

Newsletter der Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM Nr. 270, August 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

BLV: Seismo Info 07/2026 und 08/2026 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](#)

Chlordosieranlagen in der Gebäudeinstallation: Grundlagen, Einflussgrößen und Nebenprodukte

Chlordosieranlagen ermöglichen die Desinfektion von Trinkwasser in Gebäudeinstallationen. Die Anbieter solcher Anlagen bewerben eine anhaltende Wirkung des Desinfektionsmittels ab der Stelle der Zudosierung. Wegen der gesetzlich vorgeschriebenen niederen Wirkstoffkonzentrationen und der permanenten Chlorzehrung kann eine ausreichende Desinfektionsleistung jedoch oft nicht in der gesamten Installation erreicht werden. Gleichzeitig können problematische Nebenprodukte entstehen. Die versprochene Schutzwirkung ist nicht umfassend und die Anlagen müssen gut überwacht werden. Der Artikel in der Fachzeitschrift für Wasser, Gas und Wärme untersucht Grundlagen, Einflussgrößen und Nebenprodukte von Chlordosieranlagen.

[> Fachartikel: Leiblein T., Cavelti R., Kötzsch S. und T. Hofmann \(2026\). Chlordosieranlagen in der Gebäudeinstallation – Grundlagen, Einflussgrößen und Nebenprodukte. Aqua & Gas – Fachzeitschrift für Wasser, Gas und Wärme, 2026 \(7+8\), pp. 44-51 \(pdf\)](#)

EFSA: Call for data for Talc E 553b

EFSA had launched a public call for additional data to support the safety assessment of talc (E 553b) as a food additive. The request follows earlier conclusions that the available evidence was insufficient, as well as recent assessments by ECHA and IARC concerning the potential carcinogenicity of talc. Because food-grade talc contains particles in both the nano- and micrometre range, EFSA requires a nano-specific risk assessment. Interested companies, authorities and research institutions could submit relevant published, unpublished or newly generated data. The deadline for submission was 31 July 2027.

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

EFSA: Retail prevalence study to investigate microbiological contamination levels in ready-to-eat (RTE) plant-based dairy, meat and fish substitutes

The comprehensive report investigates the microbiological contamination of ready-to-eat (RTE) plant-based dairy, meat and fish substitutes, reflecting the growing market and consumer interest in alternative protein sources. The primary objective was to assess the prevalence and levels of key microbial indicators and pathogens in these products, thereby evaluating their safety and potential public health risks. A systematic sampling strategy was employed, encompassing a diverse range of commercially available RTE plant-based substitutes. Samples underwent rigorous microbiological analysis, including enumeration of total viable counts, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella spp. and other relevant microorganisms, following standardised laboratory protocols.

The results revealed variable levels of microbial contamination across product categories, with certain samples exceeding established safety thresholds for specific pathogens or hygiene indicators. Notably, the occurrence of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. was rare but highlighted the necessity for continued vigilance in production and supply chains. The study identified factors influencing contamination, such as product formulation, processing conditions and storage practices, underscoring the importance of robust food safety management systems tailored to plant-based RTE products.

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

BfR: Nutzen und Risiken von Mikronährstoff-supplementen im Alter (FAQ)

Gesunde ältere Menschen können ihren Nährstoffbedarf mit einer ausgewogenen Ernährung decken, Nahrungsergänzungsmitteln sind meist nicht erforderlich.

Die nachfolgenden FAQ erläutern, welche Faktoren die Mikronährstoffversorgung im höheren Lebensalter beeinflussen können, welche Personengruppen ein erhöhtes Risiko für Nährstoffdefizite oder eine Überversorgung haben und wann eine ärztliche Abklärung sinnvoll sein kann.

> [BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung \(D\)](#)

FDA: Guidance for Ready-to-Eat Fresh-Cut Produce Operations under Preventive Controls for Human Food Rule finalized

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) released final guidance to help manufacturers and processors of fresh-cut produce comply with the FSMA Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls (PCHF) rule.

> [US FDA – US Food and Drug Administration | Guide to Minimize Biological Hazards in Ready-to-Eat Fresh-Cut Produce](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Neue Bescheinigungsmuster für Sendungen aus Neuseeland

Die Bescheinigungsmuster für Tiere und Tierprodukte aus Neuseeland werden aktualisiert. Die neu zu verwendenden Muster sowie Informationen zu den Übergangsbestimmungen (Artikel 5) finden sich unter folgendem Link:

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2026/1936 der Kommission vom 5. August 2026 zur Festlegung von Vorschriften für Bescheinigungen sowie eines Musters der Gesundheitsbescheinigung für den Eingang von Sendungen lebender Tiere und tierischer Erzeugnisse, die als den Vorschriften der Union gleichwertig befunden wurden, aus Neuseeland in die Union und zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses \(EU\) 2015/1901](#)

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

EU introduces maximum delta-9-THC limits for hemp leaf infusions as well as mandatory labelling requirements

Commission Regulation (EU) 2026/1828 amends Regulation (EU) 2023/915 by setting maximum levels of delta-9-tetrahydrocannabinol (Δ 9-THC) in hemp leaves for water infusion and hemp leaves infusions. The maximum Δ 9-THC thresholds are

- Hemp leaves for water infusion: 40 mg/kg
- Ready to drink hemp leaves infusions: 0.02 mg/kg
- Regarding mandatory labelling requirements:
- The labelling of the hemp leaves shall bear the following statements in the principal field of vision of the label:
- Only to be used for water infusion (preparation of a herbal infusion)
- Shall not be consumed by infants and young children.
- No fatty ingredients, such as cream or milk, shall be added during steeping

> [Eur-Lex – Commission Regulation \(EU\) 2026/1828 of 28 July 2026 amending Regulation \(EU\) 2023/915 as regards maximum levels of delta-9-tetrahydrocannabinol \(\$\Delta\$ 9-THC\) in hemp leaves for water infusion and hemp leaves infusions](#)

EU legt strengere Höchstgehalte für 3-MCPD und Glycidylester fest

Die EU passt die Höchstgehalte für 3-MCPD, 3-MCPD-Fettsäureester und Glycidyl-Fettsäureester in bestimmten Lebensmitteln an.

> [Eur-Lex – Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2026/1825 der Kommission vom 29. Juli 2026 zur Änderung der Verordnung \(EU\) 2023/915 hinsichtlich der Höchstgehalte an 3-Monochlorpropandiol \(3-MCPD\), 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidylfettsäureestern in bestimmten Lebensmitteln\)](#)

EC: Open consultation on soybean DAS-44406-6 and FG72

EFSA published a new opinion on genetically modified soybean DAS-44406-6 × FG72 for food and feed uses on 29 July 2026. In accordance with > [Regulation \(EC\) No 1829/2003](#) on genetically modified food and feed, the public may make comments on this opinion for 1 month.

> [European Commission | Genetically Modified Organisms](#)

> [EFSA – European Food Safety Authority: Assessment of genetically modified soybean DAS-44406 × FG72 \(dossier GMFF-2025-34192\), EFSA Journal, 24\(7\), e10268](#)

Pflanzliche Alternativen: Neue Vorgaben für fleischbezogene Bezeichnungen in Verordnung (EU) 2026/1739

Ab dem 19. August 2029 gelten in der Europäischen Union neue Vorschriften für die Verwendung fleischbezogener Bezeichnungen. Ziel der Regelung ist es, die Begriffe «Fleisch» sowie traditionelle Bezeichnungen für Fleischerzeugnisse stärker zu schützen und Verbraucher vor irreführenden Produktbezeichnungen zu bewahren. Künftig bleiben Bezeichnungen, die traditionell Fleischerzeugnissen vorbehalten sind, grundsätzlich Produkten tierischen Ursprungs vorbehalten. Dies betrifft sowohl den Begriff «Fleisch» als auch Bezeichnungen, die in Verbindung mit einer Tierart verwendet werden, beispielsweise «Rind...», «Schwein...» oder «Huhn...».

Pflanzliche Alternativprodukte dürfen diese Bezeichnungen grundsätzlich nicht mehr verwenden, sofern keine ausdrücklich zugelassene Ausnahme besteht.

> [BAV-Institut](#)

> [Eur-Lex – Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2026/1739 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juli 2026 zur Änderung der Verordnungen \(EU\) Nr. 1308/2013, \(EU\) 2021/2115 und \(EU\) 2021/2116 hinsichtlich der Stärkung der Position der Landwirte in der Lebensmittelversorgungskette\)](#)

BZfE: Was «Frische» auf der Milchpackung bedeutet – Neues Milchrecht sorgt für Klarheit (DE)

Die Frische einer Milch ist für viele Menschen ein zentrales Qualitätsmerkmal. Kein Wunder, dass auch das Marketing den Begriff gerne verwendet. Nur: Wie lange gilt eine als frisch bezeichnete Milch auch wirklich als frisch? Zumindest rein rechtlich betrachtet, gibt es für den deutschen Markt in der Milchproduktequalitätsverordnung nun eine eindeutige Antwort.

> [BZfE – Bundeszentrum für Ernährung](#)

> [Verordnung über Qualitätsanforderungen an Milchprodukte 2 \(DE\)](#)

FDA: Mandatory GRAS notifications for ingredients introduced to U.S. food supply proposed (US)

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has proposed a rule that would require companies to notify the agency when they conclude that a substance used in human or animal food is Generally Recognized as Safe (GRAS), which would end the existing voluntary notification system for most GRAS substances. The [proposed rule](#) would amend 21 CFR parts 170 and 570 to require any person introducing a substance into interstate commerce under the GRAS provision of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act to notify FDA of the basis for their

GRAS conclusion, unless an exception applies. The requirement would cover both ingredients added directly to food and substances added indirectly, such as substances migrating from food packaging.

> [Food Safety Magazine](#)

> [US FDA – Food and Drug Administration | Generally Recognized as Safe \(GRAS\)](#)

Nachhaltigkeit

EU rules on packaging and packaging waste apply from 12th August 2026

The Packaging and Packaging Waste Regulation 2025/40 (PPWR) entered into force on 11 February 2025 and will generally apply from 12 August 2026. The Regulation:

- covers all packaging and packaging waste, regardless of material or origin
- sets requirements for manufacturing, composition, and reusable or recoverable nature of all packaging placed on the EU market
- includes packaging waste management and prevention measures

> [European Commission – Packaging waste](#)

> [Regulation \(EU\) 2025/40 on packaging and packaging waste - PPWR](#)

siehe auch > [News vom 6. Februar 2024](#) und > [11. Februar 2025](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bundesrat lehnt «Ernährungsinitiative» ab

Der Bundesrat schreibt in seiner Medienmitteilung vom 11. August 2026, dass die Volksinitiative «Für eine sichere Ernährung – durch Stärkung einer nachhaltigen inländischen Produktion, mehr pflanzliche Lebensmittel und sauberes Trinkwasser (Ernährungsinitiative)» zwar wichtige agrarpolitische Anliegen hinsichtlich Ernährungssicherheit, Umwelt- und Trinkwasserschutz enthält; Bundesrat und Parlament lehnen die Initiative jedoch ab, weil die vorgeschlagenen Massnahmen zu weit gehen und innerhalb der vorgesehenen Frist nicht realistisch umsetzbar sind.

> [BLW – Bundesamt für Landwirtschaft | Medienmitteilung vom 11. August 2026](#)

BLW: Bio-Betriebe erhalten mehr Spielraum beim Futterzukauf wegen Trockenheit

Die anhaltende Trockenheit führt auch in der biologischen Landwirtschaft zu Futterknappheit. Das Bundesamt für Landwirtschaft erlaubt den Biobetrieben deshalb für das laufende Jahr den Zukauf von bis zu 20 Prozent konventionellen Futtermitteln.

> [BLV – Medienmitteilung vom 24. August 2026](#)

> [BLW – Weisung zu Bioverordnung betreffend Futterzukauf Trockenheit 2026 \(pdf\)](#)

Aktualisierung der Schweizer Nährwertdatenbank 2026

Eine neue Version (V 7.1) der Schweizer Nährwertdatenbank ist verfügbar. Sie enthält erstmals Werte für Nicinäquivalente, neue generische Lebensmittel sowie aktualisierte Nährwertangaben für zahlreiche Lebensmittel, insbesondere in den Kategorien Biscuits und Süssgebäck.
> [BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)
> [Die Schweizer Nährwertdatenbank](#)

Agroscope: Wettbewerbsfähige Produktion von Lebensmitteln

Das Thema «Wettbewerbsfähige Produktion von Lebensmitteln» ist einer der sechs Schwerpunktthemen des Arbeitsprogramms 2026–2029 von Agroscope. In einem Video werden die wichtigsten Herausforderungen sowie Beispiele für innovative Forschungsprojekte in diesem Bereich vorgestellt.
> [Agroscope \(YouTube-Video\)](#)

Codex and Food Fraud: Public comments for their electronic working group, seventh draft

After nearly a decade and repeated rounds of public comment, Codex's food fraud definition is finally consistent, harmonized, and ready for publication.

> [Food Fraud Prevention Think Thank](#)

> [Codex Alimentarius Circular Letter: Request for comments at Step 6/7 on the draft guidelines on the prevention and control of food fraud, CL 2026/77-FICS \(pdf\)](#)

Northern Ireland moves to tackle obesity with new restrictions on unhealthy food promotions

The Department of Health and Food Standards Agency have launched a consultation on restricting the promotion and placement of food and drink high in fat, sugar and salt (HFSS).

> [Northern Ireland's Food Standards Agency](#)

FDA's UPF definition may lack legal force, but not policy impact (US)

The agency's decision to submit a white paper rather than a proposed rule limits its legal force but could still influence voluntary reformulation, front-of-pack labeling and future federal food policy.

> [foodnavigator.com](#)

> [US FDA – US Food and Drug Administration | Ultra-Processed Foods](#)

Aktuelles

Tagungsbericht der 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 8. Mai 2026

Thema: «Ein Blick zurück und Entwicklungslinien für die Zukunft»



Unsere 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung stand ganz im Zeichen ihres Jubiläums. Nach einem Rückblick auf die vergangenen zwei Jahrzehnte, inklusive einem > [Rückblickvideo](#), wurde der Blick nach vorne gerichtet und Entwicklungslinien beleuchtet, die das Lebensmittelrecht in den nächsten Jahren voraussichtlich prägen werden.

Der thematische Bogen spannte sich dabei von den Bilateralen III über Fragen der Risikobewertung und regulatorische Reallabore bis hin zu Nachhaltigkeit, Green Claims und Entwaldungsfreiheit.

In einem > [ausführlichen fachlichen Bericht](#), verfasst durch Tagungsleiterin > [Prof. Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier](#), sind wichtige Inhalte zusammengefasst. Er enthält zudem Quellen und weiterführende Hinweise für alle, die einzelne Themen vertiefen möchten.

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, einzuordnen 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 hat am 31. August 2026 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2027 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ (siehe unter «Durchführung») oder direkt an Prof. Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2027 und den Anmeldeprozess informiert.

Beiträge in der ZLR – Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht

Gerne können Sie Prof. Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie einen Beitrag lesen möchten.

➤ **Neu:** Die Schaffung eines gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraums Schweiz-EU: Grundzüge des Protokolls zur Lebensmittelsicherheit > [Ausgabe 2026/3](#)

Die Schweiz und die EU haben im Rahmen der Bilateralen III ein neues Protokoll zur Lebensmittelsicherheit ausgehandelt, das einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum mit einer erweiterten Zusammenarbeit entlang der gesamten Lebensmittelkette schaffen soll.

Namentlich soll der bestehende Geltungsbereich der Zusammenarbeit im Bereich der Lebensmittelsicherheit auf Basis des Landwirtschaftsabkommens (Pflanzenschutz, Futtermittel, Saatgut, Handel mit Tieren und tierischen Erzeugnissen inkl. Lebensmittel tierischer Herkunft) ausgeweitet werden auf die Bereiche nichttierische Lebensmittel sowie Zulassung von Pflanzenschutzmitteln. Weiter soll die Schweiz beteiligt sein an den Warn- und Informationssystemen der EU (z. B. RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) und an der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA (European Food Safety Authority). Zwecks Schaffung des gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraums ist vorgesehen, die bisherige Äquivalenzmethode aufzugeben und die Integrationsmethode einzuführen, d. h. es soll eine dynamische Rechtsübernahme der einschlägigen EU-Rechtsakte durch die Schweiz erfolgen. Die Umsetzung des Protokolls zur Lebensmittelsicherheit in der Schweiz würde daher weitreichende Auswirkungen auf das schweizerische Lebensmittelrecht, die Lebensmittelwirtschaft und die Behörden nach sich ziehen und die regulatorische Souveränität der Schweiz herausfordern. Die Abhandlung hat zum Ziel, die Grundzüge des Protokolls zur Lebensmittelsicherheit darzulegen und über Chancen und Herausforderungen aus Sicht der Schweiz zu reflektieren.

➤ **Die Anwendung des Vorsorgeprinzips im Kontext der Novel-Food-Verordnung, > [Ausgabe 2025/3](#)**

Das Vorsorgeprinzip ist ein zentrales Leitprinzip des europäischen Lebensmittelrechts und dient dem Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten, indem es auch bei wissenschaftlichen Unsicherheiten vorläufige Risikomanagementmassnahmen ermöglicht. Es spielt insbesondere im Rahmen der Verordnung (EU) 2015/2283 (sog. «Novel-Food-Verordnung», «NFVO») eine wichtige Rolle, da die Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel häufig mit komplexen wissenschaftlichen Fragestellungen verbunden ist. Der Beitrag erläutert die Grundlagen und Anwendung des Vorsorgeprinzips im Kontext der NFVO, beleuchtet dessen Auswirkungen auf Innovation und Marktzugang und zeigt regulatorisches Sandboxing als möglichen Ansatz zur besseren Vereinbarkeit von Konsumentenschutz und Innovationsförderung auf.

➤ **Neuartige Lebensmittel (Novel Food): ein vergleichender Blick auf die Rechtslage in der EU und den USA, > [Ausgabe 2024/2](#)**

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.

➤ **HACCP aus lebensmittelrechtlicher Sicht mit Fokus auf Validierung und Verifizierung, > [Ausgabe 4/2020](#)**

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der Beitrag 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.

Unsere Kurse im 2. Halbjahr 2026



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

10. November 2026

Ziel des halbtägigen Kompaktkurses ist es, die Grundlagen des Novel-Food-Rechtsrahmens in der Schweiz zu vermitteln, inkl. Bezug zum EU-Lebensmittelrecht. Eignen Sie sich das notwendige Wissen an, um innovative, neuartige Lebensmittel rechtskonform auf den Markt bringen zu können. Unser Kurs bietet Ihnen hierzu die Grundlagen, untermauert mit Beispielen. Ebenso wird es Gelegenheit für Diskussionen und den Austausch von Erfahrungen geben.

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



**Einführung:
Kennzeichnung von Lebensmitteln**

24. November 2026

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die

nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selbst 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

03. Dezember 2026

Der Kurs vermittelt Orientierungswissen zum EU-Lebensmittelrecht (Suchtechniken in EUR-Lex und weiteren Datenbanken) sowie eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der EU. Er zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht.

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

Kooperationskurse mit anderen Forschungsgruppen



Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen

20. – 21. Oktober 2026

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 2027

Lebensmittelrecht

03. Juni 2027: [> Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

August 2027: Start [> CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2027](#), siehe auch obenstehend

23. November 2027: [> Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

02. Dezember 2027: [> Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE](#)

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

18. März und 08. April 2027: [> Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis \(GHP\)](#)

22. bis 24. Juni 2027: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

07. September 2027: [> Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

08. bis 09. September 2027: [> Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

09. November 2027: [> Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt?](#)

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

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

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM 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.

Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil
[> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht](#), E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch