuring the credibility and accuracy of food safety guidance and advice used by governments, food businesses and consumers alike. However, the theme goes further, by reminding us that food can only be safe if the guidance and advice is put into action. For this reason, the World Food Safety Day slogan remains: «Food safety is everyone's business».

> [WFSD - World Food Safety Day: 7 June 2025](#)

Aktuelles

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

Thema: «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»



An der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung möchten wir das Thema «Zulassungen» hinsichtlich verschiedener Produkte und Stoffe sowie unter Einbezug von internationalen Aspekten betrachten.

Die Referenten und Referentinnen freuen sich darauf, ihr Fachwissen zu teilen und anregende Diskussionen zu führen. Die Tagung bietet Ihnen zudem die Gelegenheit, persönliche Kontakte mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden zu knüpfen und somit Ihr fachliches Netzwerk zu pflegen und zu erweitern.

Referate und Referierende

- **Konsultationsverfahren und Zulassung von neuartigen Lebensmitteln (Novel Food) in der EU: Hinweise und Empfehlungen für Marktteilnehmer aus einem Nicht-EU-Land**
Dr. Marcel-Antoine Duhs, Referent, Referat 111: Grundsatzangelegenheiten; Lebensmittel, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), D-Berlin
- **Zusatzstoffe, Aromen, etc.: Anpassung von Verordnungsanhängen**
Adrian Kunz, Stv. Leiter Fachbereich Recht, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Die Sonderrolle der Verarbeitungshilfsstoffe**
Christine Siebenrock, Leiterin Qualitätsmanagement/Sicherheit, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, Basel | Lebensmittelrechtliche Dissertation zum Thema
- **Inverkehrbringen von Nahrungsergänzungsmitteln – Notifikationspflicht in verschiedenen Ländern**
Regula Felix-Tomamichel, Lead of Food, Cosmetics and Medical Device Services, pharma services oehler gmbh, Wollerau
- **Regulated products in the UK after Brexit. Does the FSA sandbox offer opportunity for innovation in the UK?**
Dominic Watkins, Partner, Global Regulatory Compliance and Investigations, DWF Law LLP, UK-London
- **Lebensmittelsicherheit und GRAS (Generally Recognized as Safe): Ein Überblick über das US-amerikanische Zulassungssystem**
Martin McNeese, FDA Compliance Services, Inc., New York, USA | McNeese Customs & Commerce srl, I-Vicenza

Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie im > [Flyer](#). Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht Anmeldung für den Studiengang 2025

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Nach Absolvierung des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



Die Anmeldefrist für den Studiengang 2025 läuft bis zum 30. Juni 2025 ([Frühbucherrabatt 5% bis 12. Mai 2025](#)); die Teilnehmerzahl ist beschränkt

Weitere Informationen über den Studiengang 2025 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:
[> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/)

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht: Neuartige Lebensmittel (Novel Food): ein vergleichender Blick auf die Rechtslage in der EU und den USA

Sowohl die EU als auch die USA gehören zu den grössten Volkswirtschaften und stellen insofern attraktive Märkte dar für Unternehmen, die neuartige Lebensmittel in Verkehr bringen möchten, etwa im Zusammenhang mit dem Thema Nachhaltigkeit (z.B. Verwendung neuer Proteinquellen, Erschliessung von Nebenströmen für die menschliche Ernährung), aber auch durch Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie (etwa neue Haltbarkeitsverfahren).

Die Abhandlung wirft daher einen vergleichenden Blick auf den Rechtsrahmen betreffend neuartige Lebensmittel in der EU einerseits und den USA andererseits. Der Vergleich beleuchtet die wesentlichen Unterschiede, zeigt aber auch gewisse Gemeinsamkeiten auf, insbesondere in Bezug auf die Anforderungen an das wissenschaftliche Dossier zur Zulassung resp. Marktfähigkeit. Abschliessend werden die Ausführungen durch zwei Fallbeispiele – Allulose und zellkultiviertes Fleisch – veranschaulicht. Ausgabe 2024/2, [> https://www.ruw.de/suche/zlr/2024/02](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](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](#).

Kurse im ersten Halbjahr 2025



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

5. Juni 2025

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales Lebensmittelrecht zu beschaffen und auf einführende Fragestellungen anzuwenden.

Die Online-Teilnahme ermöglicht es Ihnen, auf effiziente Art und Weise ortsunabhängig teilzunehmen.

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

24. bis 26. Juni 2025

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen.

Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv ein HACCP-Team leiten oder als Mitglied mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln.

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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2025

Lebensmittelrecht

16. Mai 2025: > [19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#); Thema «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»; siehe auch obenstehend

05. Juni 2025: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

1. September 2025: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2025](#), siehe auch obenstehend

11. November 2025: > [Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

18. November 2025: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

04. Dezember 2025: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

24. – 26. Juni 2025: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

02. September 2025: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

03. und 04. September 2025: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

21. und 22. Oktober 2025: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

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

Alle Weiterbildungen finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Anlässe Dritter

Weiterbildungstagung 2025 der GSLI/AISDA am 23. Mai 2025

Listerien – Der unsichtbare Feind

Die Weiterbildungsveranstaltung rund um das Thema Listerien findet am 23. Mai 2025 im OBERWAID Das Hotel, in St. Gallen statt und wird durch das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen St. Gallen in Zusammenarbeit mit der GSLI / AISDA organisiert. Die Veranstaltung richtet sich nicht nur an die Vollzugsorgane der amtlichen Lebensmittelkontrolle, sondern ist auch für Personen aus Industrie, Gewerbe, Branchenverbände und Dienstleistungslabore sehr interessant. Die Tagung informiert in Form von acht Vorträgen aus verschiedenen Blickwinkeln zum Thema Listerien. Nähere Informationen wie Programm und Anmeldung: > [Weiterbildung – GSLI/AISDA](#)

Swiss Food Science Meeting 2025 am 25. und 26. Juni 2025

Management of emerging food risk

SFSM 2025 offers an exciting scientific programme combining food chemistry, modern analytics, toxicology and safety assessment, and regulatory aspects. In addition to invited keynote talks, we offer participants the opportunity to contribute to the programme through oral and poster presentations. Contributed presentations may be related to the theme of the meeting, but we also welcome contributions on the broader topic of food science, food chemistry and food analysis. We invite you to join us and look forward to your contributions to the high quality scientific programme! > [SFSM-Registration](#) (before June 1st, 2025)



Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch