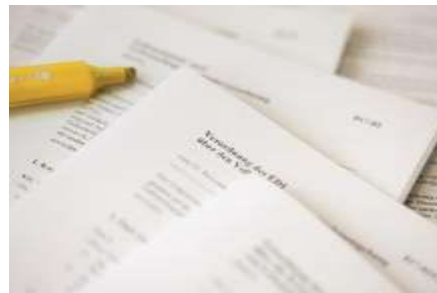


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 267, Mai 2026



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 4/2026 und 05/2026 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](#)

BLV: Legionellen in sanitären Anlagen von Gebäuden bekämpfen

Die Zahl der Legionärskrankheitsfälle steigt an. Um die Rolle des Ansteckungsweges durch Duschwasser besser zu verstehen, wurde ein multidisziplinäres Forschungsprojekt durchgeführt. Der Bund nimmt Stellung zu den Projektempfehlungen und hat Massnahmen abgeleitet.

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

Kantonales Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Hygiene von Gewürzen in der Gastronomie

Eine Untersuchungskampagne in zwölf Gastronomiebetrieben in Graubünden und Glarus zeigte erfreuliche Resultate: Sämtliche analysierten Gewürzproben waren mikrobiologisch sowie hinsichtlich Ochratoxin A und verbotener Farbstoffe einwandfrei.

> [Kantonales Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Hygiene von Gewürzen in der Gastronomie](#)

EFSA: Pestizidrückstände in Lebensmitteln, aktuelle Daten veröffentlicht

Laut der EFSA ist die Einhaltung der EU-Grenzwerte für Pestizidrückstände weiterhin hoch. Dies geht aus den Ergebnissen von über 125 000 Lebensmittelproben hervor, die europaweit entnommen wurden. Im neuesten Bericht der EFSA wird – genauso wie in den Jahren zuvor – bestätigt, dass das Risiko für die menschliche Gesundheit durch Pestizidrückstände in Lebensmitteln nach wie vor gering ist.

Der Bericht der EFSA analysiert Daten aus drei Kontrollprogrammen: EU-weit koordinierten Probenahmen, die ein repräsentatives Bild des EU-Marktes abbilden, Daten aus den von den Behörden durchgeführten nationalen Kontrollen und Probenahmen im Zusammenhang mit verstärkten Grenzkontrollen. Die Ergebnisse können über das [Datenvisualisierungstool der EFSA](#) abgerufen werden.

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

Food and Agriculture Organization of the United Nations: report calls for robust risk assessment for recycled plastic food packaging

Findings underscore need for discussion on global standards as demand for environmentally friendly packaging rises.

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

Lebensmittelrecht

PFAS: Bundesrat will Konsumierende schützen und belasteten Betrieben eine Produktionsumstellung ermöglichen

Wegen hohen PFAS-Belastungen können manche landwirtschaftliche Betriebe die geltenden PFAS-Höchstwerte für Lebensmittel nicht einhalten. Dadurch dürfen sie ihre Produkte nicht vermarkten, was sie vor wirtschaftliche Herausforderungen stellt. Als abfedernde Massnahme hat der Bundesrat am 27. Mai 2026 die Umsetzung der [> Motion 25.3421](#) in die Vernehmlassung geschickt: PFAS-belastete Betriebe sollen mehr Zeit für eine Produktionsumstellung erhalten und weiterhin ein wirtschaftliches Auskommen erzielen können. Gleichzeitig hat der Bundesrat beschlossen, PFAS-belastete Betriebe in Härtefällen finanziell zu unterstützen. Parallel dazu hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) eine Weisung erlassen, um den einheitlichen Vollzug der PFAS-Höchstgehalte durch die Kantone sicherzustellen.

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

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

BLV: Drei Einstufungen von Erzeugnissen als nicht novel

Das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) hat kürzlich drei Produkte als «nicht neuartig» eingestuft: Entbitterter und entfärbter Erbsenschrot (*Pisum sativum* L.), wässriger Extrakt der Blätter von *Salvia officinalis* L., wässriger Extrakt der Blätter von *Melissa officinalis* L.

Das BLV führt aus:

- Entbitterter und entfärbter Erbsenschrot: Entscheidend für die Einstufung war, dass Erbsen und daraus hergestellte Fraktionen bereits vor dem Novel-Food-Stichtag vom 15. Mai 1997 in nennenswertem Umfang als Lebensmittel verwendet wurden. Die angewandten Verarbeitungsschritte zur Entfernung von Bitterstoffen und Farbstoffen führen nicht zu einer wesentlichen Änderung der Zusammensetzung oder der ernährungsphysiologischen Eigenschaften, sodass der entbitterte und entfärbte Erbsenschrot als «gleichwertig» oder «äquivalent» mit Schrot aus gelben Schälerbbsen angesehen werden kann. Das Produkt kann daher ohne Novel-Food-Bewilligung in Verkehr gebracht werden, sofern die übrigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen eingehalten sind.
- Wässrige Extrakte (*Salvia officinalis* L., *Melissa officinalis* L.): Das BLV führt aus, dass beide Pflanzen und ihre wässrigen Aufgüsse bereits vor dem 15. Mai 1997 in

nennenswertem Umfang als Lebensmittel, insbesondere als Kräutertees, verwendet wurden und bei der Herstellung ausschliesslich Wasser als Extraktionsmittel eingesetzt wird. Grundsätzlich gilt nach übereinstimmender Auffassung der Mitgliedstaaten der EU derselbe Status für nicht konzentrierte wässrige Aufgüsse aus nicht neuartigen Lebensmitteln wie für die Verwendung als Kräutertee.

Anmerkung: Da beide wässrigen Extrakte auch als traditionelle Arzneimittel verwendet werden, muss sichergestellt sein, dass die eingesetzte Dosierung keine pharmakologische Wirkung entfaltet und mit der üblichen Verwendung als Kräutertee vergleichbar ist.

[> BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Einstufung von entbitterten und entfärbten Erbsenschrot als nicht neuartiges Lebensmittel \(pdf\)](#)

[> BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Einstufung des wässrigen Extrakts der Blätter von *Salvia officinalis* L. als nicht neuartiges Lebensmittel \(pdf\)](#)

[> BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Einstufung wässriger Extrakt der Blätter von *Melissa officinalis* L. als nicht neuartiges Lebensmittel \(pdf\)](#)

BLV: Neue FAQ zur Deklaration von Herstellungsmethoden bei bestimmten Lebensmitteln

Wann muss bei Lebensmitteln tierischer Herkunft auf schmerzverursachende Herstellungsmethoden hingewiesen werden? Wie ist diese Angabe bei offen angebotenen oder verpackten Lebensmitteln zu kennzeichnen? Die neuen [> FAQ – Deklarationspflicht für schmerzhafte Herstellungsmethoden bei bestimmten Lebensmitteln tierischer Herkunft \(pdf\)](#) beantworten häufige Fragen zur Deklarationspflicht, etwa zu Stopfleber, Eingriffen ohne Schmerzausschaltung bei Nutztieren oder ohne Betäubung gewonnenen Froschschenkeln.

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

BVL: Lugolsche Lösung ist kein Lebensmittel

Vor allem in den sozialen Medien und auf Internetportalen werden Mittel zur Nahrungsergänzung angeboten, deren Inhaltsstoffe nicht für den Verzehr vorgesehen sind. Eines der Mittel, dessen Einnahme derzeit gegen Jodmangel beworben wird, ist die sogenannte Lugolsche Lösung.

Diese Jod-Kaliumjodid-Lösung wurde früher zur Desinfektion von äusseren Wunden verwendet und wird heutzutage nur noch als Laborchemikalie eingesetzt. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) weist darauf hin, dass die Lugolsche Lösung nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Das Erzeugnis erfüllt nicht die Anforderungen, die in der EU und in Deutschland an Nahrungsergänzungsmittel und damit an Lebensmittel gestellt werden.

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

Qualitätsmanagement

European Committee for Standardization: New Technical Specifications Provide Harmonized Methods for Analyzing Nano-Objects

Two new CEN Technical Specifications now help to detect nano-objects in inorganic additives in food matrices and to assess aggregation and agglomeration in powders, aerosols, and suspensions. The documents have been developed under European Commission Mandate M/461.

> [European Committee for Standardization](#)

FSSC 22000 Version 7 is official

Version 7 (V7) of the FSSC 22000 Food Safety Management System Certification Scheme has been released.

V7 is based on the following normative documents:

- ISO 22000:2018 requirements for any organization in the food chain;
- Relevant Prerequisite Programs (PRPs) for the sector based on the ISO 22002-x series
- FSSC 22000 Additional Requirements (Scheme, Part 2) as determined by stakeholders.

> [fssc22000.com](#)

> [FSSC 22000 Scheme Documents V7](#)

FSSC: Veröffentlichung Leitfäden zum Development Program

Am 16. April 2026 veröffentlichte FSSC fünf sektorspezifische Leitfäden für das FSSC Development Program. Das Programm ist ein Bewertungsprogramm für Lebensmittelsicherheitssysteme und eignet sich insbesondere für Organisationen, die noch nicht mit einer vollständigen Zertifizierung eines Lebensmittelsicherheits-Managementsystems vertraut oder dafür bereit sind. Die Anforderungen sind gezielt und detailliert formuliert, um die Umsetzung zu

erleichtern. Die freiwilligen Leitfäden unterstützen verschiedene Branchen bei der Umsetzung der sektorspezifischen Anforderungen und bieten praxisnahe Informationen sowie Empfehlungen.

> [FSSC: Sektorspezifische Leitfäden zum FSSC Development Program \(in englischer Sprache\)](#)

Nachhaltigkeit

Schweizerischer Bundesrat: Vierter Länderbericht der Schweiz zur Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung

Der Bundesrat hat den vierten Länderbericht zur Agenda 2030 verabschiedet. Die Zwischenbilanz für 2022–2026 fällt gemischt aus; die Agenda bleibt trotz geopolitischer Veränderungen zentraler Referenzrahmen für nachhaltige Entwicklung.

> [Der Schweizerische Bundesrat – Medienmitteilung vom 13. Mai 2026](#)

> [Zum vollständigen Länderbericht des Bundesrats \(pdf\)](#)

Kommission veröffentlicht Überprüfung der Vereinfachung der EU-Entwaldungsverordnung

Die Kommission hat am 04.05.2026 einen Bericht über die Vereinfachung der überarbeiteten EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) und eine Reihe weiterer Massnahmen für eine reibungslose und wirksame Umsetzung nach der Einigung der beiden gesetzgebenden Organe im vergangenen Dezember veröffentlicht.

Zu den Massnahmen gehören ein Bericht an das Europäische Parlament und den Rat, ein aktualisierter Leitfaden und häufig gestellte Fragen sowie ein Entwurf eines delegierten Rechtsakts zum Produktumfang der EUDR. Darüber hinaus legt die Kommission den Mitgliedstaaten einen aktualisierten Durchführungsrechtsakt zum Informationssystem vor.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission \(IP 26_941\)](#)

OECD: Mapping social and environmental due diligence legislation

Governments increasingly expect businesses to carry out human rights, labour and environmental due diligence in their operations and supply chains. Despite differences in scope and approach, policies on due diligence often share broadly similar objectives that are rooted in international standards. However, there are also some important areas of divergence.

The paper maps 21 legislative measures related to human rights, labour and environmental due diligence across 11 jurisdictions. It explores the scope and expectations of different measures compared to the six-step due diligence

framework from the OECD Guidelines for Multinational Enterprises on Responsible Business Conduct and the OECD Due Diligence Guidance for Responsible Business Conduct. It highlights main areas of convergence and divergence, and discusses the implications for businesses and policymakers. The paper ties into work on the OECD Inclusive Platform on Due Diligence Policy Co-operation.

> [OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

BLV: Entwurf zur freiwilligen Selbstregulierung im Bereich der Kinderwerbung

Die an junge Kinder gerichtete Werbung für zu süsse, salzige, fettige und kalorienreiche Lebensmittel und Getränke soll reduziert werden. Dazu hat das BLV der Lebensmittelindustrie einen konkreten Vorschlag vorgelegt. Dies vor dem Hintergrund, dass in der Schweiz eines von fünf Kindern übergewichtig oder fettleibig ist und Kinder von Lebensmittelwerbung gezielt angesprochen werden.

Ende 2025 fanden erste Gespräche zwischen dem BLV und Vertreterinnen und Vertretern der Lebensmittel- und Werbebranche über eine freiwillige Reduktion der an Kinder gerichteten Lebensmittelwerbung statt. Nun hat das BLV der Branche einen konkreten Vorschlag für eine Selbstregulierung vorgelegt. Das Ziel ist eine Reduktion der Werbung für zu süsse, salzige, fettige und energiereiche Lebensmittel und Getränke, die sich an Kinder unter 13 Jahren richtet. Die Bedingungen: Die Selbstregulierung muss über die gesamte Branche erfolgen und alle relevanten On- und Offline-Werbekanäle abdecken, über die Kinder unter 13 Jahren zahlreich und gezielt erreicht werden. Dazu gehören zum Beispiel Fernsehen, Internet, Social Media, Online Games oder Plakate in der Nähe von Schulen. Die Werbereduktion muss wissenschaftlich fundiert anhand des Nährwertprofils der Weltgesundheitsorganisation (WHO/Europa) erfolgen. Schliesslich soll die Selbstregulierung durch den Bund kontrolliert werden.

Die Akteure der Lebensmittel- und Werbebranche haben bis Mitte Juli 2026 Zeit, um ihre Teilnahme an der Selbstregulierung zu bestätigen und sich zu den geforderten Kriterien zu bekennen.

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

> [BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Entwurf zur freiwilligen Selbstregulierung im Bereich der Kinderwerbung – Mai 2026 \(pdf\)](#)

European Commission: Animal welfare - new report highlights gaps and opportunities in farmed fish across the EU

A newly published overview report by the European Commission finds that fish welfare in the EU remains uneven and less developed than for other farmed animals.

Most countries rely on general EU rules, with limited specific legislation and few dedicated welfare controls, particularly at farm level and during slaughter. While good practices, research and new technologies are emerging, their use remains inconsistent. Key challenges include the lack of clear welfare indicators, limited expertise, and difficulties in inspecting remote farms.

The report highlights opportunities to strengthen controls, improve data use, develop animal welfare indicators, and share best practices across the EU.

> [European Commission](#)

Ernährungsradar: Ernährungsplattformen – der Versuch einer Übersicht

Ein im Oktober 2025 von Ernährungsradar publizierter Artikel beleuchtet deutsche Ernährungsplattformen und zeigt auf, welche Fragen man sich zur Einschätzung der Seriosität solcher Plattformen stellen kann.

> [Ernährungsradar – Artikel vom Oktober 2025](#)

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.

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. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, es sind nur sehr wenige Plätze frei.

Weitere Informationen über den Studiengang 2026 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:

[> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/](http://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 zell-kultiviertes 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.

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.

Anmeldelink

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»).

Anmeldelink

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



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE - ortsunabhängige Teilnahme

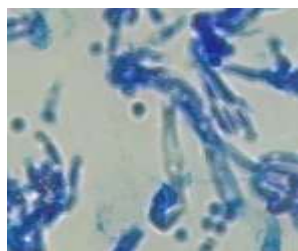
3. Dezember 2026

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



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](#)



Forschungsgruppe Lebensmittel-Verpackung 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

23. bis 25. Juni 2026: [> Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

01. September 2026: [> Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

02. und 03. September 2026: [> Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

20. und 21. Oktober 2026: [> Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

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

Alle Weiterbildungen finden Sie auch [> online](#) auf unserer Website.

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (E-Mail) können Sie sich auf unserer Website [> anmelden](#).

Die News stammen, wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden. Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen [> alle Newsletter](#) und ein [> Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

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

[> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch