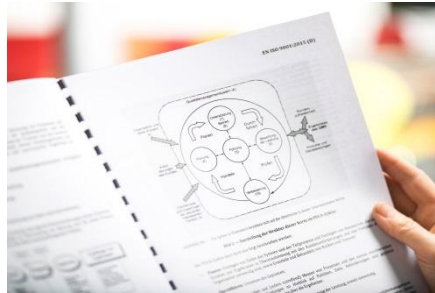


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 264, Februar 2026



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 2/2026 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](#)

Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist: EFSA untersucht Bakterienwachstum in Fleisch, bevor es zum Verbraucher gelangt

Die EFSA untersuchte, wie sich Bakterien in Fleisch von Rindern, Schafen und Schweinen während der Kühlung und Lagerung und während des Auftauens vermehren.

> [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit - Newsroom](#)

EFSA gibt schnelle Risikobewertung zu Cereulid in Säuglingsnahrung ab

Nach dem Nachweis von Cereulid - einem Toxin, das von dem Bakterium *Bacillus cereus* produziert wird - werden derzeit in mehreren Ländern Rückrufe von Säuglingsnahrungsprodukten durchgeführt. Die Europäische Kommission ersuchte die EFSA um dringende wissenschaftliche Beratung zur Unterstützung von Risikomanagement-Entscheidungen in der gesamten EU.

In ihrer raschen Risikobewertung legten die Wissenschaftler der EFSA eine akute Referenzdosis (ARfD) für Cereulid bei Säuglingen fest und ermittelten Cereulid-Konzentrationen in Säuglingsnahrung, die potenziell sicherheitsrelevant sind. Diese Empfehlung soll Risikomanagern in der EU bei der Entscheidung helfen, wann Produkte als Vorsichtsmaßnahme für die öffentliche Gesundheit vom Markt genommen werden sollten.

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

Lektine in Lebensmitteln: Nicht ausreichend gekochte Bohnen stellen laut EFSA ein Gesundheitsrisiko dar

Die Exposition der Verbraucherinnen und Verbraucher gegenüber Lektinen in nicht ausreichend gekochten Bohnen gibt Anlass zu gesundheitlichen Bedenken. Dies ist das Ergebnis der EFSA-Bewertung des Risikos für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Lektinen in Lebensmitteln.

> [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit - Newsroom](#)

Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feeds as notified to EFSA

The qualified presumption of safety (QPS) process was developed to provide a harmonised safety assessment approach to support EFSA Scientific Panels and Units. The QPS approach assesses the taxonomic identity, body of

relevant knowledge and safety concerns of microorganisms intentionally added to the food and feed chain.

Safety concerns identified for a taxonomic unit (TU) are, where possible, reflected by «qualifications» that should be assessed at the strain level by EFSA's Scientific Panels. In total, 340 notifications were received between October 2022 and September 2025, of which, 190 were of microorganisms used for the production of feed additives, 87 for the production of food enzymes, food additives and flavourings, 3 for food contact materials, 22 as Plant Protection Products (PPPs) and 38 for novel foods.

Bacteriophages, previously ineligible for the QPS status, are now eligible at the species level.

The QPS list has been updated in relation to the most recent taxonomic insights and the qualifications were revised and streamlined.

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

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Obst, Gemüse und Obstsaft untersucht

Im Jahr 2025 liess das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (GR) 50 Proben von Obst und Gemüse auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersuchen. Weiter wurde von Mai bis Oktober 2025 eine amtliche Untersuchung zur Radioaktivität von regional angebautem Gemüse und Obst durchgeführt. Anlässlich einer Untersuchungskampagne wurden in der Ostschweiz im Herbst 2025 Obstsaft chemisch untersucht, sieben Proben steuerte das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit zur Kampagne bei.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit - Rückstände von Pflanzenschutzmitteln](#)

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

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

Rückstandsmonitoring von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln 2024

Das BLV untersucht jährlich Lebensmittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände. Die Untersuchung gibt einen Hinweis auf die Belastung der Schweizer Bevölkerung durch Pflanzenschutzmittelrückstände. Insgesamt wurden 405 Proben im Jahr 2024 analysiert.

Mehr als ein Drittel der untersuchten Lebensmittelproben (37%) waren rückstandsfrei. Zehn Lebensmittelproben (2,5 %) wiesen Rückstände oberhalb des zulässigen Höchstwertes auf.

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

> [Bericht 2024: Monitoring von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln \(pdf\)](#)

CVUA Stuttgart: Matcha - Grüner Genuss pur oder auch versteckte Risiken?

Um herauszufinden, wie es um die Rückstandssituation von Matcha bestellt ist, hat das CVUA Stuttgart verschiedene Proben aus dem Handel untersucht. Die Ergebnisse zeigen: Zwischen den Produkten gibt es Unterschiede – und die Herkunft und Anbauweise scheinen eine Rolle zu spielen.

Leuchtend grün, fein gemahlen und voll im Trend – Matcha gilt als das besondere Pulver unter den Tees. Seit Jahrhunderten wird das feine Pulver in Japan für seine belebende und gleichzeitig beruhigende Wirkung geschätzt. Mit seiner wachsenden Beliebtheit steigt auch die Vielfalt der angebotenen Produkte, die sich nicht nur in Teeschalen, sondern auch in Latte-Gläsern, Smoothies und Keksen finden. Doch so gesund und naturbelassen Matcha in der Werbung auch wirkt, lohnt sich ein genauerer Blick.

> [CVUA Stuttgart](#)

EFSA: Safety evaluation of pectin-rich extract derived from Coffea arabica as food additive

The EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (FAF Panel) provides a scientific opinion on the safety assessment of the proposed use of pectin rich extract derived from Coffea arabica L. as a food additive.

The Panel concluded that the use of pectin-rich extract derived from Coffea arabica as a new food additive does not raise a safety concern at the proposed use and use levels.

> [EFSA - European Food Safety Authority \(EFSA Journal, Volume 24, Issue 1\)](#)

EFSA: Vorläufige Sicherheitsgrenze für Cannabidiol als neuartiges Lebensmittel

Die EFSA-Wissenschaftler haben eine vorläufige Sicherheitsgrenze für die Aufnahme von Cannabidiol (CBD) als neuartiges Lebensmittel für Erwachsene festgelegt, weisen jedoch auf weiterhin bestehende Datenlücken hin.

Die Europäische Kommission ist der Ansicht, dass CBD als neuartiges Lebensmittel gilt, sofern es die Anforderungen der > [EU-Rechtsvorschriften für neuartige Lebensmittel](#) erfüllt.

In einer > [aktualisierten Stellungnahme](#) hat das EFSA-Gremium für Ernährung, neuartige Lebensmittel und Lebensmittelallergene (NDA) eine vorläufige Sicherheitsgrenze für CBD von 0,0275 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag (etwa 2 mg/Tag für einen Erwachsenen mit einem Gewicht von 70 kg) festgelegt.

Wenn die verfügbaren Daten unvollständig sind, können die EFSA-Wissenschaftler vorläufige Sicherheitsgrenzen festlegen. Diese Menge beinhaltet einen zusätzlichen Sicherheitsfaktor – oder Unsicherheitsfaktor –, um die Gesundheit trotz der Unsicherheiten in den verfügbaren Daten zu gewährleisten.

Die EFSA-Sachverständigen werden die vorläufige Sicherheitsgrenze überprüfen, sobald die erforderlichen toxikologischen Daten und/oder Daten zum Menschen entweder von Antragstellern oder aus veröffentlichten Forschungsergebnissen vorliegen.

- > [EFSA - European Food Safety Authority](#)
- > [Update of the statement on safety of cannabidiol as a novel food](#)

Europäische Kommission gründet Taskforce für verstärkte Einfuhrkontrollen zur Lebensmittelsicherheit

Die Europäische Kommission hat eine Taskforce eingerichtet, die die Fähigkeiten der EU erhalten und ausbauen soll, dafür zu sorgen, dass Importe den Unionsstandards genügen, und zugleich Arbeitsplätze und Wachstum bei den EU-Erzeugern zu fördern.

Schwerpunkte der Taskforce sind: Lebens- und Futtermittelsicherheit, Pestizidrückstände und die koordinierte Überwachung bestimmter Importprodukte durch die EU. Sie vereinigt Fachwissen aus der Kommission und den Mitgliedstaaten und wird dazu beitragen, dass

- die Einfuhrkontrollen in der EU weiter harmonisiert werden,
- Empfehlungen für gemeinsame Massnahmen der Kommission und der Mitgliedstaaten ausgearbeitet werden und
- ermittelt wird, wo zusätzliche Verwaltungs- oder Regellungsmaßnahmen nötig sind, um die Kontrollen zu verstärken.

- > [Pressemitteilung Europäische Kommission](#)

Lebensmittelrecht

VKCS: Transporte von Lebensmitteln: Unzureichende Kühlung in 15 % der kontrollierten Fahrzeuge

Der Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) hat in Zusammenarbeit mit der Polizei im vergangenen Jahr eine gross angelegte Transportkampagne durchgeführt. Dabei wurden rund 650 Fahrzeuge für den Lebensmitteltransport, insbesondere Kühlfahrzeuge, kontrolliert. Bei 27 % der Transporte wurden Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung festgestellt wovon 15 % die ungenügende Kühlung betrafen.

- > [VKCS - Verband der Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen der Schweiz \(pdf\)](#)

Guideline for Interpretation of the Swiss Ordinance on Printing Inks

The updated [Swiss Ordinance 817.023.21](#) (Revision February 1st 2024, AS 2023 836 ff.) entered into force on

February 1, 2026. The new article 35a requires at all marketing stages, except for retail sales, a Declaration of Compliance (DoC) for printing ink layers as a component of a consumer product, for printing inks, and for the materials used in the manufacture of printing inks. The Declaration of Compliance must be issued by a responsible person and contain the information specified in Annex 15 of 817.023.21.

This guideline aims to support the legal requirements by giving advice how all stakeholders could fulfil the set-out criteria, especially of Annex 15 of 817.023.21. It is not a legal advice nor legally binding but the outcome of exchanges in the value chain. This is especially valid for the DoC template in the annex.

- > [SVI - Schweizerisches Verpackungsinstitut](#)

EuGH: EU-Staaten dürfen GVO-Anbau verbieten

EU-Mitgliedstaaten können in ihrem Hoheitsgebiet – ohne das besonders begründen zu müssen – ein Verbot des Anbaus eines genetisch veränderten Organismus erwirken, wenn der Zulassungsinhaber dem nicht widerspricht. Der EuGH hat dieses 2015 eingeführte Verfahren bestätigt. Es verstösse nicht gegen das Unionsrecht.

Ausgangspunkt war ein Fall aus Italien: Ein dortiger Landwirt hatte genetisch veränderten Mais (MON 810) angebaut, obwohl Italien den Anbau untersagt hatte. Die Behörden ordneten die Vernichtung des Saatguts an und verhängten Geldbussen gegen den Landwirt.

Das Anbauverbot beruht auf einem unionsrechtlichen Verfahren, das seit 2015 eine Änderung des geografischen Geltungsbereichs einer GVO-Zulassung ermöglicht, sofern der Zulassungsinhaber nicht binnen 30 Tagen widerspricht.

Der EuGH stellt klar, dass dieses Verfahren den Grundsatz der Subsidiarität wahrt. Der Unionsgesetzgeber verfüge über einen weiten Gestaltungsspielraum, wenn es um Regelungen mit komplexen wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und sozialen Auswirkungen gehe. Mitgliedstaaten könnten daher ein Anbauverbot erwirken, ohne besondere Gründe darzulegen, solange der Zulassungsinhaber nicht widerspricht.

- > [beck.de](#)

Mohn – von der Giftpflanze zum Lebensmittel

Im neuesten Artikel des Monats geht der Landesverband Sachsen auf die rechtlichen Regelungen in Deutschland und der EU zu Opiumalkaloiden ein und fasst Ergebnisse aus durchgeführten Untersuchungen zusammen.

- > [BLC - Bundesverband der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst e.V.](#)

D: Aktuelle Stellungnahmen des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder)

Die aktuellen Stellungnahmen der 125. Sitzung 2025 sind veröffentlicht.

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

> [ALS-Stellungnahmen der 125. Sitzung 2025 \(pdf\)](#)

FDA eases «no artificial colors» labeling rules, paves way for natural color adoption

FDA eases «no artificial colors» claims, but ambiguity over «petroleum-based dyes» leaves manufacturers cautious.

> [foodnavigator-usa.com](#)

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche: Wissenschaftlicher Bericht veröffentlicht

Kinder und Jugendliche nehmen genügend Hauptnährstoffe wie Kohlenhydrate oder Proteine zu sich. Sie verzehren aber zu wenig Früchte und Gemüse sowie zu viele Süssigkeiten, Süssgetränke und Fleisch. Rund 13 Prozent sind übergewichtig oder fettleibig. Vor diesem Hintergrund erarbeitet das BLV wissenschaftlich abgestützte Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche. Die wissenschaftliche Grundlage dafür, die durch die ZHAW erstellt wurde, wurde publiziert.

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

QM

How to check the authenticity of your FSSC 22000 certificate

With FSSC 22000 becoming the gold standard for food safety management, verifying certificate authenticity is essential to prevent fraud that can compromise supply chain integrity and expose companies to food safety risks.

FSSC 22 000 describes in an article five critical elements to verify systematically certificate authenticity.

> [FSSC.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Vom Feld und Stall auf den Teller: Agroscope richtet sein neues Arbeitsprogramm stärker auf Wirkung und Praxisnutzen aus

Das Arbeitsprogramm 2026 bis 2029 von Agroscope greift die wichtigsten Herausforderungen der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft, insbesondere der landwirtschaftlichen Praxis, auf. Im Fokus stehen sechs Schwerpunktthemen, die das Forschungsinstitut in 42 Forschungsprogrammen und rund 360 Projekten bearbeiten wird. Bereiche wie Pflanzenschutz, Pflanzenzüchtung, Anpassung an den Klimawandel und Wirtschaftlichkeit werden gestärkt.

> [Agroscope - Medienmitteilung](#)

> [Agroscope Arbeitsprogramm 2026–2029](#)

> [Video «Agroscope stellt sein Arbeitsprogramm 2026–2029 vor»](#)

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.

Referate und Referierende

Tagesmoderation: 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 Ortgies, 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**
Stephen O'Rourke, Gründer, Clarifi (Regulatory Strategy for MedTech & FoodTech), FIN-Helsinki
- **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.

Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie auf der Tagungs-Webseite

> www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie im > [Flyer](#)

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

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/

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.

Kurse im ersten Halbjahr 2026



Grundkurs: Gute Hygiene- und Her- stellungspraxis (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 Hygienepraxis, 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 Lebensmit- telrecht | 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](#) | 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, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch