

Newsletter der Forschungsgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 269, Juli 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: Anstieg der lebensmittelbedingten Erkrankungen im Jahr 2025

Der Zoonosebericht des Bundes zeigt, dass die Campylobacteriose 2025 mit rund 8'700 laborbestätigten Fällen wie bereits im Vorjahr die häufigste lebensmittelbedingte Erkrankung war. Auf dem 2. Platz liegt die Salmonellose mit rund 2'300 Ansteckungen, gefolgt von 1'433 Infektionen mit dem Shigatoxin-bildenden Bakterium Escherichia coli (STEC). Alle drei Infektionen erfolgen meist über tierische Lebensmittel und führen zu Magen-Darmerkrankungen. Die Zahlen sind seit mehreren Jahren relativ stabil, jedoch auf hohem Niveau.

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

BLV: Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln - Monitoringresultate 2025

Letztes Jahr wurden insgesamt 153 Lebensmittelproben auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Fast zwei Drittel der Proben (64%) waren rückstandsfrei. Keine Probe überschritt den zulässigen Höchstwert.

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

BfR: Slush-Ice-Getränke mit Glycerin – Erfriechung kann unerwünschte gesundheitliche Folgen haben

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Messwerte von Glycerin in Slush-Ice-Getränken, auch bekannt als «Slush» oder «Slushy», gesundheitlich bewertet.

Die Messwerte wurden von amtlichen Lebensmitteluntersuchungsbehörden in mehreren Bundesländern von November 2023 bis Oktober 2024 erhoben. Glycerin darf in der EU als Zusatzstoff E 422 in vielen Lebensmitteln verwendet werden, unter anderem in aromatisierten Getränken. Die Substanz wird auch zu therapeutischen Zwecken (zur Senkung eines erhöhten Hirndrucks) eingesetzt. Die gesundheitliche Bewertung der Glycerin-Messwerte in Slush-Eis-Getränken ergab, dass jüngere Kinder bereits bei Verzehrsmengen unterhalb von 200ml Glycerin-Mengen aufnehmen können, die der therapeutisch wirksamen Dosis entsprechen oder sie sogar überschreiten.

Siehe hierzu auch [> News](#) vom 5. März 2025.

[> BfR – Glycerin in Slush-Ice-Getränken | FAQ vom 26. Juni 2026 \(pdf\)](#)

BfR: Mikrokosmos Küchenschwamm: Verunreinigung mit Bakterien sieht, riecht und fühlt man nicht immer

In herkömmlichen Küchenschwämmen («Topfreinigern») tummeln sich nicht nur zahlreiche Arten von «Allerweltskeimen», sondern es können auch krankmachende Bakterien wie Salmonellen oder E. coli nachgewiesen werden. Sie können sich in den Schwämmen ansiedeln, vermehren und von dort auch auf andere Oberflächen in der Küche übertragen werden, wie eine neue, am BfR durchgeführte Untersuchung zeigt. Bemerkenswert ist, dass man den Schwämmen eine Besiedelung mit Keimen nicht anmerkte: Sie zeigten keine auffälligen Veränderungen hinsichtlich des Geruchs, sahen nicht sichtbar verschmutzt oder schmierig aus.

Die Studie ist im Fachmagazin «Journal of Food Protection» veröffentlicht.

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

> [Studie: Kitchen Sponges as Reservoirs of Foodborne Pathogens: Microbial Growth Dynamics, Surface Cross-Contamination, and Hygiene Implications](#)

EFSA: Senkung Grenzwert für die Exposition gegenüber TFA

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse den sicheren Grenzwert für Trifluoressigsäure (TFA) in der Nahrung gesenkt. TFA ist ein Abbauprodukt bestimmter Pestizide. Die Europäische Kommission und die EU-Mitgliedstaaten werden die neuen Grenzwerte berücksichtigen, wenn sie Massnahmen erörtern, mit denen der Verbraucherschutz gewährleistet werden soll.

> [EFSA – Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit](#)

> [EFSA – Plain language summary: Gesundheitsbasierte Richtwerte für die Exposition von Verbrauchern gegenüber Trifluoressigsäure](#)

> [EFSA – Scientific Report on consumer health-based guidance values for trifluoroacetic acid](#)

EFSA: Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents

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 knowledge and safety 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. Between October 2025 and March 2026, EFSA received 99 notifications, including:

- 47 feed additives
- 32 food enzymes or food additives
- 5 novel foods
- 15 plant protection products

Most notifications concerned microorganisms already on the QPS list or taxa excluded from the QPS approach. Eleven taxonomic units were assessed.

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

European Commission: Report on official controls of histamine in fishery products

The EU has released a report on official controls of histamine in fishery products, providing an overview of current monitoring practices across EU Member States.

Histamine toxicity, also known as scombroid poisoning, is a foodborne illness associated with inadequate maintenance of the cold chain during the storage and handling of fish for human consumption. While cases are reported annually, proper hygiene and cold chain management remain essential in reducing risks. The report outlines that risk-based official controls are in place throughout the production, storage, transport, and distribution of fishery products. These controls are supported by laboratory testing in designated and accredited facilities.

> [European Commission – Keeping seafood safe: EU's latest findings on histamine controls](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Anpassungen der verstärkten Grenzkontrollen für bestimmte pflanzliche Lebensmittel

Die Listen der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, die einer verstärkten Kontrolle an den Grenzkontrollstellen unterliegen, wurden aktualisiert. Das Wichtigste in Kürze:

A) folgende pflanzliche Lebensmittel unterstehen neu der verstärkten Kontrolle: Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse aus Argentinien (Aflatoxine, 20%)

B) bei diesen pflanzlichen Lebensmitteln des Anhang 2 wurde die Kontrollfrequenz erhöht:

Kreuzkümmel aus Indien (von 30% auf 50%), Auberginen aus Burkina Faso (von 20% auf 30%), Zuckerapfel aus Ägypten (von 20% auf 30%), Spargelbohnen aus Sri Lanka (von 30% auf 50%), Tahini und Halva aus Samsamen aus Syrien (von 30% auf 50%)

> [EUR-Lex – Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2026/1206 der Kommission vom 9. Juni 2026 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2019/1793 hinsichtlich der vorübergehenden Verstärkung der amtlichen Kontrollen sowie der Sofortmassnahmen beim Eingang in die Union von bestimmten Waren aus bestimmten Drittländern\)](#)

> [Weitere Informationen: Anforderungen bei bestimmten pflanzlichen Lebensmitteln](#)

BLV: Neuerungen im Lebensmittelrecht per 1. August 2026

Ab August 2026 gelten mit Übergangsfristen neue technische Anforderungen im Lebensmittelrecht. Die Änderungen stärken den Gesundheits- und Täuschungsschutz und halten die Schweizer Gesetzgebung auf dem gleichen Stand wie die der EU. Sie betreffen unter anderem die Rückstandshöchstgehalte von Pflanzenschutzmitteln auf Lebensmitteln, die zulässigen Aroma- und Zusatzstoffe oder auch die Vorgaben zur Desinfektion von Badewasser.

> [BLV: Faktenblatt zu den wichtigsten Neuerungen \(pdf\)](#)

BLW: Liste mit geografischen Angaben der EU publiziert

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) eine Liste von 115 geografischen Angaben der EU publiziert. Die Schweiz prüft deren Schutz in der Schweiz im Rahmen einer Aktualisierung des bilateralen Agrarabkommens CH-EU. Mit der Veröffentlichung der Liste der 115 geografischen Angaben der EU hat das BLW ein Konsultationsverfahren eröffnet, das bis zum 26.08.2026 dauern wird. Die Veröffentlichung gibt jedem Schweizer Kanton, jeder betroffenen natürlichen oder juristischen Person sowie jedem Drittstaat die Möglichkeit, begründete Bemerkungen zu den auf der Liste aufgeführten geografischen Angaben vorzulegen. Nach einer Prüfung dieser Eingaben werden Gespräche zwischen der Schweiz und der EU geführt, um die Listen der zu schützenden Bezeichnungen fertigzustellen.

> [Schweizerisches Handelsamtsblatt](#)

> [Öffentliche Konsultation: Geographische Angaben der EU \(pdf\)](#)

Nutri-Score before the CJEU: Key questions on voluntary Front-Of-Pack (FOP) nutrition labelling

On 16 June 2026, the French Conseil d'État referred questions to the Court of Justice of the European Union (CJEU) for a preliminary ruling on the interpretation of Article 35(2) of Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers (FIC Regulation). The case raises doubts on the compatibility of the Nutri-Score front-of-pack nutrition labelling scheme with food information rules and may have significant implications for voluntary front-of-pack nutrition labelling across the EU.

> [foodcomplianceinternational.com](#)

> [Conseil d'état, decision n°508230 \(16/06/2026\)](#)

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

On 29 June 2026, the Commission authorised one genetically modified maize and its sub-combinations and renewed the authorisation for two genetically modified crops (maize and soybean) 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.

> [European Commission](#)

More information on Genetically Modified Organisms (GMOs) in the EU is > [available online](#)

Biotechnologies: Commission publishes the implementation strategy on plants obtained by new genomic techniques in plants

The Commission publishes an implementation strategy of Regulation (EU) 2026/1388 on plants obtained by certain new genomic techniques and their products. The strategy outlines the planned activities and indicative milestones at EU and Member State level ahead of the application of the new rules in July 2028.

> [European Commission - EU legislation on new genomic techniques for plants](#)

Animal nutrition: EU approves first feed additive for honeybees

EU Member States delivered a positive opinion on the first ever feed additive authorisation for insects, based on a scientific assessment carried out by EFSA and a proposal from the Commission. The feed additive will be allowed for use in honeybees to improve the winter survival rate of bee colonies. The additive will only be fed to honeybees between two honey production seasons. Beekeepers can mix it in sugar syrup or candy bread, to ensure that colonies have sufficient resources during winter. The additive is made of molybdenum and, following the adoption of the authorisation by the Commission, could be placed on the EU market before the end of the year. The vote will make a positive contribution to the > [EU Biodiversity Strategy for 2030](#) and the EU Pollinators Initiative, which aim to reverse the decline in wild pollinators by 2030.

> [News European Commission | Health and Food Safety](#)

Meilenstein bei neuartigen Lebensmitteln: Neues Mykoprotein erhält EU-Zulassung

Die Europäische Kommission hat den neuen mykoproteinhaltigen Inhaltsstoff Fermotein vom niederländischen Start-Up The Protein Brewery zugelassen. Dies ist die 1. derartige Zulassung seit Einführung der Verordnung über neuartige Lebensmittel Ende der 1990er Jahre. Vor dem Hintergrund zunehmender Instabilität in den Lebensmittelversorgungsketten und des wachsenden Bedarfs an nachhaltigeren Methoden zur Herstellung nährstoffreicher, erschwinglicher und schmackhafter Lebensmittel mit hohem

Proteingehalt setzt diese Nachricht ein vielversprechendes Signal.

> [The Good Food Institute](#)

Global food safety standards body Codex agrees on new guidance on «may contain» allergen labels

Science-based recommendations promote more consistent use of precautionary allergen labelling, helping consumers make more informed food choices.

The > [Codex Alimentarius Commission](#) agreed to adopt new international guidelines on the use of precautionary allergen labelling (PAL), marking an important step towards making «may contain» statements more meaningful, science-based and consistent for consumers with food allergies around the world. Food allergies affect an estimated 4.3 percent of the global population, with reactions ranging from mild symptoms to life-threatening anaphylaxis. For millions of consumers, precautionary allergen statements can play an essential role in deciding whether a food is safe to eat. However, the use of labels such as «may contain» varies widely across products and countries and remains unregulated in many parts of the world. As a result, consumers often face inconsistent information that can make it difficult to judge the real level of risk. The new Codex guidelines, adopted as an annex to the > [General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods \(CXS 1-1985\)](#), establish a harmonized, science- and risk-based approach to the use of precautionary allergen labelling. Rather than serving as a substitute for good manufacturing practices, such statements should be used only after food businesses have implemented appropriate allergen management measures and conducted a scientific risk assessment demonstrating that a residual risk from unintended allergen presence remains.

> [FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

BVL: Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen – Vorabveröffentlichung der Stellungnahme zur Einstufung von pflanzlichen Produkten aus dem Bereich TCM

Die Gemeinsame Expertenkommission zur Einstufung von Stoffen (GEKOS) bietet für interessierte Kreise die Möglichkeit zur Kommentierung des Entwurfs einer Stellungnahme zur Einstufung von pflanzlichen Produkten aus dem Bereich der traditionellen chinesischen Medizin (TCM), bevor diese in der finalen Fassung veröffentlicht wird.

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

BVL: Aktuelle Stellungnahmen des ALS veröffentlicht

Die aktuellen Stellungnahmen der 126. Sitzung des ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) sind veröffentlicht.

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

> [Aktuelle Stellungnahmen der 126. Sitzung des ALS \(pdf\)](#)

Nachhaltigkeit

Bundesrat stärkt Recycling bei Verpackungen und Abfällen

Der Bundesrat hat am 24. Juni 2026 mehrere Verordnungen angepasst & damit neue Regeln für Verpackungen, Abfälle und Littering beschlossen. Diese Änderungen fördern die Kreislaufwirtschaft, stärken das Recycling und setzen schweizweit einheitliche Bussen bei Littering um. Die Verordnung über Getränkeverpackungen aus dem Jahr 2000 wird durch eine neue Verordnung für alle Verpackungen ersetzt. Ziel ist es, die Umweltbelastung durch Verpackungen zu vermindern. Dies, indem Verpackungen möglichst gut rezyklierbar sein und vermehrt aus bereits rezykliertem Material hergestellt werden sollen. Weiter verlangt die Verordnung, dass unnötige Verpackungen und besonders besorgniserregende Stoffe zu vermeiden sind. Neu müssen Kunststoffverpackungen zu mindestens 55% und Getränkekartons zu mindestens 70% stofflich verwertet werden. Die Hersteller + Händler von Einwegverpackungen aus Kunststoff sind verpflichtet, den Kundinnen & Kunden separate Sammlungen anzubieten. Damit werden die > [Motion 20.3695 «Förderung der Kreislaufwirtschaft. Die Schweiz soll mehr Plastik rezyklieren»](#) & die neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen der parlamentarischen Initiative > [20.433 «Schweizer Kreislaufwirtschaft stärken»](#) umgesetzt. Zudem werden weitere Glasverpackungen, z.B. für Lebensmittel, der vorgezogenen Entsorgungsgebühr unterstellt und somit in die Finanzierung der Entsorgung eingebunden. Für Getränkeverpackungen wird eine Ausnahme von der Pfandpflicht vorgesehen.

Umgang mit Abfällen: Die Priorität heisst Recycling

In der > [Verordnung über die Vermeidung und die Entsorgung von Abfällen \(VVEA\)](#) werden gemäss Umweltschutzgesetz die Wiederverwendung und die stoffliche Verwertung, also das Recycling, priorisiert. Abfälle sind zu vermeiden. Wo dies nicht möglich ist, sollen Gegenstände wiederverwendet oder rezykliert werden.

Im Rahmen der VVEA-Änderungen setzt der Bundesrat die > [Motion 24.3475 «Regulatorische Blockade beim Zink-Recycling beheben»](#) um. Ab 2026 müssen Betreiber von Kehrrichtverbrennungsanlagen verwertbare Metalle, darunter Zink, aus der Filterasche zurückgewinnen. Die neuen Bestimmungen schaffen dafür klare rechtliche Rahmenbedingungen. Vorgesehen ist zudem eine Anpassung der Ordnungsbussenverordnung. Sie führt in der ganzen

Schweiz zu gleich hohen Bussen bei Littering und bei der widerrechtlichen Entsorgung grösserer Mengen von Siedlungsabfällen. Diese Bussen könnten je nach Art und Menge der Abfälle bis zu 250 Franken betragen.

Der Bundesrat hat die angepassten Verordnungen am 24. Juni 2026 verabschiedet. Die VVEA-Änderungen treten per 1. August 2026 in Kraft, die Verpackungsverordnung gilt per Anfang 2027.

> [BAFU – Bundesamt für Umwelt](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Schweiz und Vereinigtes Königreich schliessen Verhandlungen über modernisiertes Freihandelsabkommen ab

Bundespräsident Guy Parmelin und der britische Minister für Wirtschaft & Handel, Peter Kyle, haben am 13.07.2026 anlässlich eines Treffens in Bern den Abschluss der Verhandlungen über ein modernisiertes Freihandelsabkommen zwischen der Schweiz und dem Vereinigten Königreich (UK) bekannt gegeben. Die Schweiz und das UK hatten die Verhandlungen zur Modernisierung ihrer Freihandelsbeziehungen 2023 aufgenommen. Mit dem bisherigen «Mind the Gap»-Ansatz konnten die nach dem Austritt des Vereinigten Königreichs aus der EU bestehenden Handelsbeziehungen weitergeführt werden. Das neue Abkommen geht deutlich über die Sicherung des Status quo hinaus und stellt die bilateralen Wirtschaftsbeziehungen auf eine umfassende und zeitgemässe Grundlage.

> [News Service Bund – Das Portal der Schweizer Regierung](#)

> [SECO – Staatssekretariat für Wirtschaft](#)

European Commission: Reducing the plant protein deficit of the European Union - Protein Action Plan

The Commission has developed a plan to strengthen the resilience, strategic autonomy and sustainability of the EU protein system. By scaling up sustainable domestic protein production, diversifying import sources, reinforcing the supply chain, the EU will create new economic, environmental and rural opportunities across the European protein value chain.

> [European Commission](#)

Beyond «lab-grown»: Trust and terminology shape cultivated meat acceptance

Consumers in the US and Germany are more likely to choose and pay more for cellular agriculture meat (CAM) when it is labeled «cultured» or «cultivated» rather than «lab-grown», according to a new study. For cultivated meat companies, the findings mean branding and consumer trust are likely to be as important to business success as the technology itself. The study also identifies food neophobia (reluctance to try new foods) as a major barrier to CAM acceptance, with highly neophobic consumers tending to reject the product regardless of the terminology used.

> [foodingredientsfirst.com](#)

Katherine Fuller, Caroline Andrews, Larissa Drescher, Jutta Roosen, Shijun Gao, David L. Kaplan, Sean B. Cash. A comparative choice experiment on naming effects for cellular agriculture meat products, Food Quality and Preference, Volume 145, 2026, > <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2026.105999>

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 ist ausgebucht und wird am 31. August 2026 starten.

Bei Interesse für den Studiengang 2027 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf [> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://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



Validierung und Verifizierung in Lebensmittel-sicherheits-Managementsystemen

1. September 2026

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittel-sicherheits-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](#)



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

3. 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, Migrations-tests 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](#)

August 2027: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2027](#)

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

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

02. Dezember 2027: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

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

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

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

18. März und 8. 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. und 09. September 2027: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

26. und 27. Oktober 2027: > [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 Forschungsgruppe 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.

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

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch