

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 265, März 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

PFAS-Belastung von wildlebenden Fischen in Aargauer Gewässern

Das Amt für Verbraucherschutz (AVS) hat im Rahmen eines kantonalen Monitorings die PFAS-Belastung von wildlebenden Fischen aus 8 Aargauer Gewässern untersucht. Insgesamt überschritten 28 % der 107 untersuchten Proben die gesetzlichen Höchstwerte. Daraus ergeben sich Verzehrempfehlungen für Egli und Hecht sowie Einschränkungen für den kommerziellen Fischfang am Hallwilersee in Bezug auf die Vermarktung des Hechts.

[> Medienmitteilungen Kanton Aargau](#)

EU Commission releases food safety campaign

The European Commission has unveiled a campaign dedicated for food safety. The campaign «Love it. Hate it. Trust it!» focuses on ensuring the highest standards of food safety across the EU, protecting the health of consumers and reinforcing trust in European food products.

[> Europäische Kommission](#)

[> Campaign resources](#)

EFSA: Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln - Was gibt es Neues in der EU?

Der jährliche Bericht der EFSA über Rückstände von Tierarzneimitteln in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen zeigt, dass die amtlichen Grenzwerte auch im Jahr 2024 in hohem Masse eingehalten werden.

Der Bericht befasst sich mit dem Vorhandensein von zugelassenen und verbotenen pharmakologisch wirksamen Stoffen und deren Rückständen in Lebensmitteln, die von Tieren stammen, darunter Fleisch (Zucht- und Wildfleisch), Milchprodukte, Eier oder Honig. Bei den untersuchten Stoffen handelt es sich unter anderem um Hormone (einschliesslich Steroide), Beta-Agonisten (Muskelberuhigungsmittel), antibakterielle Mittel, Antiparasitika und Insektenschutzmittel.

[> EFSA - Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit](#)
[> Report for 2024 on the results from the monitoring of residues of veterinary medicinal products in live animals and animal products](#)

Die Antibiotikaresistenz von durch Lebensmittel übertragenen Bakterien stellt in Europa weiterhin Bedenken für die öffentliche Gesundheit dar

Antibiotikaresistenz bei häufig vorkommenden über Lebensmittel übertragenen Bakterien wie Salmonella und Campylobacter stellt weiterhin ein Problem für die öffentliche Gesundheit in ganz Europa dar. Dies geht aus einem neuen von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) gemeinsam ausgearbeiteten Bericht hervor. Die EFSA und das ECDC veröffentlichen eine Zusammenfassung in einfacher Sprache – eine vereinfachte Fassung des Kurzberichts der EU über antimikrobielle Resistenzen bei Zoonose- und Indikatorbakterien bei Menschen, Tieren und

Lebensmitteln im Zeitraum 2023/2024 – sowie mehrere interaktive Kommunikationstools. Wie in den vorangegangenen Jahren werden die Daten zur Antibiotikaresistenz in Lebensmitteln und im Wasser im [Überwachungsatlas des ECDC für Infektionskrankheiten](#) (unter den Krankheiten Campylobacteriose, Salmonellose bzw. Shigellose) veröffentlicht.

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

The European Union Summary Report on Antimicrobial Resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2023–2024

[> Plain language summary](#)
[> Full article](#)

BVL veröffentlicht «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2024

Der «Trendbericht Zoonosen» für das Berichtsjahr 2024 ist ab sofort auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit abrufbar.

Die gemeinschaftliche Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern, diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen sowie die epidemiologische Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche regelt innerhalb der Europäischen Union die [Richtlinie 2003/99/EG \(Zoonosen-Überwachungsrichtlinie\)](#). Demnach ist jeder europäische Mitgliedstaat verpflichtet, repräsentative und vergleichbare Daten zur Bewertung von Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen und ihren Erregern sowie Antibiotikaresistenzen zu erfassen, auszuwerten und an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu übermitteln. Auf Grundlage der von den Mitgliedstaaten jährlich übermittelten Daten erstellt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) entsprechende Berichte für die jeweiligen Mitgliedsstaaten ([> «National Zoonoses Country Reports»](#)) und in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) einen jährlichen EU-Zoonosenbericht ([> «The European Union One Health Zoonoses Report»](#)).

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

Schimmelpilze in Lebensmitteln – Gesundheitliche Risiken und wie sie sich vermeiden lassen

Schimmelpilze sind in der Natur allgegenwärtig. Sie verbreiten sich über winzige Sporen und gelangen so auch auf Lebensmittel. Unter geeigneten Bedingungen können sie sich darauf und darin vermehren und sind dann auf und in Lebensmitteln wie z. B. Brot, Obst oder Konfitüre zu finden. Schimmelpilze können Giftstoffe, sogenannte My-

kotoxine, produzieren, die bereits in geringen Mengen gesundheitsschädlich sein können. Mögliche gesundheitliche Beeinträchtigungen reichen von Erbrechen oder Durchfall über Leber- und Nierenschäden bis hin zu Krebs. Mykotoxine können sowohl in pflanzlichen Lebensmitteln wie ölhaltigen Samen, Nüssen, Getreide, Obst und Gemüse, aber auch in tierischen Lebensmitteln wie Milchprodukten vorkommen.

[> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

Wann das Extra an Koffein gefährlich werden kann

Der Markt für Nahrungsergänzungsmittel mit Koffein wächst seit Jahren – angetrieben durch Fitness-Trends, Leistungsversprechen und dem Wunsch vieler Verbraucherinnen und Verbraucher nach schneller Energie. Neben klassischen Produkten wie Energy-Drinks treten zunehmend hochdosierte Koffein-Pulver, Tabletten und Pre-Workout-Booster auf den Markt. Was als effiziente Unterstützung für Sport und Konzentration beworben wird, kann sich bei genauerer Betrachtung als gesundheitlich bedenklich erweisen. Untersuchungen am CVUA Karlsruhe zeigen, dass zahlreiche Produkte die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als sicher bewerteten Mengen deutlich überschreiten. Im Zeitraum von 2010 bis 2025 bewerteten die Labore des CVUA Karlsruhe und Stuttgart insgesamt 23 koffeinhaltige Nahrungsergänzungsmittel und Getränke im Rahmen der amtlichen Untersuchung als gesundheitsschädlich. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten insbesondere eigenständig zu dosierende Koffeinpulver meiden.

[> CVUA Karlsruhe](#)

Lebensmittelrecht

Bundesrat verabschiedet das Paket «Stabilisierung und Weiterentwicklung der Beziehungen Schweiz-EU» zuhanden des Parlaments

An seiner Sitzung vom 13. März 2026 hat der Bundesrat die Botschaft über das Paket «Stabilisierung und Weiterentwicklung der Beziehungen Schweiz–EU (Bilaterale III)» zuhanden des Parlamentes gutgeheissen.

Mit dieser Vorlage will der Bundesrat den bewährten bilateralen Weg stabilisieren und zukunftsfähig machen. Das Paket liegt im Interesse der Schweiz. Es gewährleistet die Kontinuität der wirtschaftlichen, wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Beziehungen zur Europäischen Union, der wichtigsten Handelspartnerin der Schweiz. Angesichts der angespannten geopolitischen Lage sind stabile und verlässliche Beziehungen zu den europäischen Nachbarstaaten von strategischer Bedeutung.

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

BLV: Zwei Einstufungen von hydroalkoholischen Extrakten als neuartige Lebensmittel

Das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) hat sowohl den hydroalkoholischen Extrakt der Frucht von *Vitis vinifera* L. (Weinrebe) als auch von der Frucht von *Vaccinium angustifolium* Aiton (amerikanische Heidelbeere) als neuartiges Lebensmittel eingestuft.

Beide Extrakte fallen unter die Kategorie: «Lebensmittel, die aus Pflanzen oder ihren Teilen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden» (Art. 15 Abs. 1 lit. d LGV).

> [Einstufungsentscheid betr. Extrakt aus der Weinrebe \(pdf\)](#)

> [Einstufungsentscheid betr. Extrakt aus der amerikanischen Heidelbeere \(pdf\)](#)

BAFU: Klimabezogene Angaben – neue Vollzugshilfe schafft Rechtsicherheit

Eine neue Vollzugshilfe des BAFU klärt die Verwendung klimabezogener Begriffe wie «CO₂-neutral». Sie schafft die Grundlagen dafür, dass sie klar, wahr und belegbar sind. Die Vollzugshilfe präzisiert eine Änderung im [>Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb \(UWG\)](#). Das BAFU hat eine neue Vollzugshilfe zur Beurteilung klimabezogener Angaben veröffentlicht. Sie konkretisiert die seit 1. Januar 2025 geltende Rechtspflicht, wonach Klimangaben zu Produkten und Unternehmen durch objektive und überprüfbare Grundlagen belegt werden müssen. Die Vollzugshilfe unterstützt eine einheitliche Anwendungspraxis für Behörden und Private, welche am Vollzug des UWG mitwirken und schafft Rechtssicherheit für Unternehmen. Zentrale Punkte: Produktbezogene Angaben dürfen nicht durch Kompensationsmassnahmen begründet werden. Bei Unternehmen ist dies unter strengen Bedingungen möglich, wobei Emissionsreduktionen Priorität haben. Der Begriff «klimaneutral» ist derzeit faktisch nicht nachweisbar und sollte nicht verwendet werden. Über allem steht der Grundsatz: Klimaangaben müssen klar, wahr und belegbar sein.

> [BAFU - Bundesamt für Umwelt](#)

Bundesgericht: «Milch» zur Bezeichnung von veganen Produkten nicht zulässig

«Milch» darf nicht zur Bezeichnung veganer Produkte verwendet werden. Das Bundesgericht weist die Beschwerde der Herstellerfirma eines Haferdrinks ab.

Der Haferdrink hat das Format eines Tetrapacks. Auf der Rückseite wird das Produkt als «Haferdrink» bezeichnet. Auf der Vorderseite findet sich die Aufschrift «SHHH...THIS IS NOT M[*]LK»; bei dem gross abgebildeten «M[*]LK» steht anstatt des «i» von «milk» ein weisser Tropfen. Das Kantonale Laboratorium des Kantons Zürich untersagte 2022 die Inverkehrbringung des Produkts mit

der aktuellen Kennzeichnung. Das Zürcher Verwaltungsgericht wies die Beschwerde der Herstellerfirma 2024 ab. Das Bundesgericht weist die Beschwerde der Herstellerfirma in seiner öffentlichen Beratung vom 27. März 2026 ab. Das Bundesgericht hat sich 2025 ausführlich zur Kennzeichnung veganer Lebensmittel geäussert ([> Urteil 2C_26/2023](#)). Gestützt auf seine Rechtsprechung kommt es im konkreten Fall zum Schluss, dass «Milch» nicht verwendet werden darf, um ein veganes Produkt zu bezeichnen. Das gilt grundsätzlich auch dann, wenn die Sachbezeichnung «Milch» zur negativen Anpreisung («ich bin keine Milch») verwendet oder typografisch abgeändert wird (wie im vorliegenden Fall durch das Ersetzen des «i» durch einen Tropfen).

> [Bundesgericht: Medienmitteilung vom 27.03.2026 zum Urteil 2C_47/2025 \(pdf\)](#)

EU bans 31 meat names on plant-based & cultivated products, but «veggie burger» saved

The European Union has agreed to ban 31 meat-like names from being used on plant-based product labels, but common terms like «veggie burger» have been exempted. After months of back and forth, the EU has dealt an enormous blow to the plant-based industry. In trilogue negotiations of 05/03/2026 between the European Parliament, Council and Commission, lawmakers agreed to ban vegan products from using 31 names on their packaging labels and marketing, including «chicken», «beef», «steak», and «bacon». The EU's effort does spare some common terms like «burger», «sausage», «nuggets», «ham» and seafood alternatives.

> [Green Queen Media](#)

Siehe hierzu auch: [> News vom 10. Oktober 2025](#)

EFSA: Re-evaluation of acesulfame K (E 950) as food additive

The present opinion deals with the re-evaluation of acesulfame K (E 950) as a food additive. Acesulfame K (E 950) is the chemically manufactured compound 6-methyl-1,2,3-oxathiazin-4(3H)-one-2,2-dioxide potassium salt. It is authorised for use in the European Union (EU) in accordance with [>Regulation \(EC\) No 1333/2008](#). The assessment involved a comprehensive review of existing authorisations, evaluations and new scientific data. Acesulfame K (E 950) was found to be stable under various conditions; at pH lower than 3 with increasing temperatures, it is degraded to a certain amount. Based on the available data, no safety concerns arise for genotoxicity of acesulfame K (E 950) and its degradation products.

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

EFSA hält Sucralose bei Verwendung in derzeit zugelassener Form für sicher; Sicherheit einer Ausweitung der Verwendung kann nicht bestätigt werden

Die Sachverständigen der EFSA kamen zu dem Schluss, dass das Süssungsmittel Sucralose (E 955) in seinen derzeit zugelassenen Verwendungen als Lebensmittelzusatzstoff für Verbraucher weiterhin sicher ist. Nach einer umfassenden Prüfung aller verfügbaren wissenschaftlichen Daten bestätigten die Sachverständigen die zulässige tägliche Aufnahmemenge zulässige tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake, ADI) von 15 mg/kg Körpergewicht pro Tag und wiesen darauf hin, dass die derzeitige Verbraucherexposition unter diesem Wert bleibe. Die Sicherheit zusätzlicher Verwendungen von Sucralose konnte von der EFSA jedoch nicht bestätigt werden.

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

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

The Commission authorised a genetically modified sugar beet and renewed the authorisation for a genetically modified 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. 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 this renewal after Member States did not reach a qualified majority either in favour or against these decisions.

More information: > [Genetically Modified Organisms \(GMOs\) in the EU](#).

> [European Commission - eNews Health and Food Safety Directorate-General](#)

BVL: Stofflisten des Bundes und der Bundesländer - die 2. Auflage der Algenliste wurde zur Kommentierung vorabveröffentlicht

Nach der Veröffentlichung der 4. Auflage des Vorwortes und der 2. Auflage der Pilzliste im Jahr 2025 wurde die 2. Auflage der Algenliste durch die AG Stoffliste erarbeitet.

Die wichtigsten Anpassungen an den schon bestehenden Einträgen umfassen:

- Verfügbare Trivialnamen und Handelsbezeichnungen wurden ergänzt.
- Neue Zulassungen als neuartige Lebensmittel und Ergebnisse von Konsultationsersuchen zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel wurden ergänzt.
- Bei allen Braunalgen wurde eine Anmerkung zu einem möglicherweise auftretenden hohen Jodgehalt eingefügt. Bei bestimmten Braunalgen wurde «Jod» zusätzlich als kritischer Inhaltsstoff ergänzt.
- Bei einer Alge wurde «anorganisches Arsen» als kritischer Inhaltsstoff ergänzt.
- Es wurden diverse redaktionelle Anpassungen vorgenommen.

Alle Änderungen zur 1. Auflage wurden in der Zeile «Historie» dokumentiert und für die Kommentierungsphase zusätzlich in roter Schriftfarbe hervorgehoben.

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

FAO: Regulatory frameworks for cell-based food and precision fermentation-derived products

This Legal Paper draws on existing frameworks such as the Codex Alimentarius, World Trade Organization agreements, and other agreements, to highlight gaps and challenges in regulating new food technologies. It also addresses the legal perspective on broader societal and ethical implications, particularly concerning sustainable development, human rights, and environmental sustainability. The Legal Paper explores observed approaches in regional and national legislation applicable to cell-based and precision fermentation-derived foods, highlighting that current national regulatory frameworks for food safety, particularly those addressing new food sources and production systems or genetically modified foods (where present), generally would apply to cell-based food and precision fermentation-derived products. While in some countries food safety authorities need to clarify which provisions from food legislation apply to cell-based and precision fermentation-derived products and which do not, in other countries, reforms and updates to legislation may be necessary.

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

Lebensmittelpolitik / Varia

Animal welfare: the Commission publishes results of its public consultation

On 27/02/2026, the Commission published the factual summary report of the public consultation on the modernisation of EU rules for on-farm animal welfare. This consultation – carried out between mid-September and mid-December 2025 – is part of the Commission's on-going work on the revision of the existing EU animal welfare legislation.

In the > [Vision for Agriculture and Food](#), the Commission announced its intention to closely exchange with farmers, the food supply chain and civil society, and to propose a revision of EU animal welfare legislation on that basis. The public consultation received more than 190,000 responses, of which 99% came from citizens.

Results show strong support from respondents to transition to cage-free farming systems and to equivalent animal welfare standards for food imported from non-EU countries. A majority of companies, businesses and associations calls for further harmonisation and considers that clearer and more consistent EU rules for on-farm animal welfare would help, to a large or very large extent, to ensure fairer conditions for farmers across the Member States. Animal welfare indicators are generally considered as relevant tools to improve animal welfare on farms, while the systematic killing of day-old male chicks is considered as ethically problematic.

The full factual summary report is available on > [the consultation web page](#) and will feed into the Commission's work in the coming months.

> [European Commission - e News Health and Food Safety Directorate-General](#)

How does European law protect us from «junk food» advertisements?

A new report just published by the World Obesity Foundation warns that more than 220m children will be obese by 2040 without drastic action. European countries and organisations are working to counteract this trend. In this light, the European Audiovisual Observatory, part of the Council of Europe in Strasbourg, has just announced the publication of its latest note, «Advertising of 'junk food' in European and national law: focus on self-regulation».

The paper focuses on how European and national legal frameworks refer to the use of self-regulation to address one of today's most pressing public health challenges: the omnipresent advertising of foods high in fat, sugar, and/or salt (HFSS) – colloquially known as «junk food». This regulatory challenge is closely linked to safeguarding children in both traditional and digital media environments.

The analysis, written by European Audiovisual Observatory legal analyst Eric Munch, reflects a context of an ever-evolving media backdrop and rising childhood obesity rates in Europe and worldwide. The note reveals that while the > [Audiovisual media services directive](#) charts a path, the real-world implementation is diverse and complex across Europe.

> [Council of Europe - Newsroom](#)

> [Publication: «Advertising of 'junk food' in European and national law: focus on self-regulation» \(pdf\)](#)

FSA (UK): Important information about the market authorisation process following the UK's announcement on the UK-EU SPS Agreement

The UK Government is negotiating a UK-EU Sanitary and Phytosanitary (SPS) Agreement with the European Union (EU) following the commitment made at the UK-EU Summit in May 2025. This Agreement would create a common UK-EU SPS Zone. Businesses in the food and farming sectors and those associated with it, such as retailers and processors, may need to make some changes to follow EU rules, even if they only produce and sell within Great Britain. While negotiations remain ongoing, all UK businesses large and small who grow, supply, process or transport agri-goods are encouraged to begin preparing for the changes ahead. You can > [read Defra's announcement and respond to their call for information on their website](#).

What you need to know: Subject to any exceptions negotiated, a UK-EU SPS Agreement based on dynamic alignment would mean:

- EU market authorisation would be required to place a regulated product on the Great Britain (GB) market
- EU conditions of use and any post authorisation requirements would also apply in GB
- EU authorisations already apply in Northern Ireland and would extend to the whole of the UK
- GB authorisations would no longer apply
- A substantial number of applications in the GB market authorisation service are unlikely to reach the point of ministerial decision before the agreement is in place

Exceptions to the dynamic alignment model may be negotiated in a limited number of areas, but these are subject to negotiations – further updates will be provided.

> [FSA - Food Standards Agency \(UK\)](#)

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: Prof. 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**
Co-Referat: Susanne Lauber Fürst, Biologin und Rechtsanwältin, CEO InnoNext GmbH, Montreux; Michael Bochsler, CEO Watair GmbH, Frauenkappelen
- **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 Anmelde-möglichkeit 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



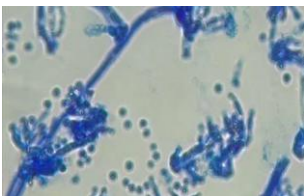
Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

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](#)



Neuer Kurs der Forschungsgruppe Lebensmittel-mikrobiologie: Workshop mit MBV AG über Luftmonitoring 23. Juni 2026

Der praxisorientierte Workshop vermittelt die Grundlagen und Anwendungen des mikrobiologischen Luftmonitorings in Lebensmittelbetrieben. In Zusammenarbeit mit der Firma MBV AG lernen die Teilnehmenden Methoden der Luftkeimsammlung, den Einsatz moderner Messgeräte sowie die Interpretation der Ergebnisse kennen. Anhand praktischer Demonstrationen und Beispiele wird gezeigt, wie Luftmonitoring zur frühzeitigen Erkennung hygienischer Risiken und zur Verbesserung betrieblicher Hygienekonzepte eingesetzt werden kann.

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: Unsere Weiterbildungsangebote 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