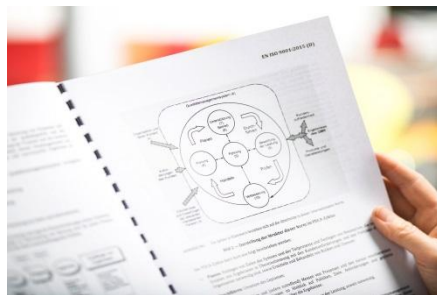


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 255, Mai 2025



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

EFSA: Extensive update of Compendium of Botanicals released

EFSA has released the fourth edition of the Scientific Committee's Compendium of Botanicals, marking a major upgrade of the open-source database of plant species reported to contain naturally occurring substances of potential concern for human and animal health.

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

EFSA: Re-evaluation of acesulfame K (E 950) as food additive

Popular sweetener, used in carbonated drinks, sweets and protein shakes re-evaluated following safety concerns.

Background:

The EU's Scientific Committee on Food (SCF), EFSA's predecessor, last evaluated E 950 in 2000; the Joint Food and Agriculture Organization (FAO)/World Health Organization (WHO) Expert Committee on Food Additives (JECFA) conducted its most recent evaluation in 1991. For the current opinion, the EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (FAF Panel) re-evaluated the safety of E 950.

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

BfR und EFSA: Oursafeed.de - Informationsplattform zu Themen der Lebensmittelsicherheit

Welche aktuellen Meldungen aus dem Bereich der Lebens- und Futtermittelsicherheit kommen aus den anderen europäischen Ländern? Wie sind die Lebensmittelsicherheitssysteme in Europa aufgebaut und wie unterscheidet sich die Risikowahrnehmung der Europäerinnen und Europäer in Bezug auf Risiken in der Lebensmittelkette?

Zu all diesen Fragen gibt es Informationen auf der neuen Online-Plattform [> oursafeed.de](#). Die Plattform ist eine Initiative der nationalen Kontaktstelle der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) - dem EFSA Focal Point am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR).

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung \(Mitteilung Nr. 015/2025\)](#)
[> oursafeed.de](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Neue Bescheinigungsmuster für Tiere und deren Genetik

Die Bescheinigungen zur Einfuhr von an Land lebenden Tieren sowie deren Genetik wurden geändert und aktualisiert. Bescheinigungen nach aktuellem Muster werden noch bis 12. Februar 2026 akzeptiert. Die neu zu verwendenden Muster sowie weitere Informationen finden Sie unter [> Durchführungsverordnung \(EU\) 2025/544 der Kommission vom 25. März 2025 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2021/403 hinsichtlich der Muster](#)

für Veterinärbescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Landtieren und ihres Zuchtmaterials

BLV: Neue Bescheinigungsmuster für Lebensmittel tierischer Herkunft und zusammengesetzte Lebensmittel

Die Bescheinigungen zur Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft und zusammengesetzten Lebensmitteln wurden geändert und aktualisiert. Bescheinigungen nach aktuellem Muster werden noch bis 19. Februar 2026 akzeptiert. Die neu zu verwendenden Muster sowie weitere Informationen finden Sie unter [> Durchführungsverordnung \(EU\) 2025/636 der Kommission vom 25. März 2025 zur Änderung von Anhang III und Anhang V der Durchführungsverordnung \(EU\) 2020/2235 hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen, der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen und der privaten Bestätigung in Bezug auf den Eingang in die Union oder die Durchfuhr durch die Union in ein Drittland von Sendungen bestimmter Kategorien von zum menschlichen Verzehr bestimmten Tieren und Waren](#)

Bundesgericht: Nennung einer Tierart für pflanzliche Fleischersatzprodukte nicht zulässig

Das Kantonale Labor Zürich hatte einer Firma 2021 verboten, ihre Fleischersatzprodukte aus Erbsenprotein mit Tierartenbezeichnungen wie «planted.chicken», «wie poulet», «wie Schwein», «veganes Schwein» oder «Poulet aus Pflanzen» zu versehen. Das Verwaltungsgericht des Kantons Zürich hiess die Beschwerde des Unternehmens 2022 gut. Das Bundesgericht heisst an seiner öffentlichen Beratung vom 2. Mai 2025 die dagegen erhobene Beschwerde des EDI gut. Das Bundesgericht hat damit die Anwendbarkeit des [> Informationsschreibens 2020/3.1 Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft \(pdf\)](#) bestätigt, insbesondere betr. Ziffer 3.2.

[> Medienmitteilung des Bundesgerichts - Urteil vom 2. Mai 2025 \(2C_26/2023\)](#)

BLV: Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen erstmals als offene Daten verfügbar

Die Resultate der kantonalen Lebensmittelkontrollen liegen erstmals als offene Behördendaten vor und werden in interaktiver Form dargestellt.

Sie beinhalten derzeit die Kontrollen von Lebensmittelbetrieben, sowie zu Pflanzenschutzmittelrückständen, Mykotoxinen und gentechnisch veränderten Organismen. Die

Resultate für 2022 und 2023 zeigen, dass die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz insgesamt hoch ist. Die Datenbasis wird laufend ausgebaut.

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

Motion: Kultiviertes Fleisch soll einfacher zugelassen werden

Der Nationalrat will die Zulassung von neuartigen Lebensmitteln wie kultiviertem Fleisch beschleunigen und vereinfachen. Er hat eine entsprechende Motion angenommen [> 23.3941 Kultiviertes Fleisch. Innovation fördern statt überregulieren!](#). Der Bundesrat hatte die Motion zur Ablehnung empfohlen. Das aktuelle Bewilligungsverfahren sei «adäquat ausgestaltet», schreibt er in seiner Begründung. Der Bundesrat hat aber dennoch eine weitere Motion von Meret Schneider ([> 23.3408 Neuartige Lebensmittel testen und bewilligen. Förderung der Innovation in der Schweiz](#)) zur Annahme beantragt. Diese beauftragt den Bundesrat, das Lebensmittelrecht dahingehend anzupassen, dass für neuartige Lebensmittel die Möglichkeit von Tests eingeführt wird, um frühzeitig das Innovationspotenzial abschätzen zu können.

Als nächstes berät der Ständerat über die Vorlage.

[> foodaktuell.ch](#)

EuGH: Die Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben über pflanzliche Stoffe ist derzeit verboten

Der EuGH hat in der Rechtssache C-386/23 entschieden. Demnach gilt das grundsätzliche Verbot für gesundheitsbezogene Angaben über pflanzliche Stoffe solange, bis die Kommission die Prüfung dieser Angaben abgeschlossen und sie in die Listen der zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben aufgenommen hat, sofern die Verwendung der Angaben nicht bereits nach einer Übergangsregelung zulässig ist.

Hintergrund: Das deutsche Unternehmen Novel Nutriology vertreibt ein Nahrungsergänzungsmittel, das Safran- und Melonensaft-Extrakte enthält. Das Unternehmen warb für das Nahrungsergänzungsmittel damit, dass diese Extrakte stimmungsaufhellend wirkten sowie Stressgefühle und Erschöpfung reduzierten. Ein deutscher Wirtschaftsverband verklagte Novel Nutriology vor den deutschen Gerichten auf Unterlassung dieser Angaben, die unionsrechtswidrig seien. Zu dieser Fragestellung hat der Bundesgerichtshof den Gerichtshof um Vorabentscheidung ersucht.

[> Gerichtshof der Europäischen Union - Pressemitteilung Nr. 57/25 vom 30. April 2025 \(pdf\)](#)

[> EuGH-Urteil vom 30. April in der Rechtssache C-386/23](#)

EFSA: Open consultation for sugar beet KWS20-1

EFSA published a new opinion on genetically modified sugar beet KWS20-1 for food and feed uses on 12 May. In accordance with [> Regulation \(EC\) No 1829/2003](#) on GM food and feed, the public may make comments on this opinion for a 1 month period.

[> Europäische Kommission \(public consultations on GMO authorisation applications\)](#)

EFSA unable to confirm safety of Chlamydomonas reinhardtii dried biomass powder as novel food

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 dried biomass powder of Chlamydomonas reinhardtii THN 6 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. Despite being contacted several times, the applicant did not reply to EFSA's requests for additional data. The Panel concludes that, based on the available data, the safety of the NF, i.e. dried biomass powder of C. reinhardtii THN 6, cannot be established.

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

EFSA: Safety of yellow tomato extract 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 yellow tomato extract used as a novel food (NF) pursuant to [> Regulation \(EU\) 2015/2283](#). The NF which is the subject of the application is a carotenoid-rich extract from the yellow tomato containing predominantly phytoene plus phytofluene (PE/PF) at up to 10% of the NF, as well as a lesser amount of zeta-carotene ($\leq 5\%$), beta-carotene ($\leq 0.5\%$) and lycopene ($\leq 0.4\%$). The NF is produced from the tomato pulp using supercritical CO₂ extraction. The applicant proposes to use the NF in food supplements (FS) for adults only at a maximum daily dose of 100 mg. The Panel concludes that the NF, yellow tomato extract, is safe under the proposed conditions of use.

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

CVUA Freiburg: Erdbeeren - Regional oder aus dem Ausland?

Die Herkunft von Lebensmitteln spielt für viele Verbraucherinnen und Verbraucher eine grosse Rolle. Erdbeeren sind typische saisonale und hochpreisige Produkte, bei denen die Herkunft häufig zur Kaufentscheidung beiträgt,

unabhängig, ob auf dem Wochenmarkt oder im Supermarkt eingekauft. Heimische Erzeugnisse geniessen einen hohen Stellenwert und werden daher oft gegenüber Waren anderer Herkunft bevorzugt.

Das Projekt wird durch das Landeskontrollteam Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg (LKL BW) koordiniert, die Proben werden durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden, gegebenenfalls gemeinsam mit dem LKL BW, erhoben. Im Fokus steht dabei auch die Überprüfung der Warenströme vom Erzeuger oder Grossmarkt in Richtung Handel und Gastronomie. Am CVUA Freiburg werden die entnommenen Proben mit Hilfe der Stabilisotopen-Analyse untersucht und die Herkunftsangabe beurteilt. Die risikoorientierte Überprüfung erfolgt gezielt zu Beginn der Saison, wenn das Angebot an heimischen Erdbeeren noch vergleichsweise gering ist.

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

Qualitätsmanagement

BRCGS: Industry spotlight - Foreign Body Contamination

This article features otherwise unpublished food safety management data held by BRCGS and the monitoring module in Safefood 360° which, combined with real-time events, provides an unparalleled view of current and emerging issues and trends in the food safety industry.

[> BRCGS - News vom 29.04.2025](#)

Nachhaltigkeit

Entwaldungsverordnung: Kommission veröffentlicht Länder-Benchmarking

Im Rahmen der EU-Entwaldungsverordnung hat die Europäische Kommission eine erste Benchmarking-Liste veröffentlicht, die Länder in die Risikokategorien „niedrig“, „Standard“ oder „hoch“ einstuft. Konkret berücksichtigt die Länderklassifizierung das Entwaldungsrisiko bei der Produktion der sieben Rohstoffe, die unter die Verordnung fallen: Rinder, Kakao, Kaffee, Ölpalme, Kautschuk, Soja und Holz. Diese Rohstoffe gelten als Hauptursache für Entwaldung. Vor der Veröffentlichung der Benchmarking-Liste hatten die EU-Staaten einvernehmlich eine positive Stellungnahme dazu abgegeben.

[> Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

[> Übersichtsseite zur EU-Entwaldungsverordnung - Bundesamt \(D\) für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat](#)

European Commission: Newsletter «EU Food Loss and Waste Prevention Hub» 05/2024 erschienen

> [Newsletter «EU Food Loss and Waste Prevention Hub» 05/2024](#)

> [European Commission - EU Food Loss and Waste Prevention Hub](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Schweizerische Normen-Vereinigung SNV: Urs Fischer - 25 Jahre im Dienst der Normung

Urs Fischer hat ein Vierteljahrhundert die Normung in der Schweiz mitgeprägt und eine wichtige Rolle in der internationalen Normungsarbeit gespielt. Dank seiner intensiven Netzwerk-Tätigkeit sind Schweizer Expertinnen und Experten in Normenkomitees häufig vertreten und gern gesehen. Da er Ende April in Pension geht, erläutert er im vorliegenden Interview, wie er diese Zeit erlebt hat, wie er die Entwicklung der Normung sieht und was er selbst noch vorhat.

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

BLV: Forschungsbericht 2021 bis 2024

Zwischen 2021 und 2024 förderte das BLV 134 Forschungsprojekte. Die Ergebnisse dienen als wissenschaftliche Grundlage zum Erreichen seiner operativen Ziele. Die Projekte behandeln wichtige Themen in den Bereichen Tierwohl, One Health, Sicherheit von Gebrauchsartikeln und Lebensmitteln, Ernährung und Artenschutz.

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

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

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; 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: 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](#).

Unsere 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 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 Gebrauchs- gegenständen 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.

Anlässe Dritter

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