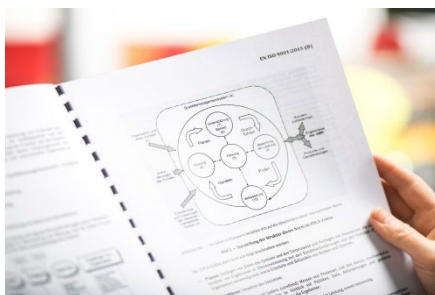


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 259, September 2025



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 09/2025 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](#)

Kanton Basel-Stadt: Natürliche Radioaktivität in Paranüssen

Das Kantonale Laboratorium hat Paranüsse auf Radioaktivität kontrolliert. In allen neun Proben konnte das natürlich vorkommende Radium gemessen werden. Künstliche Radioaktivität konnte in keiner Probe nachgewiesen werden. Der Höchstwert für die Gesamtdosis wurde in keiner Probe überschritten.

> [Kanton Basel-Stadt](#)

> [Link zum vollständigen Bericht](#)

EFSA: Guidance on the use of read-across for chemical safety assessment in food and feed

Read-across is a method used in chemical risk assessment to predict the toxicological properties of a target substance by using data from structurally and mechanistically similar substances, known as source substances. EFSA's Scientific Committee has developed an approach for using read-across in food and feed risk assessment.

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

EFSA: Re-evaluation of oxygen (E 948) and hydrogen (E 949) as food additives

The Panel on Food Additives and Flavourings (FAF) provides a scientific opinion re-evaluating the safety of oxygen (E 948) and hydrogen (E 949) as food additives.

The Panel concluded that the use of oxygen (E 948) and hydrogen (E 949) as food additives does not raise a safety concern. The Panel made some recommendations for amending existing EU specifications for both oxygen (E 948) and hydrogen (E 949).

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

EFSA: Fluoride safety - updated intake levels for all ages

EFSA has re-assessed the potential risks to consumers from fluoride in drinking water, food, fluoridated table salt, and ingested fluoridated dental care products. The scientific opinion updates the safe/tolerable intakes for all age groups based on the latest scientific studies.

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

EFSA: Scientific opinion as regards the specifications of the food additives acetic, lactic, tartaric, mono- and diacetyltartaric, mixed acetic and tartaric acids esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E 472a,b,d,e,f)

Acetic, lactic, tartaric, mono- and diacetyltartaric, mixed acetic and tartaric acids esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E 472a,b,d,e,f) were re-evaluated in 2020 by the Food Additives and Flavourings (FAF) Panel. The

Panel issued several recommendations to amend the specifications of these food additives in Commission > [Regulation \(EU\) No 231/2012](#).

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

Lebensmittelrecht

BLV: Zulassungsverfahren bei Pflanzenschutzmitteln wird effizienter

Die Pflanzenschutzmittelverordnung wurde überarbeitet. Die Revision optimiert das Zulassungsverfahren für Pflanzenschutzmittel und gleicht es weiter an das der EU an. Damit können Pflanzenschutzmittel künftig in einem vereinfachten Verfahren zugelassen werden, wenn sie bereits in einem Nachbarland bewilligt sind. Die Anforderungen an Sicherheit und Wirksamkeit der Produkte bleiben auf dem gleichen Niveau bestehen. Der Bundesrat hat die totalrevidierte Verordnung am 20. August 2025 verabschiedet. Sie tritt am 1. Dezember 2025 in Kraft.

Die Totalrevision der > [Pflanzenschutzmittelverordnung \(SR 916.161\)](#) setzt auch die Anliegen der Motion > [21.4164](#) («Anerkennung der EU-Zulassungsentscheide für Pflanzenschutzmittel») von Nationalrat Philipp Matthias Bregy um.

> [News Service Bund - Medienmitteilung vom 20. August 2025](#)

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen; Zulassung und Überprüfung von Pflanzenschutzmitteln](#)

VKCS: Jahresbericht 2024

Die Kantonschemiker/innen der Schweiz haben im vergangenen Jahr bei über 55'000 Proben kontrolliert, ob sie das Lebensmittelrecht einhalten. In Betrieben wurden zudem 41'000 Inspektionen durchgeführt.

> [VKCS - Verein der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

Anpassungen der verstärkten Grenzkontrollen für bestimmte pflanzliche Lebensmittel

Die Listen der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, die einer verstärkten Kontrolle an den Grenzkontrollstellen unterliegen, wurde unter Berücksichtigung aktueller Informationen über Risiken für die menschliche Gesundheit und Verstösse aktualisiert. Das Wichtigste in Kürze:

A) folgende pflanzliche Lebensmittel unterstehen neu der verstärkten Kontrolle:

- Mango (*Mangifera indica*) aus Ägypten (Pestizidrückstände, 20%)
- Flaschenkürbis (*Lagenaria siceraria*) aus Indien (Pestizidrückstände, 20%)
- Tomaten (*Solanum lycopersicum* L.) aus der Türkei (Pestizidrückstände, 20%)

B) Das «Muster der amtlichen Bescheinigung gemäss Artikel 11 der > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2019/1793](#) der Kommission für den Eingang bestimmter Lebens- oder Futtermittel in die Union» / Anhang IV wurde angepasst

C) Bei Lebensmitteln, die wegen des möglichen Risikos einer Kontamination durch Mykotoxine, einschließlich Aflatoxinen, in den Anhängen I und II aufgeführt sind, erfolgen die Probenahmen und Analysen im Einklang mit der > [Durchführungsverordnung \(EU\) 2023/2782](#)

Details zu den Anpassungen und den neuen Listen: > [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2025/1441 der Kommission vom 18. Juli 2025 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2019/1793\)](#)

EFSA: Update of the statement on the safety of cannabidiol (CBD) as a novel food

EFSA's Nutrition and Food Innovation Unit has launched a public consultation on the Update of the statement on the safety of cannabidiol (CBD) as a novel food.

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

Siehe auch: > [nutrainingredients.com](#)

EFSA: Safety of rapeseed protein–fibre concentrate 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 the safety of rapeseed protein-fibre concentrate as a novel food (NF) pursuant to > [Regulation \(EU\) 2015/2283](#).

The NF is a powder mainly composed of protein and fibre, which is obtained after aqueous and organic solvent extraction applied to cold-pressed rapeseed cake. The source rape plants are non-genetically modified double low (00) cultivars of *Brassica rapa* L. and *Brassica napus* L., which are bred to obtain low erucic acid and glucosinolate content.

The Panel concludes that the NF, rapeseed protein–fibre concentrate, is safe under the proposed conditions of use, provided that individuals above 10 years of age do not consume foods containing the NF and food supplements containing the NF on the same day.

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

BfR und MRI: Salz mit Kalium- oder Natriumjodat - Die vereinfachte Angabe «Jodsalz» ist aus gesundheitlicher Sicht ausreichend

Jod ist ein natürlich vorkommendes Spurenelement, das für die Gesundheit des Menschen lebensnotwendig ist. Es ist unentbehrlich für den Aufbau der Schilddrüsenhormone Thyroxin und Trijodthyronin, die u. a. für ein normales

Wachstum, die Knochenbildung, die Entwicklung von Gehirn und Nervensystem sowie den Energiestoffwechsel notwendig sind.

- In der vorliegenden Stellungnahme hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gemeinsam mit dem Max Rubner-Institut (MRI) untersucht, ob es aus gesundheitlichen Gründen für Verbraucherinnen und Verbraucher wichtig ist zu wissen, welche Jodverbindung in jodiertem Speisesalz enthalten ist: Natrium- oder Kaliumjodat- oder -jodid.
- Der vorliegenden wissenschaftlichen Bewertung von BfR und MRI zufolge ist es für Verbraucherinnen und Verbraucher aus gesundheitlichen Gründen nicht notwendig, die genaue Jodverbindung im Jodsalz zu kennen: Die durch Jodsalz aufgenommene Menge an Kalium oder Natrium ist im Vergleich zu der aufgenommenen Menge an Kalium oder Natrium aus der üblichen Ernährung verschwindend gering. Auch die Kenntnis der chemischen Verbindung (Jodat oder Jodid) ist aus gesundheitlichen Gründen nicht relevant, da aufgenommenes Jodat im Körper nahezu vollständig in Jodid umgewandelt wird.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

ALS: Entscheidungsbaum «Natürlichkeit» von Lebensmittelzusatzstoffen der VO (EG) Nr. 1333/2008

Der ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder) hat in seiner 124. Stellungnahme einen Entscheidungsbaum zur Unterscheidung von «natürlichen» und «künstlichen» Zusatzstoffen publiziert.

Anmerkung: Der Gesetzgeber unterscheidet nicht zwischen «künstlichen» und «natürlichen» Lebensmittelzusatzstoffen (vgl. Art. 3 Abs. 2 Buchst. a) > [VO \(EG\) Nr. 1333/2008](#)). Das Fehlen einer rechtlichen Norm schliesst jedoch nicht aus, dass eine Verkehrsauffassung hinsichtlich «natürlicher» Lebensmittelzusatzstoffe besteht und daher diese Begrifflichkeit in der Kennzeichnung von Lebensmitteln verwendet werden kann. Massgeblich ist, dass Verbraucher dadurch nicht irregeführt werden. Der Entscheidungsbaum dient als Hilfestellung bei Beantwortung der Frage, ob anhand der dargelegten Kriterien ein Lebensmittelzusatzstoff nicht als «natürlich» eingestuft wird.

> [Entscheidungsbaum zur Überprüfung der «Natürlichkeit» von Lebensmittelzusatzstoffen \(pdf\)](#)

Siehe auch: > [ALS-Stellungnahmen der 124. Sitzung 2025 \(pdf\)](#) - News vom 25. August 2025

FDA proposes rule to end «self-affirmed» GRAS rule in 2026

The US Food and Drug Administration has added a proposed rule to its spring 2026 agenda that would eliminate

the current provision of companies self-affirming their ingredients as safe. The proposal would force companies to submit GRAS notices for food ingredients for FDA review, eliminating the self-affirmation process that many companies currently use to enter the market. The latter pathway allows manufacturers to independently determine their ingredients as safe for use, which RFK Jr has called the provision a «loophole».

> [Green Queen Media](#)

> [reginfo.gov](#)

Qualitätsmanagement

Updated IFS PACSecure 3 Doctrine

The doctrine provides answers to frequently asked technical questions and clarifies specific requirements.

In the second version of the doctrine, we specify the following topics:

- Situations where a remote follow-up audit is acceptable
- Situations where a follow-up audit can be performed in less than 6 weeks
- Situations where an audit is considered cancelled
- Clarification about training requirements for auditors and reviewers
- Clarification about the head office/central management information on the certificate
- Clarification on the definitions of dates on the certificate

The doctrine is a normative document complementing the standard. Accordingly, companies, certification bodies and auditors must be aware of its content. Ensure you download and read the new >[IFS PACsecure 3 Doctrine version 2](#), available in English before your next audit.

> [IFS - International Featured Standards](#)

Nachhaltigkeit

Parliament adopts new EU rules to reduce textile and food waste

On 9 September 2025, Parliament gave its final green light to new measures to prevent and reduce waste from food and textiles across the EU.

The updated legislation will introduce binding food waste reduction targets, to be met at national level by 31 December 2030: 10% from food processing and manufacturing and 30% per capita from retail, restaurants, food services and households. These targets will be calculated in comparison to the amount generated as an annual average between 2021 and 2023. Following Parliament's request, EU countries will have to take measures to ensure that economic operators having a significant role in the prevention and generation of food waste (to be identified in each country) facilitate the donation of unsold food that is safe for human consumption.

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament vom 09/09/2025](#)

EU-Kommission will erneut Entwaldungsvorschrift aufschieben

Die Europäische Kommission will die > [EU-Verordnung für entwaldungsfreie Produkte \(EUDR, Verordnung \(EU\) 2023/1115\)](#) erneut verschieben und erwägt eine Verzögerung der Vorschriften, die bereits von 2024 auf diesen Dezember verschoben wurden.

> [euractiv.de](#)

Zur EU-Entwaldungsverordnung siehe auch: > [BAFU - Bundesamt für Umwelt](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

D: Nationales Ernährungsmonitoring - erste Ergebnisse der repräsentativen nemo-Online-Befragung veröffentlicht

Das Max Rubner-Institut (MRI) hat die Ergebnisse des ersten Moduls des Nationalen Ernährungsmonitorings (nemo) veröffentlicht. Mehr als 3.000 Personen im Alter von 18 bis 80 Jahren wurden zwischen September und November 2024 online zu ihren Ernährungs- und Verzehrsgewohnheiten befragt. Die Stichprobe wurde bevölkerungsrepräsentativ für Deutschland hinsichtlich der Kriterien Alter, Geschlecht, Schulbildung und Bundesland gezogen.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

Neue Referenzwerte für die Jodzufuhr

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat gemeinsam mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) die Referenzwerte für die Jodzufuhr überarbeitet. Der neue Referenzwert liegt bei 150 µg/Tag. Die bisher geltenden Werte von 200 µg/Tag für Erwachsene unter 51 Jahren und 180 µg/Tag für Erwachsene ab 51 Jahren hatten einen Zuschlag berücksichtigt, um die unzureichende Jodversorgung der Bevölkerung in Deutschland und Österreich zu verbessern. Dies entspricht nicht mehr der wissenschaftlichen Vorgehensweise sowie der Zielsetzung der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, da sich diese nicht an Personen mit einem Nährstoffmangel richten. Der Wert orientiert sich nun – wie bei Referenzwerten üblich – am durchschnittlichen Bedarf und nicht mehr am Ausgleich eines möglichen Defizits der Bevölkerung. Der neue Referenzwert für Säuglinge bis 4 Monate liegt bei 80 µg/Tag. Er hat sich verdoppelt, weil die Neubewertung zusätzlich auf aktuellen Bilanzstudien basiert und nicht, wie zuvor, nur auf dem Jodgehalt der Muttermilch. > [DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.](#)

Junge und ältere Verbraucher setzen andere Prioritäten beim Lebensmitteleinkauf

Wie Verbraucher in Deutschland, Österreich und der Schweiz einkaufen, unterscheidet sich je nach Altersgruppe deutlich. Das zeigt der aktuelle Behavior Change Report des Marktforschungsunternehmens YouGov. Zwar nutzen alle Generationen ähnliche Einkaufsstätten, doch ihre Erwartungen an Services und das Einkaufserlebnis variieren.

> [ernaehrungsindustrie.de](#)

> [YouGov-Studie](#)

Global rules for plant-based food labeling laid out in new ISO 87000:2025 «Plant-based foods and food ingredients - Definitions and technical criteria for labelling and claims»

The document specifies definitions and technical criteria for labelling and claims for: foods containing no animal-derived ingredients and limited conditional use of animal-derived ingredients, ingredients containing no animal-derived ingredients and limited conditional use of animal-derived ingredients as well as food labelling and claims for foods containing no animal-derived ingredients and limited conditional use of animal-derived ingredients. The document does not apply to:

- any unprocessed edible part of a plant, such as fruits, vegetables, pulses and grains;
- animal feed and pet food;
- packaging material for foods.

The document does not apply to pre-harvest, environmental safety, human safety, animal welfare, animal testing, or methods of manufacturing or preparation. The document defines general criteria that are applicable to all food categories and does not include any detailed compositional or nutritional criteria or technical guidance for specific food types.

> [ISO - International Organisation for Standardization](#)

Aktuelles

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](http://www.unizh.ch/europa-institut) 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

(> <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 zell-kultiviertes 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.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2025



Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

11. November 2025

Ziel des halbtägigen 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 dazugehörenden EU-Rechtsvorschriften.

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

Kooperationskurs mit der Forschungsgruppe Lebensmittel- Verpackung



Einführung: Anforderun- gen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

21.- 22. Oktober 2025

Aufgrund von steigenden Anforderungen wird die Beurteilung von Konformitäten auf Basis von Migrationstests für Verpackungen komplexer und das öffentliche Interesse nimmt zu. Der Kurs gibt einen Überblick über die Grundlagen von Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, Migrationstests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung, sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

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

Lebensmittelrecht

08. Mai 2026: > [20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)
01. Juni 2026: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE](#)
August 2026: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2026](#)
10. November 2026: > [Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE](#)
03. Dezember 2026: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE](#)
auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law | ONLINE](#)
auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

12. und 26. März 2026: > [Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis \(GHP\)](#)
23. bis 25. Juni 2026: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)
01. September 2026: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)
02. und 03. September 2026: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)
20. und 21. Oktober 2026: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)
auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

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

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#).

Die News stammen, wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden. Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung. Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

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

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