

Newsletter der Forschungsgruppe Lebensmittelrecht und QM | Nr. 271, September 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 09/2026

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](#)

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Schimmelpilzgifte in Gewürzen

Gewürze sind bekannte Risikoprodukte bezüglich einer Belastung mit Mykotoxinen (Schimmelpilzgiften). In einer koordinierten Ostschweizer Untersuchungskampagne wurden im Sommer 2026 in den Kantonen AI, AR, GL, GR, SG, SH, TG und ZH sowie im Fürstentum Liechtenstein 36 Gewürzproben amtlich erhoben und im Kantonalen Labor Zürich untersucht.

[> ALT – Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit](#)

EFSA: The salt of aspartame-acesulfame (E 962) is safe at current exposure levels

EFSA has completed the re-evaluation of the food additive salt of aspartame-acesulfame (E 962) and concluded that its use does not raise safety concerns.

[> EFSA – European Food Safety Authority: EFSA Journal, Volume 24, Issue 9, September 2026, e10259](#)

EFSA: Safety of synthetic cannabidiol 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 cannabidiol (CBD) obtained by chemical synthesis as a novel food (NF) pursuant to [> Regulation \(EU\) 2015/2283](#). The NF consists of $\geq 98\%$ (w/w) CBD and is intended to be marketed exclusively dissolved in medium-chain triglyceride (MCT) oil in food supplements at a maximum daily dose of 2 mg.

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

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

The Commission authorised two genetically modified soybeans 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

[> Durchführungsbeschluss \(EU\) 2026/2117 der Kommission vom 23. September 2026](#)

BfR: Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln werden beim Kochen oder Backen nicht zerstört

Schimmelpilzgifte (Mykotoxine) in Lebensmitteln werden durch Hitze beim Backen oder Kochen nicht unschädlich gemacht und behalten damit gegebenenfalls auch ihre ge-

sundheitsgefährdenden Eigenschaften bei. Dieser Tatsache sind sich viele Verbraucherinnen und Verbraucher nicht bewusst, wie eine aktuelle Umfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigt.

> [BfR – Wahrnehmung von Mykotoxinen \(Schimmelpilzgiften\) in Lebensmitteln, Wissenschaftsbericht, 2026, DOI: 10.17590/20260826-114754-0](#)

BfR: Glycerin in Lebensmitteln – Gesundheitlicher Richtwert gilt nicht nur für Slush-Eis, sondern auch für feste Lebensmittel

Glycerin (auch: Glycerol oder Glyzerin) ist eine süss schmeckende, farblose Flüssigkeit, die in pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten enthalten ist. Der Stoff ist als Lebensmittelzusatzstoff E 422 für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen, allerdings nicht als Süssungsmittel. Er kann z. B. in aromatisierten Getränken, wie Slush-Ice, aber auch in festen Lebensmitteln, wie Backwaren, zum Einsatz kommen. Eine Höchstmenge ist nicht festgelegt, es darf so viel Glycerin eingesetzt werden wie nötig («quantum satis»).

> [BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung: Stellungnahme Nr. 049/2026](#)

Siehe hierzu auch News vom > [05. März 2025](#) und > [02. Juli 2026](#)

BVL: Cereulid in Säuglingsnahrung zeigt Bedeutung des Schnellwarnsystems

Über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) wurden im Jahr 2025 erneut mehr als 5.300 Original- und rund 18.000 Folgemeldungen übermittelt. Die Cereulid-Kontamination in Säuglingsnahrung, die im Dezember 2025 festgestellt wurde, ist eines der wichtigsten Ereignisse im Lebensmittelbereich der vergangenen Jahre. «Die gesundheitsschädliche Verunreinigung von Säuglingsnahrung mit Cereulid verdeutlicht die zentrale Bedeutung des Europäischen Schnellwarnsystems für die grenzüberschreitende Koordination zwischen den Mitgliedstaaten und den Schutz der öffentlichen Gesundheit», sagt Prof. Dr. Gaby-Fleur Böl, Präsidentin des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

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

BVL: Einnahme von Lithium nur unter ärztlicher Aufsicht

«Neuronale Gesundheit», «mentale Klarheit», «innere Ruhe» oder «kraftvolle kognitive Präsenz»: mit solchen oder ähnlichen Wirkversprechen werden als Nahrungsergänzungsmittel angebotene lithiumhaltige Erzeugnisse im Onlinehandel beworben. Allerdings kann bereits eine moderate Erhöhung des Lithiumspiegels im menschlichen

Körper gesundheitlich schwerwiegende Folgen haben. Daher sind Lebensmittel, also auch Nahrungsergänzungsmittel, mit zugesetzten Lithiumverbindungen in der Europäischen Union verboten. Dabei spielt es keine Rolle, in welcher chemischen Verbindung Lithium eingesetzt wird. Dazu gehören beispielsweise Lithiumcarbonat oder Lithiumorotat. Die Anreicherung anderer Lebensmittel mit Lithium oder seinen chemischen Verbindungen ist ebenfalls nicht zulässig und somit verboten.

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

Lebensmittelrecht

An important step towards harmonised Precautionary Allergen Labelling (PAL) in Europe

The European Commission has requested that the European Food Safety Authority (EFSA) conduct an evaluation to review the scientific validity of the Reference Doses proposed by FAO/WHO and adopted by Codex Alimentarius earlier in May, with specific focus on the EU population. In addition, EFSA has been asked to derive Reference Amounts, meaning consumption amounts, for different food categories across the EU, and their use in calculating Action Levels. This means the scientific foundation of the FAO/WHO Reference Doses and Reference Amounts will be re-examined from a European perspective. Given the deadline of 31 July 2028, it now seems unlikely that the PAL Implementing Regulation under > [Regulation \(EU\) No 1169/2011](#) will be adopted according to the currently announced timeline of Q4 2027. Whilst this may seem a delay, this is an important step required towards global harmonisation.

> [allergenbureau.net](#)

> [European Commission | Food labelling – voluntary provision of Precautionary Allergen Labelling \(PAL\)](#)

EU proposes maximum limits for cereulide in infant formula

In response to recent safety concerns, the Commission is proposing to introduce additional checks for baby formula and special infant foods. This will ensure the toxin cereulide is not present in the following foodstuffs sold in the EU:

- dried infant formulae
- dried dietary foods for special medical purposes, intended for infants under 6 months
- dried follow-on formulae.

The goal is to make these foods safer for all children in the EU, while ensuring fair and consistent rules for EU producers. The feedback period lasted until 29 September 2026.

> [European Commission – Have your say | cereulide toxin in infant formulae](#)

> Draft – Ares(2026)8337428): Commission Regulation (EU) amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards the cereulide toxin in infant formulae, follow-on formulae and foods for special medical purposes intended for infants

Call for expressions of interest in EFSA's advice for Novel Food SMEs – 2026 edition

EFSA is launching a new call for expressions of interest from small and medium-sized enterprises (SMEs) active in the area of novel foods that are interested in receiving EFSA's advice, through a tele-meeting, on the application requirements for novel food authorisation in the EU market. The form to submit the interest can be found > [here](#). Deadline for submissions is 18 November 2026.

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

BVL: 2. Auflage der Pilzliste in englischer Fassung veröffentlicht

Das BVL hat die aktualisierte 2. Auflage der Pilzliste veröffentlicht. Neben der Pilzliste gibt es eine Algen- und eine Pflanzenliste. Mit ihrer Hilfe soll die Bewertung von Pflanzen, Pilzen und Algen als Zutaten in Lebensmitteln hinsichtlich ihrer Abgrenzung zu Arzneimitteln, ihres Novel Food-Status sowie ihrer Sicherheit erleichtert werden.

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

OLG Schleswig-Holstein: Veganer Likör darf «Likör ohne Ei» genannt, nicht aber unter Verwendung des Begriffs «Eierlikör» beworben werden

Das Schleswig-Holsteinische Oberlandesgericht hat im Berufungsverfahren um den «Likör ohne Ei» entschieden, dass diese Bezeichnung für einen veganen Likör zulässig ist. Die Verwendung des Begriffs «Eierlikör» in der Werbung für das Produkt ist hingegen unzulässig.

> [beckmannundnorda.de](#)

> [Rechtsprechung: OLG Schleswig, 16.09.2026 - 6 U 49/25](#)

Qualitätsmanagement

ISO 19011:2026 – Neue Impulse für die Auditierung von Managementsystemen

Mit der Revision der ISO 19011, dem weltweit anerkannten Leitfaden für die Auditierung von Managementsystemen, werden Organisationen und Auditoren und Auditorinnen auf die Herausforderungen einer sich rasch verändernden Arbeits- und Geschäftswelt vorbereitet. Die neue ISO 19011:2026 hat die bewährten Auditgrundsätze weiterentwickelt und aktuelle Themen berücksichtigt.

> [Quality Austria](#)

ISO 9001:2026: Die neue Qualitätsmanagementnorm ist da

Die sechste und aktuelle Ausgabe der weltweit führenden Norm für Qualitätsmanagement baut auf dem Rahmenwerk auf, auf das mehr als eine Million Organisationen weltweit vertrauen, und enthält gezielte Aktualisierungen, um die Benutzerfreundlichkeit zu verbessern und die anhaltende Relevanz in einer sich rasch wandelnden digitalen Landschaft sicherzustellen.

> [ISO – International Organization for Standardization](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bilaterale III: APK-S stimmt dem Stabilisierungsteil deutlich zu

Die Aussenpolitische Kommission des Ständerates (APK-S) hat die Beratung der Bilateralen III abgeschlossen. In der Gesamtabstimmung hat sie den Bundesbeschluss über die Genehmigung und die Umsetzung der Abkommen über die Stabilisierung der Beziehungen zwischen der Schweiz und der EU mit 9 zu 3 Stimmen bei 1 Enthaltung angenommen.

> [Medienmitteilung der Bundesversammlung vom 04.09.2026](#)

BLV: Antibiotikaverbrauch bei Tieren – langfristiger Rückgang setzt sich fort

Der Antibiotikaverbrauch in der Veterinärmedizin nimmt seit 2008 insgesamt ab. Dies gilt auch für kritische Wirkstoffe. Die Daten 2025 zeigen erstmals einen leichten Rückgang bei Rindern. Ihr Verbrauchsniveau liegt jedoch weiterhin deutlich über jenem bei Schweinen und Geflügel. Dort gilt es, das bereits tiefe Niveau zu halten.

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

WBF: Mehr Rechtssicherheit in der Pflanzenzucht

Patentrechte im Bereich der Pflanzenzucht sollen neu offengelegt werden müssen. Züchterinnen und Züchter erhalten damit mehr Sicherheit beim Züchten neuer Sorten. Der Bundesrat hat am 9. September 2026 die Vernehmlassungsergebnisse zur Kenntnis genommen und die Botschaft zur Änderung des Patentgesetzes zuhanden des Parlaments verabschiedet.

> [WBF – Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung: Medienmitteilung vom 09. September 2026](#)

Europäische Kommission startet neuen strategischen Ansatz zur Förderung von Forschung, Innovation, Einführung und Verbreitung im europäischen Agrar- und Lebensmittelsektor

Die Europäische Kommission hat am 08. September 2026 eine Mitteilung über einen neuen strategischen Ansatz für Forschung und Innovation für eine wettbewerbsfähige, widerstandsfähige und nachhaltige Land- und Forstwirtschaft, ländliche Gebiete und Lebensmittelsysteme angenommen. Dieses Strategiepapier vereint zwei eng miteinander verknüpfte Rahmen, die als Richtschnur für künftige Forschung, Innovation, Einführung und Verbreitung im gesamten Agrar- und Lebensmittelsektor dienen sollen. Bei diesen Rahmen handelt es sich um AgRI 2040 mit Schwerpunkt auf Landwirtschaft, Forstwirtschaft und ländlichen Gebieten und Food 2040 mit Schwerpunkt auf Lebensmittelsystemen, einschliesslich Fischerei und Aquakultur.

> [Mitteilung der Europäischen Kommission \(in englischer Sprache\)](#)

> [European Union: Publication – Future-proofing EU agri-food through research & innovation](#)

BfR: Fragen und Antworten zu Genome Editing und CRISPR/Cas9

Genome Editing ist ein Sammelbegriff für Methoden, die es erlauben, zielgerichtete Eingriffe im Erbmateriale (Genom) einer Zelle durchzuführen. Insbesondere die Anwendungsmöglichkeiten von CRISPR/Cas9 werden in einer Vielzahl von Publikationen beschrieben. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) begleitet diese Entwicklung wissenschaftlich im Interesse des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Im Folgenden hat das BfR die wichtigsten Fragen zum Thema Genome Editing und insbesondere zu der Methode CRISPR/Cas9 beantwortet.

> [BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

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.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2026



**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**

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](#)

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, Migrationstests von Kontaktmaterialien und deren Bewertung sowie wichtige Regelungen und Anforderungen zu Gebrauchsgegenständen im Schweizer und EU-Lebensmittelrecht. Anhand eines Fallbeispiels werden die Teilnehmenden das Gelernte umsetzen und bewerten.

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

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

Lebensmittelrecht

03. Juni 2027: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – 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/ilgi/qm-lebensmittelrecht, E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch