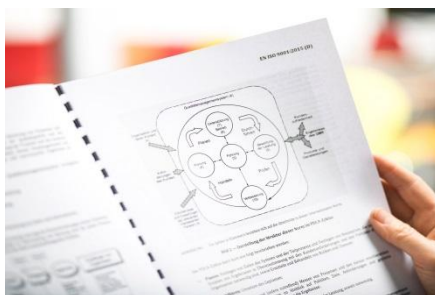


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 261, November 2025



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

Lebensmittelsicherheit

Seismo Info 11/2025 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](#)

Swiss children's products release bisphenols under normal use

Swiss scientists assess bisphenol migration from 162 products available in supermarket chains in Switzerland, including 16 in contact with food; find bisphenol migration from wide range of consumer products with estimated daily intake above regulatory safety threshold; call to prioritize oral-contact children's products in regulatory surveillance.

> [FPF - Food Packaging Forum](#)

Glarner Trockenteigwaren ohne Beanstandungen

Im Rahmen der Lebensmittelüberwachung führte das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit eine Untersuchungskampagne zu überwiegend regional hergestellten Trockenteigwaren durch.

> [Kanton Glarus - Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

VKCS: Tierische Lebensmittel halten PFAS-Höchstwerte weitgehend ein

Bei einer Untersuchung von rund 900 tierischen Lebensmitteln waren PFAS in allen Lebensmittelkategorien nachweisbar. 7 Proben wurden wegen Überschreitung der zulässigen Höchstgehalte beanstandet.

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

> [Bericht «Schweizweite Kampagne zum Vorkommen von PFAS in tierischen Lebensmitteln»](#)

> [Medienmitteilung VKCS vom 17.11.2025](#)

TRACES 2024 annual report published

TRACES is the multilingual online platform of the Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE) of the Commission, used for sanitary, phytosanitary and food safety certification.

> [TRACES 2024 annual report](#)

EFSA publishes report on micro- and nano-plastics from FCMs

European Food Safety Authority (EFSA) literature review confirms Food Packaging Forum findings that microplastics can be released from food contact materials (FCMs) during use; identifies mechanical stress and fiber shedding as key particle release mechanisms; summarizes methodological shortcomings, data gaps, and recommendations. On October 28, 2025, the European Food Safety Authority (EFSA) published a literature review with the objective of assessing the evidence of micro-and nanoplastic (MNP)

release from food contact materials (FCMs) during their use. The [technical report](#) is available in the EFSA Journal. It did not undergo peer review.

[> FPF - Food Packaging Forum](#)

[> Literature review on micro- and nanoplastic release from food contact materials during their use](#)

BfR: Gemeinsam gegen die Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen

BfR beteiligt sich an interdisziplinärem Monitoringansatz: Humanmedizin, Tiermedizin und der Umweltsektor müssen bei der Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen an einem Strang ziehen - diese Erkenntnis ist nicht neu. Aber wie häufig werden welche Antibiotika überhaupt wo eingesetzt? Und welche Erreger tragen welche Resistenzen in sich? Solch grundlegende Daten müssen sektorübergreifend erfasst und miteinander verknüpft werden, um die Ausbreitung von Resistenzen wirkungsvoll zu stoppen. Genau das ist das Ziel der OHIS-Gruppe, an der auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beteiligt ist.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

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

Bundesamt stellt aktuelle Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung vor. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) haben auf ihrer Jahrespressekonferenz in Berlin ausgewählte Untersuchungsergebnisse zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland vorgestellt. Sie informieren beispielsweise darüber, wie man der Keimvermehrung in erhitzten Speisen wirksam begegnen kann, dass lebensmittelrechtliche Vorschriften in Verteilerstationen nicht immer eingehalten werden und dass getrocknete Beeren kaum zur Acrylamid-Belastung von Lebensmitteln beitragen.

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

FAO: Artificial intelligence for food safety

The FAO technical publication «Artificial intelligence for food safety – A literature synthesis, real-world applications and regulatory frameworks,» was released on 29 October 2025. The first global overview of how AI is currently being deployed across laboratory testing, inspection and surveillance, border control prioritization, regulatory efficiency and risk communication. It unveils the promises of AI for transforming food safety management, but also the challenges and risks of a premature AI use. The publication can be downloaded for free.

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

Codex Alimentarius: Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in food; part 2: Risk Assessment

The Fifty-second Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) requested the Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) to undertake full production-to-consumption risk assessments of *L. monocytogenes* in foods to inform a possible revision of the Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of *Listeria monocytogenes* in foods. In response to this request, JEMRA convened a series of meetings, to prepare and develop risk assessments for *Listeria monocytogenes* in various foods. Several risk assessment models were developed and evaluated to characterize the risk of listeriosis due to the consumption of diced ready-to-eat cantaloupe, frozen vegetables, and cold-smoked ready-to-eat fish. Additionally, an updated dose–response model for *Listeria monocytogenes* was developed. The report, published in November 2025, describes the output of this expert meeting and the advice herein is useful for both risk assessors and risk managers, at national and international levels and those in the food industry working to control the hazard in foods.

[> Codex Alimentarius](#)

WHO: New guidelines on community hand hygiene to help governments reduce the spread of infectious diseases

Evidence-based recommendations for homes, schools and public spaces to improve public health and reduce preventable illnesses. On Global Handwashing Day, WHO and UNICEF have released the first-ever global Guidelines on Hand Hygiene in Community Settings to support governments and practitioners in promoting effective hand hygiene outside health care – across households, public spaces and institutions. Framing hand hygiene as a public good and a government responsibility, the Guidelines translate evidence into ready-to-adopt actions that enable sustainable access to effective hygiene services. This will reduce diarrhoeal disease, acute respiratory infections and other preventable illnesses, strengthening routine public health where people live, work, visit and study, and emergency preparedness, including outbreaks like cholera.

[> WHO - World Health Organization](#)

[> Guidelines on Hand Hygiene in Community Settings](#)

Lebensmittelrecht

Revidierte Pflanzenschutzmittelverordnung tritt in Kraft

Am 1. Dezember 2025 tritt die totalrevidierte Pflanzenschutzmittelverordnung in Kraft. Neu kann für Pflanzenschutzmittel, die in einem Nachbarland der Schweiz bewilligt sind, ein vereinfachtes Zulassungsverfahren beantragt werden. Die Anforderungen an Sicherheit und Wirksamkeit bleiben auf dem gleich strengen Niveau. Die Pflanzenschutzmittelverordnung (PSMV) regelt, wie Pflanzenschutzmittel in der Schweiz zugelassen, in Verkehr gebracht, verwendet und kontrolliert werden. Mit der Totalrevision wird das Zulassungsverfahren weiter optimiert und beschleunigt. Die Anforderungen an Sicherheit und Wirksamkeit der Produkte bleiben gleich streng wie heute.

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

Aktualisierung Novel Food Katalog: *Pinellia ternata* (Thunb.) Makino und Unterschiede zum rechtlichen Status in der Schweiz

Die Europäische Kommission hat den Novel Food Katalog per 24.09.2025 hinsichtlich Wurzel und Alkoholextrakt von *Pinellia ternata* (Thunb.) Makino aktualisiert. Diese sind eingestuft als nicht neuartig in Nahrungsergänzungsmitteln. Alle anderen Lebensmittelverwendungen, mit Ausnahme von oder in Nahrungsergänzungsmitteln, könnten als neuartig angesehen werden und müssen daher gemäss den Anforderungen der > [Verordnung \(EU\) 2015/2283](#) über neuartige Lebensmittel zugelassen werden, bevor sie als Lebensmittel auf dem EU-Markt in Verkehr gebracht werden dürfen. Darüber hinaus können andere Rechtsvorschriften das Inverkehrbringen als Lebensmittel in der EU oder in einigen Mitgliedstaaten beschränken. Daher wird empfohlen, sich bei der zuständigen Behörde(n) des Mitgliedstaats/der Mitgliedstaaten zu erkundigen. > [Novel Food status Catalogue – Search](#).

Für die Schweiz gilt: Die Wurzel des *Pinellia ternata* (Thunb.) Makino ist in Anhang 1 der VLpH als Pflanzenteil gelistet, der nicht als Lebensmittel verwendet und Lebensmitteln nicht zugesetzt werden darf. Somit darf die Wurzel der *Pinellia ternata* nicht als Lebensmittelzutat verwendet werden, d.h. auch in Nahrungsergänzungsmitteln nicht. Das heisst, es ergeben sich Diskrepanzen bezüglich des rechtlichen Status in der Schweiz und der EU.

> [SR 817.022.17 - Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz \(VLpH\)](#)

EU: Neue Novel-Food-Zulassungen

Die EU hat in drei Durchführungsverordnungen neue Zulassungen für neuartige Lebensmittel veröffentlicht.

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2025/2233 der Kommission vom 6. November 2025 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von *Clostridium butyricum* TO-A als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470](#)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2025/2242 der Kommission vom 7. November 2025 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelbem Tomatenextrakt als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470](#)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2025/2245 der Kommission vom 7. November 2025 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470 im Hinblick auf die Bedingungen für die Verwendung des neuartigen Lebensmittels *Schizochytrium* sp. \(ATCC PTA-9695\)-Öl](#)

Reduzierung der Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach VO (EG) Nr. 2073/2005

Die mikrobiologische Eigenkontrolle zählt zu den wichtigsten Bausteinen der Lebensmittelsicherheit. Gerade bei empfindlichen Produkten wie Hackfleisch und Fleischzubereitungen erfordert sie einen hohen Aufwand und konsequente Prozessbeherrschung. Die > [EU-Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005](#) bietet Betrieben die Möglichkeit, die Probenahmehäufigkeit zu reduzieren, sofern stabile Hygieneverhältnisse nachgewiesen sind. Diese Flexibilität ist jedoch an klare Bedingungen, Kennzeichnungspflichten und ein funktionierendes Frühwarnsystem gebunden.

> [BVLK - Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.](#)

EFSA: Guidance on the characterisation of microorganisms in support of the risk assessment of products used in the food chain

The document provides guidance to assist in the preparation of applications for regulated products to be used in the food chain containing, made from or produced by using microorganisms, genetically modified or not, that are subject to risk assessment within EFSA's remit before their placement on the EU market. The guidance focuses on the scientific requirements to characterise the microorganisms and, to some extent, their products. It provides the basis for hazard identification in support of the risk assessment of microorganisms and establishes the data requirements to conduct the risk assessment. It harmonises the characterisation of microorganisms across areas such as food and feed additives, food enzymes, novel foods and beyond.

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

EuGH: Wo Gin draufsteht, muss Alkohol drin sein

Aus für den «Virgin Gin Alkoholfrei»: Der EuGH hat den Verkauf eines Getränks unter diesem Namen für unzulässig erklärt. Enthalte ein Getränk keinen Alkohol, dürfe es nicht als Gin verkauft werden. Der Verband Sozialer Wettbewerb – ein deutscher Verband zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs – störte sich an dem Namen «Virgin Gin Alkoholfrei», denn Gin müsse Alkohol enthalten. Nach der [> EU-Spirituosen-Verordnung](#) müsse «Gin durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren hergestellt sein und der Mindestalkoholgehalt 37,5 % vol. betragen.»

[> rsw.beck.de](#)

[> Pressemitteilung EuGH vom 13.11.2025: Urteil des Gerichtshofs in der Rechtssache C-563/24\(pdf\)](#)

[> EuGH-Urteil vom 13.11.2025 – C-563/24](#)

D: 2. Auflage der Pilzliste und 4. Auflage des Vorwortes zu den Stofflisten veröffentlicht

Das BVL hat die von der Arbeitsgemeinschaft Stoffliste (AG Stoffliste) aktualisierte 2. Auflage der Pilzliste und 4. Auflage des Vorwortes veröffentlicht. Die Stofflisten umfassen umfangreiche Listen zu Pflanzen, Pilzen und Algen sowie dazugehörige Erläuterungen. Mit ihrer Hilfe soll die Bewertung von Pflanzen, Pilzen und Algen als Zutaten in Lebensmitteln hinsichtlich der Abgrenzung zu Arzneimitteln, dem Novel Food-Status sowie der Sicherheit erleichtert werden.

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

Zu den Stofflisten siehe auch: [> BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

FSA: Taste trials guidance

The Food Standards Agency has published guidance on conducting taste trials for novel foods and foods produced by novel processes. The guidance is designed to help food businesses developing innovative novel foods – including cell cultivated products, low-calorie fat replacers, and certain functional foods – conduct safe and ethical taste trials as part of their research and development. Companies planning taste trials should, as best practice, conduct thorough risk assessments, obtain independent ethics committee approval, maintain detailed records, and ensure full informed written consent from all participants.

[> FSA - Food Standards Agency](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bundesrat will die Kontrollen für kleine Kellereien unter Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit lockern

Der Bundesrat will die Kontrollen für kleine Kellereien lockern. An seiner Sitzung vom 5. November 2025 hat er einen Bericht über die Vereinfachung der Weinhandelskontrolle für kleine Kellereien in der Schweiz verabschiedet. Darin werden konkrete Lösungen vorgeschlagen, mit denen sich sowohl die Rückverfolgbarkeit von der Traube bis zur Weinflasche als auch die Einhaltung der Meldepflichten sicherstellen lassen.

[> BLW - Bundesamt für Landwirtschaft](#)

European Commission publishes the Health and Food Audits and Analysis Work Programme for 2026

The European Commission has published its Health and Food Audits and Analysis work programme for 2026, aimed at keeping the highest standards of food and feed safety, animal health and welfare, plant health and in certain areas of human health, across the European Union (EU).

[> Europäische Kommission - Food Safety](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am **Freitag 8. Mai 2026** findet die 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.



Wir freuen uns, dass wir mit dieser Ausgabe das 20-jährige Jubiläum des Branchentreffs der Lebensmittelrecht-Fachleute begehen können. Das Thema der Jubiläumsausgabe lautet:

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

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

Reservieren Sie sich schon heute das Datum in Ihrem Kalender; das detaillierte Programm sowie die Anmeldemöglichkeit werden voraussichtlich Ende Januar 2026 veröffentlicht. Vielen Dank für Ihr Interesse!
Tagungs-Webseite: > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

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

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

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

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



Der Studiengang 2025 hat am 1. September 2025 begonnen.

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](#).

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](#).

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der Beitrag von > [Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#) in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, > [Ausgabe 4/2020](#) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt.

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Firmeninterne Schulung «Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits»

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

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

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

Kurse im ersten Halbjahr 2026



Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)

12. und 26. März 2026

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

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

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



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

1. Juni 2026

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

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

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



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

23. bis 25. Juni 2026

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind rechtliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) als auch in der EU (vgl. Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen.

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

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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2026

Lebensmittelrecht

08. Mai 2026: > [20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

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