Newsletter der Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM | Nr. 272, Oktober 2026






Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit** und **Lebensmittelpolitik / Varia**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer > Homepage aufgeschalteten > News des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

BLV: Seismo Info 10/2026

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: Öffentliche Warnungen und Rückrufe von Lebensmitteln: Jahresbericht 2025

Das BLV veröffentlichte 2025 total 97 Rückrufe und 33 öffentliche Warnungen zu Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Die Anzahl ist in den letzten Jahren, mit Fluktuationen, leicht angestiegen.

> BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

> Bericht 2025 Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF (pdf)

SCNAT: Stellungnahme zur befristeten Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts betreffend PFAS in Lebensmitteln und Aktualisierung der Höchstwerte im Trinkwasser

Die Akademien der Wissenschaften Schweiz begrüssen die Einführung von neuen Höchstwerten im Trinkwasser für vier kritische PFAS-Verbindungen. Der Wert ist aber um ein Mehrfaches zu hoch. Zudem ist die neu mögliche Vermischung hoch belasteter Lebensmittel untauglich, um den Gesundheitsschutz sicherzustellen. Dies schreiben Forschende in einer Stellungnahme der Akademien zur Vernehmlassung von Verordnungsänderungen des Lebensmittelrechts.

> Akademie der Naturwissenschaften Schweiz (SCNAT)

Ebenfalls abgelehnt wird die befristete Zulassung der Vermischung von nicht-konformen Lebensmitteln mit konformen Lebensmitteln etwa vom VKCS – Verband der Kantonschemiker der Schweiz in ihrer > Stellungnahme vom 18.09.2026 (pdf)

FSA: New guidance for cell-cultivated food in Great Britain

The Food Standards Agency (FSA) and Food Standards Scotland (FSS) have published new guidance today for businesses developing cell-cultivated products in Great Britain. The guidance documents are published via the Cell-Cultivated Products Sandbox Programme:

- > Cell-cultivated products: regulatory authorisation
- > Cell-cultivated products: toxicology and growth media assessment

> FSA – Food Standards Agency (UK) | Innovative Food Guidance Hub

Majority of plastic chemicals presenting high risk to human health remain unregulated

Environmental Justice Foundation (EJF) report presents novel analyses of PlastChem data; highlights health risks of chemicals in everyday plastic items including food-contact plastics; of chemicals assessed 92.8% identified as posing high risk with many linked to cancer, endocrine disruption, reproductive toxicity, and chronic disease; more

than half are unregulated and many lack relevant toxicity and exposure data.
> www.foodpackagingforum.org

Lebensmittelrecht

BLV: Revision von Verordnungen im Lebensmittelrecht: Vernehmlassung eröffnet

Im Lebensmittelrecht sollen diverse Verordnungen angepasst werden. Das Eidgenössische Departement des Innern hat am 13. Oktober 2026 die Vernehmlassung zu den Änderungen eröffnet. Die Änderungen gewährleisten den gleich hohen Gesundheitsschutz wie in der Europäischen Union (EU) sowie einen reibungslosen Handel mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.
> BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
> Vernehmlassungsunterlagen
> Faktenblatt zu den wichtigsten Änderungen (pdf)

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Deklaration von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf

Im Rahmen einer Inspektionskampagne kontrollierte das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit im Frühjahr 2026, ob Lebensmittelbetriebe die neuen lebensmittelrechtlichen Vorgaben für die schriftliche Deklaration des Produktionslandes von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf korrekt umsetzen. Dabei wurden 369 Kontrollen in Bäckereien, Konditoreien, Supermärkten, Detailhandelsbetrieben und Restaurants vorgenommen. Bei 32 % aller Kontrollen wurden falsche oder keine Angaben zum Produktionsland angetroffen.
> ALT – Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Alternariatoxine in Tomaten und Paprika

Tomaten und Paprika sowie daraus hergestellte Lebensmittel können Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) von Schwärzepilzen der Gattung Alternaria enthalten. Die Toxine stehen im Verdacht, für den Menschen gesundheitsschädlich zu sein. Die Europäische Kommission hat in der > Empfehlung (EU) 2022/553 vom 5. April 2022 zur Überwachung des Vorkommens von Alternaria-Toxinen in Lebensmitteln indikative Richtwerte für drei Toxine (Alternariol, Alternariolmonomethylether und Tenuazonsäure) festgelegt. In einer koordinierten Ostschweizer Untersuchungskampagne wurden im Frühjahr 2026 in den Kantonen AI, AR, GL, GR, SG, SH, TG und ZH insgesamt 46 Tomaten- und Paprikaprodukte amtlich erhoben. Das Kantonale Laboratorium Thurgau untersuchte die Proben auf fünf Alternariatoxine, darin inbegriffen die drei Toxine der Empfehlung (EU) 2022/553.
> ALT – Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Getreideprodukte, Rohpökelwaren und Butter untersucht

Anfang 2026 beteiligte sich das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) an einer Untersuchungskampagne, Getreideerzeugnisse (vorwiegend Körner, Flocken und Mehl) wurden im Kantonalen Labor Thurgau auf Mykotoxine untersucht. Das ALT hat im Frühjahr 2026 verschiedene Rohpökelwaren bei heimischen Metzgereien erhoben und im Labor untersucht. Nebst der Mikrobiologie standen die Konservierungsstoffe Nitrit und Nitrat im Fokus der Untersuchungen, zudem wurde die Lebensmittelkennzeichnung überprüft. Ziel einer im Sommer 2026 durchgeführten Untersuchung des ALT war die Überprüfung der Qualität und Verkehrsfähigkeit von Butter aus Tal- und Alpbetrieben.
> ALT – Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit - Getreideprodukte
> ALT – Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit - Rohpökelwaren
> ALT – Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit - Butter

EU: Guidelines on the determination of processing factors

A guidance document (of 10 September 2026) provides guidance when setting up specific (research) projects to determine the processing factors for general use in application of article 3 of > Regulation (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food. This guidance is also useful for food business operators (FBO) to determine the correct processing factor for their specific process. A processing factor represents the ratio between the contaminant concentration in a processed food and that in the corresponding unprocessed product covered in Annex I of > Regulation (EU) 2023/915, allowing a maximum level to be derived for the processed product.
> European Commission – Sampling and Analysis | Guidance documents
> Guidance on the determination of processing factors (pdf)

EU: Curdlan als neuer Lebensmittelzusatzstoff E 424 zugelassen

Mit der Verordnung (EU) 2026/2298 wurde Curdlan erstmals in die EU-Liste zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe aufgenommen. Curdlan ist ein Polysaccharid aus β-1,3-verknüpften Glucoseeinheiten, das durch mikrobielle

Fermentation (Reinkultur von nicht pathogenem und nicht toxikogenem Rhizobium radiobacter, Biovar 1, Stamm NTK-u) erzeugt wird. Es zeichnet sich insbesondere durch seine Gel-Bildungseigenschaften aus. Der Zusatzstoff erhält die E-Nummer E 424 und darf künftig unter festgelegten Bedingungen in einer Vielzahl an Produkten eingesetzt werden.
> Eur-Lex – Der Zugang zum EU-Recht | Verordnung (EU) 2026/2298 der Kommission vom 16. Oktober 2026 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan

EFSA: Safety of frozen paste from blanched, whole migratory locust (Locusta migratoria) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on frozen paste from blanched, whole migratory locusts (Locusta migratoria) as a novel food (NF) pursuant to > Regulation (EU) 2015/2283. The NF is produced from farmed sub-adult L. migratoria, which are blanched, wet ground into a paste, packed and stored frozen. The main components of the NF are water, proteins, fats and dietary fibres, including chitin. Considering the composition of the NF and the proposed conditions of use, the consumption of the NF is not nutritionally disadvantageous. The Panel notes that no safety concerns arise from the toxicological information available in the literature. The Panel considers that the consumption of the NF might trigger primary sensitisation to L. migratoria proteins and may cause allergic reactions in subjects allergic to crustaceans, mites and molluscs. Additionally, the Panel notes that allergens from the feed might still be present in the NF. The Panel concludes that the NF is safe under the proposed uses and use levels.
> EFSA – European Food Safety Authority | EFSA Journal Volume 24, Issue 10, October 2026

EFSA: Appethyl® as part of a meal prolongs satiety/reduces cravings after that meal: Evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

Following an application from Lars Jansson, submitted for authorisation of a health claim pursuant to Article 13(5) of > Regulation (EC) No 1924/2006 via the Competent Authority of Sweden, the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) was asked to deliver an opinion on the scientific substantiation of a health claim related to «Appethyl® as part of a meal prolongs satiety/reduces cravings after that meal». Appethyl® is an aqueous extract from spinach leaves standardised by the manufacturing process and its lipase/colipase inhibition capacity in vitro. The Panel had evaluated the characterisation of Appethyl® in a previous opinion and as there were no changes made to the characterisation of Appethyl® in the current application, the Panel considers the food/constituent sufficiently characterised. The Panel notes that the claimed effect refers to changes in appetite ratings, which are not considered a beneficial physiological effect per se, and that no beneficial physiological effect resulting from changes in appetite ratings has been identified by the applicant. The Panel concludes that a cause-and-effect relationship between the consumption of Appethyl® and a beneficial physiological effect cannot be established in the context of this application.
> EFSA – European Food Safety Authority | EFSA-Journal Volume 24, Issue 10, October 2026

Frankreich: Nationalversammlung lehnt verpflichtende Einführung des Nutri-Scores ab

Die französische Nationalversammlung hat am Donnerstag, den 22. Oktober 2026, Anträge zur verpflichtenden Einführung des Nutri-Scores abgelehnt. Im Rahmen der Debatten über den Haushalt der Sozialversicherung (PLFSS) für 2027 stimmten die Abgeordneten gegen die Gesetzesänderungen. Diese hatten zum Ziel, die fünfstufige Nährwertampel für Lebensmittelhersteller in Frankreich gesetzlich vorzuschreiben oder finanzielle Sanktionen bei einer Verweigerung einzuführen.
> Assemblée nationale, Sitzung vom 22. Oktober 2026

California signs voluntary non-UPF label into law

Gov. Gavin Newsom's signing of AB 2244 into law creates the first state-backed, voluntary label for non-UPF qualifying products, amid a pending federal UPF (ultra-processed food) definition.
> foodnavigator.com
> gov.ca.gov

Qualitätsmanagement

IFS PPWR Conformance Self-assessment: from Pilot to Practice

Following a successful pilot phase with 70 participating companies, the IFS PPWR Conformance Self-Assessment is now available in the IFS Database. The tool provides a standardised and efficient way for companies to assess whether robust processes are in place to manage packaging-related data and documentation and address relevant PPWR obligations. It helps identify potential gaps and areas where further action may be needed. The first

stage of the > EU Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) came into force in August 2026. It sets specific requirements for economic operators involved in placing packaging on the EU market.
> IFS – International Featured Standards

Lebensmittelpolitik / Varia

Pflanzenschutzmittel: Abbau der hängigen Zulassungsgesuche bis 2032

Der Bundesrat will die hängigen Gesuche um Zulassung von Pflanzenschutzmitteln bis 2032 vollständig abbauen. Dafür sollen die notwendigen Personalressourcen geschaffen und der Bewilligungsprozess noch stärker digitalisiert werden.
> BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Nach EU-Monsterdebatte: Das hat der Ständerat entschieden

Der Ständerat hat nach rund 24 Stunden Debatte über das bilaterale Vertragspaket mit der EU die folgenden Entscheide gefällt. Wichtig zu wissen: Damit ist noch nichts entschieden, denn das Dossier muss noch vom Nationalrat behandelt werden. Und das Stromabkommen wird auch im Ständerat erst zu einem späteren Zeitpunkt behandelt.
> srf.ch
> Curia Vista – Die Geschäftsdatenbank des Parlamentes | 26.023 Paket «Stabilisierung und Weiterentwicklung der Beziehungen Schweiz-EU (Bilaterale III)»
> Der Bundesrat | Paket Schweiz - EU

European Commission: Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions - September 2026

The monthly report covers food, feedingstuff, materials and articles intended to come into contact directly or indirectly with food, animal welfare issues for farmed animals, plant protection products, veterinary medicinal products and other inputs that may end in the form of residues and contaminants in food and feed.
> European Commission – September 2026 Report On EU AGRI-FOOD FRAUD SUSPICIONS (pdf)
> European Commission – Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions 2026

EU: Der Rat stimmt der Verhandlungsposition zu, um die Anforderungen an Lebensmittel- und Futtersicherheit zu vereinfachen und zu straffen

Der Rat hat am 30. September 2026 seine Position zum restlichen Vereinfachungspaket «Omnibus X» dargelegt. Das Paket zielt darauf ab, unnötige Verwaltungskosten und -belastungen zu reduzieren und gleichzeitig sehr hohe EU-Standards in Bezug auf Lebensmittel- und Futtersicherheit, Schutz der menschlichen und tierischen Gesundheit sowie Umweltschutz aufrechtzuerhalten.
> Rat der Europäischen Union | Pressemitteilung vom 30. September 2026

JRC: What is the nutritional quality of the food we buy in Europe's supermarkets?

A new JRC study delivers a first large-scale overview of the nutritional quality of packaged foods across 21 European countries. The findings are instrumental for taking action to reformulate foods and beverages to healthier profiles. The nutrient content displayed on labels of packaged food shows large differences across and within European countries and food categories, a > new analytical JRC overview shows. Efforts by the industry to improve the nutrient composition of foods are ongoing. However, sometimes improvement in one nutrient – like sugars, salt, fat or fibre – is offset by a worsening of another.
> JRC – Joint Research Centre

Aktuelles

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 hat am 31. August 2026 begonnen.

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.

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.

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.

- **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 2020/4**

  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.

Studentische Arbeiten an der Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM

Im Rahmen von Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten bearbeiten unsere Studierenden Ihre Fragestellung aus der Praxis. Die praxisbezogene Ausbildung und die Begleitung durch die Dozierenden der ZHAW führen zu umsetzbaren Ergebnissen, für welche Sie eine Administrationspauschale bezahlen.

Folgende Arten von studentischen Arbeiten sind möglich:

Semesterarbeit (5. Semester)

Umfang etwa 30 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: September bis Dezember
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Juli.

Bachelorarbeit (6. Semester) – Gesucht: Themen für Frühjahrssemester 2027 (Mitte Februar - Mitte Juli 2027)

Umfang etwa 75 Arbeitstage
Zeitfenster der Arbeit: meistens Mitte Februar bis Mitte Juli
Sie melden uns Ihren Bedarf bis Mitte Oktober.

Masterarbeit (MSc-Studium)

Umfang etwa 150 Arbeitstage
Der Start und die Abgabe der Masterarbeit können individuell bestimmt werden.

Durchgeführte Bachelor- und Masterarbeiten von 2026 am ILGI finden Sie im > Booklet «Abschlussarbeiten 2026» (pdf)

Haben Sie Interesse?
Wenden Sie sich für eine unverbindliche > Anfrage an uns.

Themenbeispiele von studentischen Arbeiten:

- Aufbau, Implementierung und Schulung eines Selbstkontrollkonzeptes gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung
- HACCP-Gefahrenanalyse für verschiedene Produkte: Ausarbeitung, Validierung, Schulung
- Ist-Analyse betreffend HACCP-Validierung und Verifizierung sowie Optimierung der Validierungen und Verifizierungen von Pasteuranlagen
- Wissenschaftliche und lebensmittelrechtliche Abklärungen zur Vorbereitung einer Statusabklärung oder eines Bewilligungsgesuches zur Inverkehrbringung eines neuartigen Lebensmittels («novel food»)
- Erarbeitung und Schulung eines Prozesses zur Sicherstellung der rechtlichen Anforderungen an Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterialien
- Ist-Analyse des Warenflusses sowie der entsprechenden Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten
- Erarbeitung eines Leitfadens für die korrekte Kennzeichnung von Produkten nach schweizerischem und EU-Lebensmittelrecht
- Evaluierung der Auswirkungen der Swissness-Vorlage auf bestimmte Produktegruppen
- Entwicklung eines Konzeptes zur mikrobiologischen Probenahme & Untersuchungen gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht
- Vorbereitung eines KMU auf eine Zertifizierung nach der Norm ISO 9001:2015
- Ist-Analyse betreffend Umsetzung der Anforderungen der Zertifizierung FSSC 22000 und Entwicklung von Verbesserungsvorschlägen
- Konzeptionierung und Einführung von Wissensmanagement in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2026



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

03. 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

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2027

Lebensmittelrecht

03. Juni 2027: > Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme
August 2027: Start > CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2027, siehe auch obenstehend
09. November 2027: > Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt?
23. November 2027: > Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln
02. Dezember 2027: > Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / ONLINE
auf Anfrage: > Introduction to US-Food Law | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme
auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

18. März und 08. April 2027: > Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)
22. bis 24. Juni 2027: > Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point)
07. September 2027: > Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen
08. bis 09. September 2027: > Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits
auf Anfrage: > Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen

Alle Weiterbildungen finden Sie auch > online auf unserer Website.

Impressum

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

Die News stammen, wenn immer möglich, aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden. Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > alle Newsletter und ein > Archiv aller News zur Verfügung.
Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil
> www.zhaw.ch/de/lsfm/institute-zentren/ilgi/lebensmittelrecht-und-qm, E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch