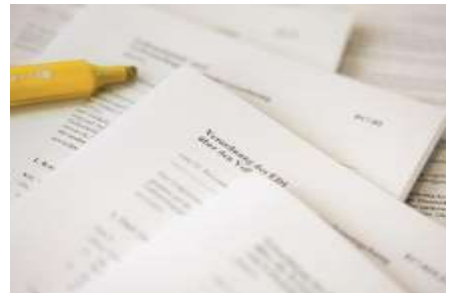


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 268, Juni 2026



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 06/2026 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](#)

BfR: Cadmium in Lebensmitteln – Was ist über die Aufnahme und gesundheitliche Risiken bekannt?

Cadmium ist ein Bestandteil der Erdkruste. Natürlicherweise oder durch menschliche Aktivität kann es in die Umwelt freigesetzt werden und gelangt dann in Pflanzen und Tiere und somit auch in unsere Nahrungskette. Für die nichtrauchende Bevölkerung stellen Lebensmittel die Hauptquelle der Cadmiumaufnahme dar. Bei Raucherinnen und Rauchern kommt es zusätzlich zu einer Cadmiumaufnahme durch die Inhalation des Tabakrauchs.

> [BfR: Fragen und Antworten – Cadmium in Lebensmitteln](#)
> [BfR: Cadmium in Lebensmitteln – Was ist über die Aufnahme und gesundheitliche Risiken bekannt? \(pdf\)](#)
> [BfR: Blausäure und Cadmium in Leinsamen – Besser keine rohen, geschroteten Leinsamen für Kleinkinder](#)

BfR: Dioxine - Aktualisierte Risikobewertung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Neue Berechnung senkt tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge deutlich herab: Die Europäische Behörde

für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat ihre Stellungnahme zu Dioxinen und dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (dl-PCB) aktualisiert. Darin wurde unter anderem die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake, TWI) für Dioxine und dl-PCB von 2 Pikogramm auf 0,6 Pikogramm pro Kilogramm Körpergewicht abgesenkt. Der TWI-Wert bezeichnet die Stoffmenge, bei der bei einer lebenslangen wöchentlichen Aufnahme gesundheitliche Beeinträchtigungen für den Menschen nicht zu erwarten sind.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

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

New EU Commission report on the state of play of food safety culture controls in the EU

A report published on 12/06/2026 by the European Commission offers an insight into the progress of food safety culture controls across EU Member States. «Food safety culture» refers to the collective values, behaviours, and communication practices essential for effective food safety management systems. These elements require a commitment from both management and employees to ensure the safety of food production and distribution. Key aspects include leadership in food safety practices, awareness of hazards, and comprehensive communication among staff, alongside providing adequate resources for hygienic food handling.

> [Europäische Kommission](#)

> [Overview report on the outcome of a survey in Member States in 2025 on Food Safety Culture official controls](#)

Welttag der Lebensmittelsicherheit (7. Juni): Lebensmittelsicherheit stärken

Bakterien, Viren und Parasiten verursachen jedes Jahr tausende lebensmittelbedingte Krankheitsfälle. Der jährlich am 7. Juni stattfindende «Welttag der Lebensmittelsicherheit» richtet im Jahr 2026 sein Augenmerk auf die Frage, wie Daten über lebensmittelbedingte Krankheiten dabei helfen können, die gesellschaftliche Belastung durch diese Krankheiten durch wissenschaftlich fundierte Lösungen zu minimieren. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) übernimmt beim Datenmanagement und bei der Eindämmung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche eine koordinierende Rolle.

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

Lebensmittelrecht

Weisung 2026/1: Vollzug der Höchstgehalte für per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

In die Umwelt freigesetzte PFAS stellen ein potenzielles Risiko für die menschliche Gesundheit dar. In Anlehnung an die Gesetzgebung der EU hat das BLV deshalb Höchstwerte in Lebensmitteln festgelegt und überprüft die aktuellen Höchstwerte für Trinkwasser.

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

> [Weisung 2026/1: Vollzug der Höchstgehalte für per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen \(PFAS\) \(pdf\)](#)

BLV: Deklaration tierischer Lebensmittel - Vernehmlassung der Länderlistenverordnung eröffnet

Ab Mitte 2027 müssen Fleisch, Eier und Milch gekennzeichnet werden, wenn sie von Tieren stammen, bei denen bestimmte schmerzhaft Eingriffe vorgenommen wurden. Diese Regelung dient der transparenten Information von Konsumentinnen und Konsumenten. Lebensmittel aus Staaten, die diese Eingriffe ohne Betäubung oder Schmerzausschaltung verbieten, müssen nicht gekennzeichnet werden. Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) hat Listen der kennzeichnungsfreien Länder erstellt und am 22. Juni 2026 die Vernehmlassung dazu eröffnet.

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

Weitere Informationen:

> [Vernehmlassungen](#)

> [Länderlistenverordnung Lebensmittel \(pdf\)](#)

BLV: Neue Bescheinigungsmuster für Fischereierzeugnisse, Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken aus den USA

Die Bescheinigungen zur Einfuhr der oben genannten Produkte wurden geändert und aktualisiert. Die neu zu verwendenden Muster sowie weitere Informationen finden Sie unter folgenden Links:

> [Durchführungsbeschluss \(EU\) 2026/1205 der Kommission vom 9. Juni 2026 zur Änderung der Entscheidung 2006/199/EG mit Sonderbedingungen für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus den Vereinigten Staaten von Amerika](#)

> [Durchführungsverordnung \(EU\) 2026/1305 der Kommission vom 11. Juni 2026 zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2020/1641 über die Einfuhr lebender, gekühlter, tiefgefrorener oder verarbeiteter Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken für den menschlichen Verzehr aus den Vereinigten Staaten von Amerika](#)

Bescheinigungen nach aktuellem Muster werden noch bis 3. Dezember 2026 akzeptiert.

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

Europäische Kommission: Inulin-Propionat-Ester wird in die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel aufgenommen

Inulin-Propionat-Ester darf mit der Durchführungsverordnung (EU) 2026/1219 der Europäischen Kommission in der Europäischen Union in Verkehr gebracht werden.

> [EUR-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Durchführungsverordnung \(EU\) 2026/1219 der Kommission zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Inulin-Propionat-Ester als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung \(EU\) 2017/2470\)](#)

Commission authorises use of safe genetically modified crop as food and animal feed

The Commission has authorised a genetically modified (GM) soybean for use as food and animal feed. This follows a scientific assessment by the European Food Safety Authority, which concluded that the GM soybean is as safe as its non-GM counterpart. This GM crop has 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's decision only allows this GM crop to be imported for use in food and animal feed, but not to be cultivated in the EU. The authorisation is valid for 10 years, and any product produced from this GM crop will be subject to the EU's > [labelling and traceability rules](#). The Commission had a legal obligation to decide on this authorisation after Member

States did not reach a qualified majority either in favour or against this decision.

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

> [European Commission – Health and Food Safety e-News 02/06/2026](#)

Biotechnologies: Commission welcomes final agreement on rules for plants obtained by new genomic techniques in plants

The Commission welcomes the agreement of 17/06/2026 by the European Parliament on plants obtained by new genomic techniques (NGTs), which marks the final step in the adoption of new legislation proposed by the Commission in 2023. These new rules will improve the ability of Europe's plant breeding, farming and food sectors to compete globally. They will also help in tackling growing challenges for plant health, such climate change or new pests and diseases. The agreed legislation reflects the latest scientific developments and is aligned to the approach taken by many of the EU's trading partners. It will allow better market access for SMEs and help with the development of new plant varieties tailored to European needs, while upholding the European high safety standards.

> [European Commission - Newsroom \(17/06/2026\)](#)

For more information:

- > [NGTs page](#):
- > [Q&As page](#)
- Factsheet: > [New genomic techniques in a nutshell](#)

CVUA Stuttgart: Veganes Eis im Test – immer ohne Tier?

Der Markt für veganes Eis in Deutschland und weltweit verzeichnet ein starkes Wachstum, angetrieben durch eine steigende Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen. Vor allem die Hauptkomponenten Milch und Eier können technologisch und geschmacklich immer besser ersetzt werden. Innovationen bei pflanzlichen Erzeugnissen wie Ackerbohnen- oder Erbsenprotein sorgen für ein ständig wachsendes Sortiment an neuen Eis-Kreationen. Aber ist das «vegane» Eis immer vegan?

Zur Beantwortung dieser Frage wurden von den Untersuchungsämtern in Baden-Württemberg insgesamt 55 als «vegan» deklarierte Speiseeisproben verschiedener Hersteller verpackt aus dem Einzelhandel und lose aus Eisdielen auf Milch- und Eibestandteile untersucht. Von den insgesamt 55 untersuchten als «vegan» ausgelobten Speiseeisproben waren 52 Proben hinsichtlich der Kennzeichnung «vegan» unauffällig. Eiprotein war in keiner Probe nachweisbar. Nur drei offen abgegebene Proben aus Eisdielen enthielten Milchprotein (Casein) in erhöhten Mengen, ohne dass in einer Kennzeichnung darauf hingewiesen wurde. Hier sind weitere Kontrollen erforderlich, da

es sich dabei gegebenenfalls um vermeidbare Kreuzkontaminationen aus der Herstellung handelt.

> [Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart](#)

Qualitätsmanagement

BRCGS: Alignment with GFSI Benchmarking Requirements 2024

BRCGS has applied to GFSI for Benchmarking against BMR2024 for the following standards: BRCGS Food Safety Issue 9, BRCGS Packaging Materials Issue 7, BRCGS Storage & Distribution Issue 4, BRCGS Agents & Brokers Issue 3. To align these standards with the 2024 benchmarking requirements, some revisions and amendments were required. As a result, the following position statements have been updated:

- > [F926 Food Safety \(pdf\)](#)
- > [P708 Packaging Materials *NEW DOCUMENT \(pdf\)](#)
- > [SD404 Storage & Distribution \(pdf\)](#)
- > [AB310 Agents & Brokers \(pdf\)](#)

These changes are effective for all audits conducted from 10 August 2026, allowing for an 11-week transition period. Certificated sites should familiarise themselves with these changes, which will be assessed against the updated requirements.

> [BRCGS - News vom 26.05.2026](#)

Nachhaltigkeit

Agroscope: Referenzwerte für Umweltwirkungen von acht Schweizer Lebensmitteln im Überblick

Agroscope hat ein Vorgehen entwickelt, um Referenzwerte der Umweltwirkungen von acht in der Schweiz produzierten und häufig konsumierten Lebensmitteln zu bestimmen. Referenzwerte, die Umweltwirkungen von Produkten aufzeigen, sind für Lebensmittelherstellung, Detailhandel und Politik nützlich. Agroscope-Forschende haben ein Vorgehen ermittelt, um diese Referenzwerte zu berechnen und stellen sie für Schweizer Äpfel, Karotten, Kartoffeln, Tomaten, Winterweizen, Sonnenblumenöl, Milch und Schweinefleisch öffentlich zur Verfügung.

> [Agroscope](#)

> [Publikation: Reference values of the environmental impacts of eight Swiss food products for different production types](#)

Kommission fordert Mitgliedstaaten auf, Vorschriften zur Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel vollständig umzusetzen

Die Europäische Kommission hat beschlossen, mit der Übermittlung von Aufforderungsschreiben Vertragsverlet-

zungsverfahren gegen 20 Mitgliedstaaten (Belgien, Bulgarien, Tschechien, Estland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Zypern, Lettland, Luxemburg, Ungarn, Malta, die Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Slowenien, Finnland und Schweden) einzuleiten, weil diese Länder es versäumt haben, die vollständige Umsetzung der Richtlinie zur Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel (Richtlinie (EU) 2024/825) mitzuteilen.

> [Europäische Kommission - Pressemitteilung vom 28.05.2026](#)

> [EUR-Lex - Der Zugang zum EU-Recht \(Richtlinie \(EU\) 2024/825 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Februar 2024 zur Änderung der Richtlinien 2005/29/EG und 2011/83/EU hinsichtlich der Stärkung der Verbraucher für den ökologischen Wandel durch besseren Schutz gegen unlautere Praktiken und durch bessere Informationen](#)

UK: Government steps up action to tackle illegal deforestation

New rules will ensure everyday products sold in the UK including coffee and cocoa do not contribute to illegal deforestation around the world. The world's rainforests are to be better protected from deforestation as the government has confirmed on 23 June, during London Climate Action Week, that plans to take forward new rules in Great Britain including using powers in the Environment Act alongside legislation strengthening the UK Timber Regulation. Under the proposals UK businesses who trade in commodities sourced from rainforests such as soy, palm oil, cocoa and rubber will need to check that their supply chains are not contributing to illegal deforestation. These products are commonly found in everyday supermarket products including chocolate, cooking oils, shampoo and cosmetics. Remark: To maintain Northern Ireland's unique dual market access to both the UK Internal Market and the EU Single Market, the EU Regulation on Deforestation-Free Products (EUDR) will apply in Northern Ireland in phases starting 30 December 2026.

> [gov.uk | Department for Environment, Food & Rural Affairs](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bundesrat will Gesetz über technische Handelshemmnisse modernisieren

Der Bundesrat hat am 5. Juni 2026 die Vernehmlassung zur Teilrevision des Bundesgesetzes über technische Handelshemmnisse (THG) eröffnet. Er will damit die rechtlichen Grundlagen an die Entwicklungen der Digitalisierung und der Kreislaufwirtschaft im internationalen Warenhandel anpassen. Die Vernehmlassung dauert bis am 28. September 2026.

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

> [Eidgenössisches Departement für Wirtschaft Bildung und Forschung WBF – Teilrevision des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse – Erläuternder Bericht zur Eröffnung des Vernehmlassungsverfahrens \(pdf\)](#)

BLW: Schweiz und Japan stärken ihre Vereinbarung zu den Bio-Produkten

Gestützt auf ihre langjährige Handelspartnerschaft haben Japan und die Schweiz am 9. Juni 2026 die Äquivalenz ihrer jeweiligen Standards für die biologische Produktion bestätigt. Gleichzeitig wurde der Anwendungsbereich in Bezug auf die Herkunft biologischer Zutaten für Japan erweitert. Durch die Aktualisierung der Vereinbarung wird der Handel mit Bio-Produkten zwischen den beiden Ländern gestärkt und vereinfacht.

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

Bilaterale III: Ein Studienbericht zu den Auswirkungen der dynamischen Rechtsübernahme auf die Demokratie und den Föderalismus in der Schweiz (Zentrum für Demokratie Aarau)

Die bestehenden bilateralen Abkommen zwischen der Schweiz und der EU sind statisch ausgestaltet. Das neue Abkommenspaket «Bilaterale III» sieht demgegenüber mit der dynamischen Rechtsübernahme die Einführung eines zentralen institutionellen Elements vor, das die laufende und verpflichtende Anpassung der bilateralen Abkommen an die Weiterentwicklung des EU-Rechts bewirkt. Der Beitrag untersucht, welche Implikationen die dynamische Rechtsübernahme für die demokratischen und föderalen Strukturen der Schweiz hat. Analysiert werden die Auswirkungen auf die Mitwirkungsrechte des Parlaments im Rechtsetzungsprozess, die direktdemokratischen Instrumente, die Möglichkeiten politischer Partizipation sowie auf die Mitwirkungsrechte der Kantone. Die Studie ist keine Stellungnahme für oder gegen das Vertragspaket. Sie dient dazu, dessen Implikationen besser zu verstehen und mögliche innerstaatliche Kompensationsmassnahmen fundiert diskutieren zu können.

> [ZDA - Zentrum für Demokratie Aarau](#)

Bundesrat eröffnet Vernehmlassung zur Teilrevision des Produktesicherheitsgesetzes

Der Bundesrat hat am 5. Juni 2026 die Vernehmlassung zur Teilrevision des Bundesgesetzes über die Produktesicherheit (PrSG) eröffnet. Ziel dieser Revision ist es, die Stärkung der Produktesicherheit voranzutreiben und neue

Vorschriften für den Onlinehandel einzuführen. Das Bundesgesetz über die Produktesicherheit (PrSG) ist seit 1. Juli 2010 in Kraft. Die Teilrevision sieht insbesondere die Schaffung neuer Pflichten für Wirtschaftsakteure im Onlinehandel vor, so zum Beispiel bei Onlineangeboten Angaben zur Produktidentifizierung sowie Warn- und Sicherheitshinweise zu geben, eine Kontaktstelle zu benennen und mit den Vollzugsorganen zusammenzuarbeiten. Weitere Informationen unter:

> [Der Bundesrat - Das Portal der Schweizer Regierung](#)

European Commission: Report on EU Agri-Food Fraud suspicions

These monthly reports include «non-compliances with fraud suspicions» of cross-border nature identified and shared between members of the Alert and Cooperation Network (ACN) and retrieved from its three components: the Rapid Alert System for Food and Feed network (RASFF), the Administrative Assistance and Cooperation network (AAC) and the Agri-Food Fraud Network (FFN).

> [European Commission - Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions](#)

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/ (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 Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen

1. September 2026

Validierung und Verifizierung nehmen in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen eine immer grössere Bedeutung ein. Bereits das Lebensmittelrecht enthält grundlegende Anforderungen an die Validierung und Verifizierung von HACCP, während etwa der Zertifizierungsstandard FSSC 22000 weitreichende Anforderungen betreffend Validierung und Verifizierung vorgibt. Der Kurs vermittelt die theoretischen Grundlagen zu Validierung und Verifizierung (Terminologie; Fragestellungen und Ziele betreffend Validierung resp. Verifizierung; rechtliche und normative Anforderungen) und stellt praxisbezogene Methoden und Verfahren zur Durchführung der Validierung resp. Verifizierung vor. Mit ausgesuchten Fallbeispielen sowie Übungen sollen die Inhalte vertieft und gefestigt werden.

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



Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits

2. bis 3. September 2026

Alle gängigen Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm ISO 45001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln. Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und zwischenmenschlichen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden.

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



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: Unsere verbleibenden Weiterbildungsangebote 2026

Lebensmittelrecht

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

10. November 2026: > [Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt?](#) | [ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

24. November 2026: [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

03. Dezember 2026: > [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

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