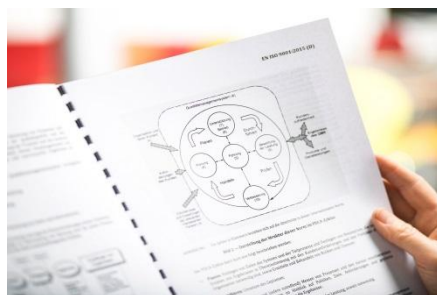


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 263, Januar 2026



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 12/2025 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](#)

BLV: Vorsicht beim Onlinekauf von Pflanzenschutzmitteln

Das BLV empfiehlt Konsumentinnen und Konsumenten, sich beim Kauf von Pflanzenschutzmitteln im Fachhandel beraten zu lassen. Werden Produkte online bestellt, sollte der Kauf bei Schweizer Onlineshops getätigt werden. Pflanzenschutzmittel von ausländischen Onlinehändlern sind möglicherweise in der Schweiz nicht zugelassen und können Gesundheit und Umwelt ernsthaft gefährden. Deren Import – egal ob per Paket oder über die Strasse – ist illegal und wird von den Grenzkontrollstellen geahndet. In der Schweiz zugelassene Pflanzenschutzmittel sind im [> Pflanzenschutzmittelverzeichnis](#) ersichtlich.

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

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Kaffee von heimischen Röstereien

Kaffee ist aus dem Alltag der Schweizer Bevölkerung nicht mehr wegzudenken. Geröstete Kaffeebohnen unterliegen

dabei regelmässigen Qualitätskontrollen. Im Rahmen einer amtlichen Untersuchungskampagne wurden Ende 2025 vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit die für Röstkaffee in der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Qualitätskriterien überprüft. Von insgesamt elf untersuchten, vorverpackten Röstkaffees aus neun Bündner und Glarner Röstereien wurden fünf aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet. Bei einem Röstkaffee wurde auch ein zu hoher Wassergehalt festgestellt. Die gemessenen Methylcafestol-Werte entsprachen erfreulicherweise bei allen Proben den Angaben der Kennzeichnung. Auch die Resultate aller anderen Kriterien (verkohlte Bohnen, wasserlöslicher Extrakt, Koffein, Acrylamid, OTA) erfüllten die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Röstkaffee.

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

Mikroplastik: Europäisches Parlament bittet EFSA um wissenschaftliche Stellungnahme

Das Europäische Parlament hat die EFSA gebeten, ein wissenschaftliches Gutachten zu den potenziellen Gesundheitsrisiken von Mikroplastik in Lebensmitteln, Wasser und Luft zu erstellen. Das öffentliche Interesse an diesem Thema hat in den letzten Jahren rapide zugenommen, doch bestehen nach wie vor grosse Wissenslücken – daher ist diese Arbeit sowohl aktuell als auch relevant.

[> EFSA - Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit](#)

Sauberes Trinkwasser: Zusätzliche EU-weite Schutzmassnahmen gegen PFAS treten in Kraft

Seit dem 12.1.2026 müssen die EU-Mitgliedstaaten die Gehalte von per- und polyfluorierten Alkylverbindungen (PFAS) im Trinkwasser systematisch überwachen, um neue, europaweite Grenzwerte einzuhalten. Die verstärkte Überwachung hatten die EU-Staaten und Europäisches Parlament im Rahmen der Neufassung der Trinkwasser-richtlinie 2020 beschlossen. Um eine einheitliche Überwachung in der gesamten EU zu unterstützen, hatte die Kommission 2024 [technische Leitlinien](#) veröffentlicht. Die EU-Staaten müssen die Kommission über die Ergebnisse ihrer Überwachung unterrichten. Bei Überschreitung der Grenzwerte müssen die Mitgliedstaaten Massnahmen ergreifen, um den PFAS-Wert zu senken, um die öffentliche Gesundheit zu schützen und die Öffentlichkeit zu informieren. Konsequenzen könnten beispielsweise die Schliessung kontaminierter Brunnen, das Hinzufügen von Behandlungsschritten zur Entfernung von PFAS oder die Einschränkung der Trinkwasserversorgung umfassen, und zwar solange die Überschreitung anhält.

[> Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

BVL: Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland - Jahresbericht für das Jahr 2024 veröffentlicht

Im Jahr 2024 wurden mehr lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche gemeldet als in den vier Jahren zuvor, und auch die Zahl der Erkrankten ist gestiegen. Die häufigsten Verursacher von Krankheitsausbrüchen in Deutschland waren, wie in den Vorjahren, Salmonellen (ein Drittel der Ausbrüche) und Bakterien der Gattung Campylobacter (ein Viertel).

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

[> Gemeinsamer nationaler Bericht des BVL und RKI zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Deutschland 2024](#)

BVL: Weniger Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln aus Deutschland

Lebensmittel in Deutschland enthalten nur selten Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oberhalb der geltenden Rückstandshöchstgehalte. Dies zeigt die vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichte «Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2024». Insgesamt 16'423 Lebensmittelproben wurden auf derartige Rückstände untersucht. Im Vergleich zum Vorjahr ist der Anteil an Proben ohne quantifizierbare, also messbare und in Zahlen erfassbare Rückstände um 10 % gestiegen.

Die Hälfte der untersuchten Proben weist keine quantifizierbaren Rückstände auf.

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

Bacillus cereus in Lebensmitteln: Bei Vermehrung kann das Bakterium ein Gift bilden

Nach Rückruf von Säuglingsnahrung stellt das BfR grundlegende Informationen zusammen. Ein Hersteller von Säuglingsnahrung hat kürzlich bestimmte Chargen von zwei seiner Produkte vorsorglich zurückgerufen, weil darin möglicherweise ein bakterielles Gift (Toxin) enthalten ist. Das Toxin kann Übelkeit und Erbrechen hervorrufen, in seltenen Fällen auch schwere lebensbedrohliche Vergiftungen. Nachfolgend hat das BfR einige allgemeine Informationen zu dem Erreger und dem gebildeten Toxin zusammengestellt.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung, Mitteilung Nr. 001/2026](#)

Lebensmittelrecht

European Commission assigns 34 probiotic strains «not novel» status

The European Commission has updated its Novel Food Catalogue to add 34 probiotic strains considered «not novel» when used in food or food supplements.

[> nutraingredients.com](#)

[> Novel-Food-Status-Catalogue: Latest Updates](#)

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

The Commission authorised one genetically modified maize and renewed the authorisation for three genetically modified crops (oilseed rape, soybean and maize) 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.

[> European Commission - Health and Food Safety e-News 16/12/2025](#)

Reducing microplastic pollution: New EU legislation entered into force

New EU rules to prevent microplastic pollution from plastic pellets took effect on 16/12/2025, marking a major step in the EU's work to reduce microplastic emissions at their source. The new rules apply to all economic operators managing installations in the EU that handle five tonnes or more of plastic pellets per year. This includes manufacturers, recyclers, converters, stockists and other handlers. They also apply to all carriers transporting pellets within the EU, as well as to actors involved in maritime transport.

Operators must avoid, contain and clean up any spills or losses, as well as establish and implement risk management plans tailored to the nature and size of their installations. Carriers are not required to prepare risk management plans but must comply with the obligations set out in the Regulation. Large and medium companies that handle more than 1,500 tonnes of plastic pellets annually must obtain a certificate of compliance or a permit. Simpler compliance requirements apply to small companies and micro-enterprises.

> [Europäische Kommission](#)

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Verordnung \(EU\) 2025/2365 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. November 2025 über die Vermeidung der Freisetzung von Kunststoffgranulat zur Verringerung der Umweltverschmutzung durch Mikroplastik\)](#)

EU Commission: Update of the Guidance Document on Listeria Monocytogenes

The Guidance Document on Listeria monocytogenes monitoring and shelf-life studies for ready-to-eat foods under Commission Regulation (EC) No 2073/2005 has been updated per 15 December 2025. The guidance document is primarily directed at Food Business Operators (FBOs) producing ready-to-eat (RTE) foods and conducting related Listeria monocytogenes shelf-life studies in accordance with Article 3(2) and Annex II of > [Regulation \(EC\) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs](#). It can also assist competent authorities (CAs) conducting official controls on these FBOs and serve as a resource for third parties involved in developing Listeria monocytogenes shelf-life studies.

> [Europäische Kommission \(pdf\)](#)

EFSA: Aktualisierte Leitlinien für Zulassungsdossiers für Lebensmittelzusatzstoffe

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihre Leitlinien für Antragsteller zur Einreichung von Zulassungsdossiers für Lebensmittelzusatzstoffe aktualisiert. Die Überarbeitung trägt den jüngsten wissenschaftlichen und regulatorischen Entwicklungen Rechnung und basiert auf den Erfahrungen, die EFSA seit der Veröffentlichung der vorherigen Leitlinien im Jahr 2021 bei der Bewertung entsprechender Zulassungsanträge gesammelt hat.

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

BVL: Modernisierung der Anzeigeverfahren für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für bestimmte Verbrauchergruppen

Das BVL hat seine Anzeigeverfahren für Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel für bestimmte Verbrauchergruppen im Zuge der Umsetzung des Onlinezugangsgesetzes modernisiert. Dafür wurden neue Online-Formulare entwickelt, die ab sofort über das Verwaltungsportal Bund zur Verfügung stehen. Die bisherigen Anzeigeformulare für Nahrungsergänzungsmittel sowie für Lebensmittel für bestimmte Verbrauchergruppen wurden grundlegend überarbeitet und aktualisiert.

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

D: Neufassung der «Leitsätze für Gewürze und andere würzende Erzeugnisse»

Am 09. Dezember 2025 wurde die Neufassung der «Leitsätze für Gewürze und andere würzende Erzeugnisse» veröffentlicht.

> [Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission](#)

> [Leitsätze für Gewürze und andere würzende Erzeugnisse \(pdf\)](#)

QM

Public consultation open for Consumer Products Issue 5 draft

Global Standard Consumer Products Issue 5 has been developed with input from a working group of international stakeholders including consumer product manufacturers, retailers, trade associations, accreditation bodies, certification bodies, and independent technical experts. The public consultation on the draft Issue 5 is now open. This is a crucial element of the revision process, and we invite you to take part by providing your feedback and comments.

> [brcgs.com](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Reduktion der Kinderwerbung: Gespräche für Selbstverpflichtung der Branche

Vertreterinnen und Vertreter der Lebensmittel- und Werbebranche diskutierten am 17.12.2025 mit dem BLV über eine mögliche freiwillige Selbstverpflichtung, um an Kinder gerichtete Werbung für zu süsse, salzige und fettige Lebensmittel zu reduzieren.

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

EU: Food and Feed Safety Simplification Package

The Simplification Package was proposed by the Commission to streamline and simplify food and feed legislation in specific areas. It focuses on reducing unnecessary administrative costs and burdens for agri-food producers and operators and national authorities. Among the key measures proposed are:

- faster procedures for to give bio-control products market access
- more targeted and efficient renewal procedures for pesticides and biocides
- more targeted and efficient renewal procedures for feed additive authorisations
- digital labelling options for feed additives
- streamlined measures for fermentation products produced using GMMs
- stronger import rules for pesticide residues, to ensure a level playing field
- simplified accreditation rules for official laboratories
- a more pragmatic approach to border controls for plant products
- adapted bovine spongiform encephalopathy (BSE) surveillance and risk mitigation requirements.

> [European Commission](#)

> [Siehe auch: SANTE - Interview with Director-General Sandra Gallina – Health Package & Food and Feed Simplification Package](#)

Essen ganz transparent gemacht - Bundeslebensmittelschlüssel ist jetzt lizenzfrei

Welche Vitamine stecken in Äpfeln? Welcher Fisch enthält am meisten Jod? Über wie viel Ballaststoffe verfügen Erbsen im Vergleich zu Linsen?

Wer ganz genau wissen will, was in Lebensmitteln steckt, kann den Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) zu Rate ziehen. Die jüngst umfassend überarbeitete Datenbank enthält die durchschnittlichen Nährstoffdaten und Energiegehalte von mehr als 7.000 Lebensmitteln und Gerichten. Der BLS wird vom Max Rubner-Institut (MRI) zur Verfügung gestellt und regelmässig aktualisiert. Ab sofort kann der BLS kostenlos genutzt werden. Die bisherige Lizenzgebühr entfällt komplett.

> [idw - Informationsdienst Wissenschaft](#)

> [Bundeslebensmittelschlüssel 4.0](#)

How the 2025-2030 Dietary Guidelines are shifting America's plate – and sparking debate

The newest Dietary Guidelines emphasize whole foods, protein and animal fats – a shift praised by some experts as overdue, but others warn the report is retro and insufficient.

> [foodnavigator.com](#)

> [USDA: 2025 - 2030 Dietary Guidelines \(pdf\)](#)

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.

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

Detailliertes Programm sowie Anmeldemöglichkeit via Tagungs-Webseite:

> www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

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

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

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

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



Der Studiengang 2026 wird am 31. August 2026 starten.

Weitere Informationen über den Studiengang 2026 werden in Kürze aufgeschaltet sein unter
> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

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.

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