

## Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 266, April 2026



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 4/2026 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](#)

#### Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Mikrobiologische Qualität von Trockenfrüchten und Nüssen

Im Laufe des Jahres 2025 wurde im Rahmen einer koordinierten Untersuchungskampagne die mikrobiologische Qualität von Trockenfrüchten und Nüssen in der Deutschschweiz und im Tessin unter die Lupe genommen. Die Ergebnisse zeigen eine erfreulich geringe mikrobiologische Belastung der untersuchten Produkte. Die auf dem Schweizer Markt erhältlichen Trockenfrüchte, Nüsse und deren Mischungen dürfen somit als mikrobiologisch sicher bezeichnet werden. Bei nur drei Proben (0.75 %) wurde aufgrund von Richtwertüberschreitungen die gute Verfahrenspraxis beanstandet: Zwei Erzeugnisse überschritten den Richtwert für koagulasepositive Staphylokokken und eine weitere Probe wies eine zu hohe Belastung mit Schimmelpilzsporen auf.

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

#### EU-Kommission stellt neues KI-Tool für Warnmeldungen und Betrugsbekämpfung bei Lebensmitteln vor

Die Europäische Kommission hat TraceMap vorgestellt, eine neue Plattform auf der Grundlage künstlicher Intelligenz (KI) zur schnelleren Aufdeckung von Lebensmittelbetrug, verunreinigten Lebensmitteln und Ausbrüchen lebensmittelübertragener Krankheiten in der EU. Entsprechend den hohen EU-Sicherheitsstandards bei Lebensmitteln und Importwaren wird das neue Tool die Verbrauchersicherheit verbessern und den nationalen Behörden effektiveres Arbeiten ermöglichen, indem Risiken für die Lebensmittelsicherheit und Betrugereien auf innovative Weise bewertet, aufgedeckt und angegangen werden.

> [Europäische Kommission - Presseraum](#)

#### FDA: IFSAC Releases Annual Report for 2023 on Sources of Foodborne Illness

The Interagency Food Safety Analytics Collaboration's newest annual report, «IFSAC 2023 annual report: Foodborne illness source attribution estimates for Salmonella, Escherichia coli O157, and Listeria monocytogenes, United States, a weighted approach using 1998–2023 outbreak data» is now available.

> [FDA - News & Events from HFP \(Human Foods Program\)](#)

> [IFSAC 2023 annual report: Foodborne illness source attribution estimates for Salmonella, Escherichia coli O157, and Listeria monocytogenes, United States, a weighted approach using 1998–2023 outbreak data](#)

## EFSA guidance documents: new catalogue to improve access and use

An overhaul of how EFSA guidance documents are described, stored and accessed will make them easier to find, understand and use both by EFSA's scientists and by partners and stakeholders including applicants. > [Updated definitions](#) clarify five categories of EFSA guidance documents in terms of: their purpose, content, applicability (eg, whether cross-cutting or sector specific), degree of obligation, and who adopts them.

A new > [Catalogue of EFSA Guidance Documents](#) allows users to search and access all EFSA guidance documents from a single place. Another new feature is the > [EU Library of Food Safety Guidance Documents](#) which brings together guidance documents produced by EU national competent organisations and risk assessors and gathered by members of > [EFSA's Advisory Forum](#) and the national Focal Points.

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

## Morcheln: 20 Minuten kochen gegen Beschwerden

Frühlingszeit, Morchelzeit. Bei falscher Zubereitung können die Pilze aber Symptome wie Erbrechen, Durchfall oder Schwindel hervorrufen. Egal ob frisch oder getrocknet – sie sollten immer mindestens 20 Minuten gekocht und in kleinen Portionen genossen werden.

> [toxinfo.ch](#)

## BfR: Salmonellen und Schokoladenprodukte

Salmonellen werden in Schokoladenprodukten eher selten nachgewiesen. Dennoch sind Krankheitsausbrüche bekannt, die durch Salmonellen in Schokolade verursacht wurden. Schokoladenerzeugnisse schützen die Salmonellen nicht nur bei der Magenpassage – in fettreichen Produkten sind sie sehr gut gegen die sauren Verhältnisse im Magen des Menschen geschützt und gelangen größtenteils lebend in den Darm –, sondern bieten auch sonst ein besonders günstiges Umfeld zum Überleben mit gutem Schutz gegen ungünstige Umweltbedingungen. Salmonellen können in Schokolade bis zu mehreren Jahren überleben. Bedingt durch den niedrigen Wassergehalt der Schokolade und die schützende Wirkung des Fettes weisen sie eine sehr hohe Hitzeresistenz auf. Eine Vermehrung der Bakterien ist auf Grund des hohen Zuckergehaltes und der Konsistenz der Produkte in der Regel nicht möglich. Normalerweise sind zwischen 10.000 und 100.000 Keime notwendig, um eine Infektion auszulösen. Durch die fettreiche Matrix geschützt können in Schokoladenprodukten schon weniger als 1.000 Zellen zu einer Infektion führen.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

> [BfR-Mitteilung 023/2026 - Salmonellen und Schokoladenprodukte \(pdf\)](#)

## Lebensmittelrecht

### Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Butterbackwaren auf dem Prüfstand

Im Rahmen einer Untersuchungskampagne des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) wurden im Herbst 2025 im Offenverkauf erhältliche Butterbackwaren erhoben. Ziel der Kampagne war es, zu überprüfen, ob die Produkte tatsächlich mit Butter oder irreführenderweise unter Mitverwendung anderer Speisefette hergestellt wurden. Zudem wurden die Erzeugnisse auf Acrylamid untersucht, einen Stoff, der bei starker Erhitzung stärkehaltiger Lebensmittel entstehen kann und gesundheitsschädlich ist. Alle untersuchten Produkte entsprachen den rechtlichen Anforderungen. Die Buttergehalte lagen stets über den für Butterbackwaren geforderten Mindestgehalten. Es wurden keine anderen Speisefette festgestellt. Die Höchstwerte für Acrylamid wurden durchwegs eingehalten.

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

### Mit veganen Ersatzprodukten ausreichend mit Vitaminen versorgt?

Wer sich vegan ernährt, sollte auf eine ausreichende Nährstoffzufuhr achten, insbesondere auf jene, die überwiegend in tierischen Lebensmitteln vorkommen. Pflanzliche Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten unterscheiden sich im Nährstoffprofil und werden deshalb mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert. Doch entspricht die auf der Verpackung angegebene Menge nicht immer dem tatsächlichen Gehalt. Im Rahmen einer 2025 durchgeführten Kampagne zum Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen in veganen Milch- und Fleischersatzprodukten untersuchten die kantonalen Laboratorien der Ostschweiz insgesamt 41 entsprechende Erzeugnisse.

> [Kantonales Labor Zürich - Mitteilung](#)

### BVL: 2. Auflage der Algenliste in deutscher und englischer Fassung sowie englische Fassung der 4. Auflage des Vorwortes zu den Stofflisten veröffentlicht

Die aktualisierte Algenliste und die 4. Auflage des Vorwortes in englischer Fassung sind online verfügbar. Die Stofflisten des Bundes und der Bundesländer sollen die Einstufung von Stoffen erleichtern. Das BVL hat die aktualisierte 2. Auflage der Algenliste veröffentlicht. Neben der Algenliste gibt es eine Pflanzen- und eine Pilzliste. Mit ihrer Hilfe soll die Bewertung von Pflanzen, Pilzen und Algen als Zutaten in Lebensmitteln hinsichtlich ihrer Abgrenzung zu Arzneimitteln, ihres Novel Food-Status sowie ihrer Sicherheit erleichtert werden. Die 2. Auflage der Algenliste und

die 4. Auflage des Vorwortes wurden auch ins Englische übersetzt.

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

### **Commission authorises and renews use of four safe genetically modified crops as food and animal feed**

The Commission authorised one genetically modified soybean and renewed the authorisation for three genetically modified crops (maize and two cotton varieties) for use in food and animal feed, following the European Food Safety Authority's scientific assessment concluding that they are as safe as their conventional counterparts. These GM crops have undergone a comprehensive and stringent assessment procedure, which ensures a high level of protection of human and animal health, and of the environment. The Commission decisions only allow these genetically modified crops to be imported for use in food and animal feed, but not to be cultivated in the EU. The authorisations are valid for 10 years, and any product produced from these genetically modified crops will be subject to the > [EU's labelling and traceability rules](#). The Commission had a legal obligation to decide on this authorisation and on these renewals after Member States did not reach a qualified majority either in favour or against these decisions.

More information on Genetically Modified Organisms (GMOs) in the EU is available on:

> [European Commission - Genetically Modified Organisms](#).

> [European Commission - eNews Health and Food Safety Directorate-General](#)

### **Member States endorse Commission's proposal to lower the maximum residue levels of particularly hazardous pesticides**

Member States have endorsed the Commission's proposal to lower the maximum residues levels (MRLs) of three particularly hazardous pesticides - carbendazim, benomyl and thiophanate-methyl - which are not allowed for use in the EU, but still authorised in some third countries. The > [new Regulation](#) will lower the existing MRLs to the lowest level that can be measured with newest technology, having an impact on imported food and feed. Food business operators will be given a 6 month phase-out period to adapt to the new rules, after which these new MRLs will apply in any food or feed product for the EU market. Moreover, a transitional arrangement will apply to products already on the market before the entry into force of the new Regulation only where evidence demonstrates that a high level of consumer protection is maintained. The European Parliament and Council now have a two-month scrutiny

period to examine the proposal. In the absence of any objection from the other institutions, the Commission will adopt the Regulation in July 2026.

> [Newsroom European Commission](#)

More information on MRLs: > [Maximum Residue Levels - Food Safety - European Commission](#)

### **Kantonales Labor Zürich: Sellerie statt Petersilie – nur selten ist bei Gewürzen nicht drin was draufsteht**

Gewürze und Gewürzmischungen können Pflanzen enthalten, die nicht auf der Zutatenliste stehen oder dort nicht hingehören. Mit einer modernen Sequenzieretechnik hat das kantonale Labor Zürich die Zusammensetzung der Produkte überprüft. In den meisten Fällen bestätigten die Analysen die Angaben auf der Zutatenliste. Vereinzelt stiess das Labor jedoch auf überraschende Ergebnisse.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

## **Qualitätsmanagement**

### **GFSI: A Culture of Food Safety: Version 2 of the Position Paper from the Global Food Safety Initiative published**

The second edition of the GFSI Position Paper refines the global framework for food safety culture by incorporating the latest academic research and stakeholder feedback since 2018. It clarifies GFSI's role as a benchmarking entity that defines the «what»—the core dimensions of food safety—while leaving the «how»—the specific tools and implementation methods—to industry specialists and individual businesses.

> [GFSI - Global Food Safety Initiative](#)

### **Qualitätsmanagement: die neue ISO 9001 wird 2026 veröffentlicht**

Die weltweit anerkannte Norm für Qualitätsmanagementsysteme erhält 2026 ein Update. Die neue Version soll im September 2026 erscheinen. Was ändert sich? Ein Blick in den bereits vorliegenden Entwurf (ISO/DIS 9001 oder DIN EN ISO 9001 - Entwurf) zeigt, in welchen Bereichen sich voraussichtlich wichtige Änderungen ergeben: **Harmonized Structure (HS):** Um die Integration mit anderen Managementsystemen zu erleichtern, folgte die Fassung von 2015 der «High Level Structure» (HLS). Die HLS wurde 2021 optimiert und in «Harmonized Structure» (HS) umbenannt. Dieser neuen Struktur folgt auch die ISO 9001:2026. **Risiken und Chancen:** Der risikobasierte Ansatz wird differenzierter dargestellt. Abschnitt 6.1 «Massnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen» wird um zwei Unterabschnitte ergänzt: «Massnahmen zum Umgang mit Risiken» und «Massnahmen zum Umgang mit Chancen». Diese Trennung kann dazu beitragen, dass im

Unternehmen Chancen besser identifiziert werden. **Klimawandel:** Die Fassung von 2015 enthielt keine Aussagen zum Klimawandel, wurde aber 2024 mit einer Ergänzung (Amendment) versehen. Diese Ergänzung wird in die neue ISO 9001 aufgenommen und betrifft den Kontext der Organisation (Prüfung, ob Klimawandel eine relevante externe Einflussgrösse ist) und die interessierten Parteien (Prüfung, ob sie Anforderungen im Zusammenhang mit dem Klimawandel stellen). **Qualitätspolitik:** In die Anforderungen zur Qualitätspolitik wurde ein neuer Unterpunkt aufgenommen, der den Kontext der Organisation und ihre strategische Ausrichtung betrifft. Diese Perspektiven müssen also explizit in die dokumentierte Qualitätspolitik aufgenommen werden. **Qualitätskultur und ethisches Verhalten** werden als Anforderungen verankert: Die Leitung muss sie fördern (5.1.1) und Mitarbeitende sowie sonstige Beteiligte müssen sich ihrer bewusst sein (7.3). **Anhang A:** Der nicht normative, sondern informative Anhang A («Erläuterung der Struktur, Terminologie und Abschnitte») wurde grundlegend überarbeitet, um Begriffe zu präzisieren und Anforderungen klarer und verständlicher zu machen.

> [dinmedia.de](https://dinmedia.de)

> [Siehe hierzu auch News vom 16. Oktober 2025](#)

### **IFS: Neue Doctrines für IFS Food, Broker, Logistics und PACsecure**

Am 23. April 2026 wurden aktualisierte Versionen der Doctrines für IFS Food 8, Logistics 3, Broker 3.2 und PACsecure 3 veröffentlicht. Diese Doctrines sind wesentliche normative Dokumente für zertifizierte Unternehmen, Auditor:innen, Zertifizierungsstellen sowie weitere Interessengruppen. Sie beantworten häufig gestellte technische Fragen und präzisieren spezifische Anforderungen.

> [IFS-News und neuen Doctrines](#)

### **Die ISO 14001:2026 ist veröffentlicht**

Die neue Ausgabe der Umweltmanagementsystem-Norm ist veröffentlicht.

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

## **Nachhaltigkeit**

### **Guidances on Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR)**

Two Guidances on the Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) have been published. The guidances are:

Notice on interpretive legal issues with the PPWR:

> [Guidance document on Packaging and Packaging Waste Regulation \(PPWR\) - Environment](#)

A FAQ document:

> [FAQ on Packaging and Packaging Waste Regulation \(PPWR\) - Environment](#)

### **EU Food Loss and Waste Prevention Hub**

The second Hub newsletter of 2026 highlights EU-funded projects and practical initiatives to prevent food waste, including solutions for schools, households, hotels and city markets, as well as current funding and participation opportunities.

> [EU Food Loss and Waste Prevention Hub - Second Newsletter 2026](#)

### **Lebensmittel-Nebenströme als unterschätzte Ressource – eine Literaturübersicht**

Entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette fallen weiterhin beträchtliche, bislang wenig genutzte Nebenströme an. Eine Literaturstudie von Agroscope zeigt, dass zentrale Fragen zur Anwendung und industriellen Verwertung weiterhin offen sind.

> <https://www.agrarforschungschweiz.ch>

Ammann J., Wiedmann N., Manixab R., Liechti C. (2026). Lebensmittel-Nebenströme als unterschätzte Ressource – eine Literaturübersicht.

Agrarforschung Schweiz, 17, 106-115

> <https://doi.org/10.34776/afs17-106>

> [wissenschaftlicher Artikel \(pdf\)](#)

## Aktuelles



### **JETZT ANMELDEN:**

### **20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung | Freitag, 8. Mai 2026** **Thema: «Ein Blick zurück und Entwicklungslinien für die Zukunft»**

Seit 20 Jahren ist die Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung ein etablierter Ort für Austausch, Impulse und Wissensvermittlung rund um das Lebensmittelrecht. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr langjähriges und anhaltendes Interesse und freuen uns, Sie zur Jubiläumstagung einladen zu dürfen.

Wir werden die Gelegenheit nutzen, um zu Beginn einen kurzen Blick auf die vergangenen 20 Jahre zu werfen, bevor wir den Fokus auf Themen richten, die das Lebensmittelrecht in den kommenden Jahren prägen werden. Der inhaltliche Bogen spannt sich dabei vom Protokoll zur Lebensmittelsicherheit im Rahmen der Bilateralen III über Zukunftsthemen der behördlichen Risikobewertung und das Potenzial sogenannter Reallabore bis hin zu Sorgfaltspflichten im Kontext der Nachhaltigkeit, insbesondere zur Entwaldungsfreiheit. Zudem werden persönliche Entwicklungslinien und zukünftige Anforderungen an Fachkräfte im Lebensmittelrecht beleuchtet.

**Jetzt noch anmelden:** > [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung) Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

### **Referate und Referierende**

**Tagesmoderation:** Prof. Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier

**Begrüssung und ein Blick zurück:** Prof. Michael Kleinert

- **Einführung ins Protokoll zur Lebensmittelsicherheit und dessen Verbindung zum bestehenden Landwirtschaftsabkommen**  
Caspar Flück, Leiter Fachbereich Recht, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Die Totalrevision des Lebensmittelgesetzes (LMG) im Kontext der Bilateralen III und wichtige Inhalte**  
Monika Wymann, wissenschaftliche Mitarbeiterin Fachbereich Recht, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Risikobewertung im Lebensmittelrecht: Zukunft gestalten zwischen Wissenschaft und Recht**  
Felix Orgies, Unterabteilungsleiter im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), D-Berlin
- **Food Law Leadership and Advocacy Strategies: Input for Young Professionals (in English)**  
Dr. Francesco Planchenstainer, Global Head of Food Law, Nestlé, Vevey
- **Das Potential von Reallaboren (Sandboxes) im Lebensmittelbereich: adaptive Regulierung, lernende Behörden und Unternehmen, gemeinsame Risikosteuerung**  
Co-Referat: Susanne Lauber Fürst, Biologin und Rechtsanwältin, CEO InnoNext GmbH, Montreux; Michael Bochsler, CEO Watair GmbH, Frauenkappelen
- **Sorgfaltspflichten zur Entwaldungsfreiheit: Relevanz der EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) und CH-Holzhandelsverordnung (HHV) für Schweizer Unternehmen**  
Stephan Geiger, Head Advisory Climate Change and Sustainability, EY Switzerland, Zürich

Den Abschluss (ab ca. 16h) bildet ein geselliger Apéro, zu dem wir Sie herzlich einladen, um gemeinsam auf das Jubiläum anzustossen.

## **JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht, Studiengang 2026**

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 2026 wird am 31. August 2026 starten; die Anmeldefrist läuft bis zum 1. Juli 2026 (Frühbucherrabatt 5 % bis 11. Mai 2026). Die Teilnehmerzahl ist beschränkt**

**Weitere Informationen über den Studiengang 2026 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](#).

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

## Unsere nächsten Kurse

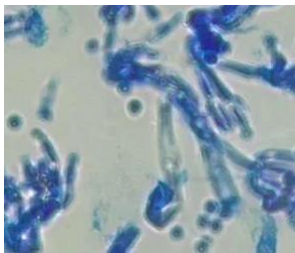


### Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

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](#)



### Neuer Kurs der Forschungsgruppe Lebensmittel-mikrobiologie: Workshop mit MBV AG über Luftmonitoring

23. Juni 2026

Der praxisorientierte Workshop vermittelt die Grundlagen und Anwendungen des mikrobiologischen Luftmonitorings in Lebensmittelbetrieben. In Zusammenarbeit mit der Firma MBV AG lernen die Teilnehmenden Methoden der Luftkeimsammlung, den Einsatz moderner Messgeräte sowie die Interpretation der Ergebnisse kennen. Anhand praktischer Demonstrationen und Beispiele wird gezeigt, wie Luftmonitoring zur frühzeitigen Erkennung hygienischer Risiken und zur Verbesserung betrieblicher Hygienekonzepte eingesetzt werden kann.

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](#)



## Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits- Managementsystemen

1. September 2026

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

2. bis 3. September  
2026

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](#)

## Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Unsere Weiterbildungsangebote 2026

### Lebensmittelrecht

08. Mai 2026: [> 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#) | Thema «Zwei Jahrzehnte Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung: Ein Blick zurück und Entwicklungslinien für die Zukunft», siehe auch obenstehend

01. Juni 2026: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht](#) | ONLINE

31. August 2026: Start [> CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2026](#), siehe auch obenstehend

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.

## Anlässe Dritter

### Weiterbildungstagung 2026 der GSLI/AISDA am 29. Mai 2026

#### **Logistik – Lebensmittel in Bewegung**

Die Weiterbildungsveranstaltung rund um das Thema **Lebensmittellogistik** wird durch das *Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden* organisiert und ist öffentlich. Sie richtet sich nicht nur an die Vollzugorgane der amtlichen Lebensmittelkontrolle, sondern ist auch für Personen aus Industrie, Gewerbe, Branchenverbänden und Bereichen der Lebensmittellogistik sehr interessant.

Die Tagung informiert in Form von sieben Vorträgen über die Herausforderungen im Bereich der Lebensmittellogistik und deren Dokumentation.

Zusätzlich stellt die Plattform Agrarexporte (PAE) den Zulassungsprozess für den Export von tierischen Lebensmitteln in Drittstaaten vor.

Die Vorträge sind in Deutsch und die Unterlagen werden eine Woche vor der Tagung online bereitgestellt. Die Unterlagen stehen, bei Bedarf, auch in Französisch zur Verfügung.

Beginn 09:15 Uhr

Hotel Morosani Schweizerhof, 7270 Davos Platz

Nähere Informationen:

[> Programm und Anmeldung](#)

## 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](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), E-Mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)