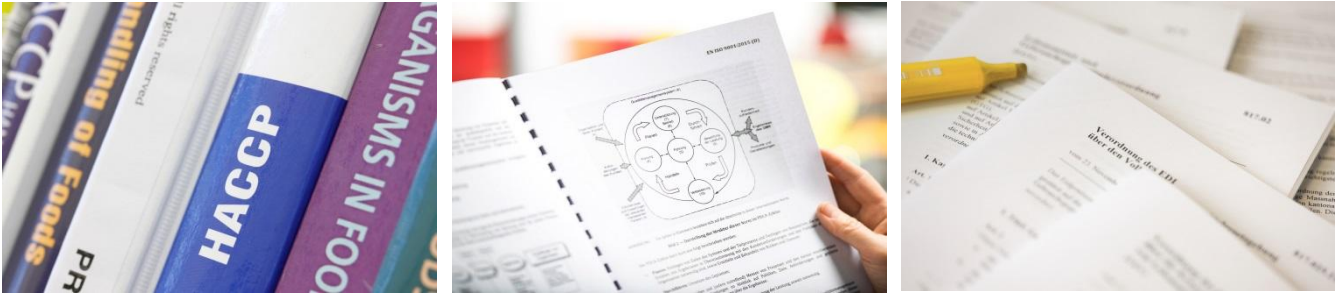


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht Nr. 251, Januar 2025



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Lebensmittelpolitik** und **Nachhaltigkeit**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

BLV: Seismo Info 1/2025 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: Höhere Tiefkühltemperaturen – Folgen für die Lebensmittelsicherheit?

Das BLV hat einen «Signal Report» veröffentlicht, der die Auswirkungen höherer Tiefkühltemperaturen auf die Lebensmittelsicherheit untersucht. Der Hintergrund hierzu ist, dass aufgrund steigender Energiekosten und dem Wunsch nach einer nachhaltigen Wirtschaft mit verringertem CO₂-Ausstoss Überlegungen gemacht werden, die weltweite Standard-Gefriertemperatur von minus 18°C auf minus 15°C zu erhöhen.

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

EFSA: Zoonosen in der EU auf dem Vormarsch: Die Zahl der Listeria-Infektionen erreichte ihren Höchststand seit 2007

Im Jahr 2023 erreichte die Zahl der Listeria-Infektionen ihren Höchststand seit 2007, während Campylobakteriose und Salmonellose nach wie vor die am häufigsten gemeldeten Zoonosen in der EU waren. Insgesamt nahmen die

gemeldeten Fälle von Zoonosen beim Menschen zu, während bei lebensmittelbedingten Ausbrüchen ein leichter Rückgang zu verzeichnen war. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse, zu denen der jährliche EU-Zoonosebericht «Eine Gesundheit» der EFSA und des ECDC gelangt.

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

EFSA: Risk assessment of complex organoarsenic species in food

The European Commission asked EFSA for a risk assessment on complex organoarsenic species in food. They are typically found in marine foods and comprise mainly arsenobetaine (AsB), arsenosugars and arsenolipids.

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

BVL: Erneut niedriges Niveau bei Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln

Lebensmittel in Deutschland enthalten nur selten Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oberhalb der geltenden Rückstandshöchstgehalte. Dies zeigt die vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlichte «Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2023». 22.314 Lebensmittelproben sind auf derartige Rückstände untersucht worden – so viel wie nie zuvor. Die Belastungssituation schwankt abhängig von der Art der Kultur und der Herkunft des Erzeugnisses.

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

FDA: Guidance for Industry: Action Levels for Lead in Processed Food Intended for Babies and Young Children

FDA is committed to reducing lead in food. FDA's Closer to Zero initiative is a science-based, iterative approach to decreasing toxic elements, including lead, in foods over time, including by setting action levels. The purpose of the guidance is to provide information to industry on the action levels for lead in processed food intended for babies and young children (i.e., those less than two years old).

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

Lebensmittelrecht

BLV: Einstufungen als neuartige Lebensmittel

Das BLV hat zwei weitere Einstufungen als neuartige Lebensmittel vorgenommen: Teilentölter, gemahlener Rapspresskuchen von *Brassica napus* L. sowie kultiviertes «Petit Steak» aus Zellkultur von *Bos Taurus* (Angus).

Die Produkte unterliegen somit der Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel nach Artikel 17 LGV.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen \(Einstufung von teilentöltem, gemahlenem Rapspresskuchen von *Brassica napus* L. als neuartiges Lebensmittel\) \(pdf\)](#)

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen \(Einstufung von kultiviertem «Petit Steak» aus Zellkultur von *Bos Taurus* \(Angus\) als neuartiges Lebensmittel\) \(pdf\)](#)

BLV: Technische Anpassungen zum Abbau von Handelshemmnissen

Das Schweizer Recht wurde in technischen Belangen der EU angeglichen. Anpassungen erfolgten bei Druckfarben, Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen und Höchstwerten für Pestizidrückstände.

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

KL ZH: Hanf- und CBD-haltige Nahrungsergänzungsmittel: Vorsicht beim Online-Kauf

Obwohl CBD in Lebensmitteln nicht zulässig ist, findet sich im Internet eine Vielzahl von Angeboten. Aktuell werden Nahrungsergänzungsmittel mit CBD auch über ein System von privaten Wiederverkäufern angeboten. Im Kanton Zürich wurden mehrere Personen verwarnt und Abgabeverbote für solche Produkte ausgesprochen.

> [Kantonales Labor Zürich](#)

> [Weitere Informationen des BLV zur Verwendung von Hanf und daraus gewonnenen Stoffen](#)

EU Commission adopts ban of Bisphenol A in food contact materials

The Commission has adopted a ban on the use of Bisphenol A (BPA) in food contact materials, due to its potentially harmful health impact. BPA is a chemical substance used in the manufacture of certain plastics and resins. The ban means that BPA will not be allowed in [products that come into contact with food or drink](#), such as the coating on metal cans, reusable plastic drink bottles, water distribution coolers and other kitchenware. The ban follows a positive vote by EU Member States earlier this year, and a scrutiny period by the Council and the European Parliament, and takes into account the latest [scientific assessment from the European Food Safety Authority \(EFSA\)](#). EFSA notably concluded that BPA had *potentially harmful effects on the immune system*, and the proposed ban followed both a public consultation and extensive discussions with all Member States.

> [Pressemitteilung EU-Kommission](#)

European Ombudsman: How the European Commission deals with the labelling of food-stuff that contain probiotics as «health claims»

In a decision of the European Ombudsman, it was decided that the Commission's interpretation of EU food legislation in relation to probiotics is reasonable and in line with the main goal of the legislation, which is to ensure a high level of consumer protection.

> [European Ombudsman - Case 2273/2023/MIK](#)

Italien: Keine geschützten Weine ohne Alkohol

Italiens Regierung will die Authentizität seiner hochwertigsten Weine schützen. Deshalb soll die seitens der EU erlaubte Entalkoholisierung von Weinen in Italien für Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) verboten werden.

> www.proplanta.de

FDA: Use of the Term «Healthy» on Food Labeling

The FDA announced on December 19, 2024, a final rule to update the «healthy» claim that manufacturers can voluntarily use on food packages. The updated claim is consistent with current nutrition science and Federal dietary guidance.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

> foodnavigator.usa.com

> [Federal Register \(FR\): Food Labeling: Nutrient Content Claims; Definition of Term «Healthy»](#)

FDA Releases Allergen, Food Safety, and Plant-Based Alternative Labeling Guidances

FDA released four guidance documents to help industry and other interest holders understand and comply with FDA regulations concerning food allergens, low-moisture ready-to-eat human foods, and labeling of plant-based alternatives to animal-derived foods.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

> [Final Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Food Allergens, Including the Food Allergen Labeling Requirements of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act \(Edition 5\)](#)

> [Final Guidance for FDA Staff and Interested Parties: Evaluating the Public Health Importance of Food Allergens Other Than the Major Food Allergens Listed in the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act](#)

> [Draft Guidance for Industry: Establishing Sanitation Programs for Low-Moisture Ready-to-Eat Human Foods and Taking Corrective Actions Following a Pathogen Contamination Event](#)

> [Draft Guidance for Industry: Labeling of Plant-Based Alternatives to Animal-Derived Foods](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Bundesrat will schärfere Regeln im Umgang mit Ewigkeitschemikalien

Der Bundesrat will die Regeln im Umgang mit Mikroplastik und sogenannten Ewigkeitschemikalien verschärfen. Er hat am 6. Dezember 2024 entsprechende Verordnungsänderungen vorgeschlagen, um die Schweizer Praxis mit EU-Recht zu harmonisieren.

> www.foodaktuell.ch

SECO-Kontrollkampagne 2024: Mehrheit der Lebensmittelgeschäfte gibt Preise korrekt an

Das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO hat am 16. Dezember 2024 die Resultate der Kontrollkampagne im Rahmen der Preisbekanntgabeverordnung (PBV) publiziert. Kontrolliert wurde im stationären Handel die Preisbekanntgabe in Lebensmittelgeschäften beim Angebot von Waren.

> [SECO - Staatssekretariat für Wirtschaft](#)

VKCS: Vernehmlassung zur parlamentarischen Initiative «Modernen Pflanzenschutz in der Schweiz ermöglichen»

Vernehmlassung zur parlamentarischen Initiative «Modernen Pflanzenschutz in der Schweiz ermöglichen» (22.441). Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) nimmt dazu Stellung.

> [VKCS - Verband der Kantonschemiker der Schweiz \(pdf\)](#)

EFSA: DRV-Finder - Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr in der EU

Der DRV-Finder ist ein interaktives Tool, das schnellen und einfachen Zugang zu den Referenzwerten für die Nährstoffaufnahme (Dietary reference values – DRV) der EFSA bietet. Es ist für Endnutzer mit Interesse an diesen Werten gedacht, z.B. Ernährungs- und Gesundheitsfachleute, Risikomanager, politische Entscheidungsträger, Lebensmittelhersteller und Wissenschaftler.

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

BVL: Besserer Schutz bei Verbraucherprodukten

Neue Produktsicherheitsverordnung stärkt Konsumentenrechte. Am 13. Dezember 2024 tritt die allgemeine Produktsicherheitsverordnung (EU) 2023/988 in Kraft. Wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilt, wird damit der Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern in den Staaten der Europäischen Union vor gefährlichen Verbraucherprodukten verbessert.

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

Aktuelles

JETZT ANMELDEN: 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 16. Mai 2025

Thema: «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»



An der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung möchten wir das Thema «Zulassungen» hinsichtlich verschiedener Produkte und Stoffe sowie unter Einbezug von internationalen Aspekten betrachten.

Die Referenten und Referentinnen freuen sich darauf, ihr Fachwissen zu teilen und anregende Diskussionen zu führen. Die Tagung bietet Ihnen zudem die Gelegenheit, persönliche Kontakte mit anderen Experten und Expertinnen im Lebensmittelrecht sowie den anwesenden Referierenden zu knüpfen und somit Ihr fachliches Netzwerk zu pflegen und zu erweitern.

Referate und Referierende

- **Konsultationsverfahren und Zulassung von neuartigen Lebensmitteln (Novel Food) in der EU: Hinweise und Empfehlungen für Marktteilnehmer aus einem Nicht-EU-Land**
Dr. Marcel-Antoine Duhs, Referent, Referat 111: Grundsatzangelegenheiten; Lebensmittel, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), D-Berlin
- **Zusatzstoffe, Aromen, etc.: Anpassung von Verordnungsanhängen**
Adrian Kunz, Stv. Leiter Fachbereich Recht, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern
- **Die Sonderrolle der Verarbeitungshilfsstoffe**
Christine Siebenrock, Leiterin Qualitätsmanagement/Sicherheit, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, Basel | Lebensmittelrechtliche Dissertation zum Thema
- **Inverkehrbringen von Nahrungsergänzungsmitteln – Notifikationspflicht in verschiedenen Ländern**
Regula Felix-Tomamichel, Lead of Food, Cosmetics and Medical Device Services, pharma services oehler gmbh, Wollerau
- **Regulated products in the UK after Brexit. Does the FSA sandbox offer opportunity for innovation in the UK?**
Dominic Watkins, Partner, Global Regulatory Compliance and Investigations, DWF Law LLP, UK-London
- **Lebensmittelsicherheit und GRAS (Generally Recognized as Safe): Ein Überblick über das US-amerikanische Zulassungssystem**
Martin McNeese, FDA Compliance Services, Inc., New York, USA | McNeese Customs & Commerce srl, I-Vicenza

Weitere Informationen und die Anmelde-möglichkeit finden Sie unter > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

JETZT ANMELDEN: Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht Anmeldung für den Studiengang 2025

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.



Die Anmeldefrist für den Studiengang 2025 läuft bis zum 30. Juni 2025 (Frühbucherrabatt 5% bis 12. Mai 2025); die Teilnehmerzahl ist beschränkt

Weitere Informationen über den Studiengang 2025 und die Anmeldemöglichkeit finden Sie unter:

> www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/

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, > <https://www.ruw.de/suche/zlr/2024/02>

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 (> <https://online.ruw.de/suche/zlr/2020/04>) 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.

Lebensmittelrechtliche Beurteilungen und Beratungen



Lebensmittel stellen eine stark regulierte Materie dar. So ist beispielsweise die Erstellung einer korrekten Etikette oftmals eine komplexe Angelegenheit, denn es sind

verschiedene Rechtsvorschriften zu beachten, um den lebensmittelrechtlichen Anforderungen gerecht zu werden. Auch die anderen Regelungsbereiche wie beispielsweise die Lebensmittelhygiene (inklusive Höchstwerte für mikrobiologische Kriterien, Kontaminanten und Rückstände), Stoffe und Zusätze oder Novel Food sind anspruchsvolle Fachgebiete. Oftmals fliessen hierbei auch technische und naturwissenschaftliche Fragestellungen ein. Wir können hierzu auf unsere eigene Expertise und Erfahrung in der Lebensmittelbranche zurückgreifen und bei Bedarf auch Kolleginnen und Kollegen in anderen Fachgruppen des Instituts kontaktieren.

Leistungsangebot der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

- Erstellung von lebensmittelrechtlich korrekten Etiketten, respektive Überprüfung und allfällige Verbesserung von bestehenden Etiketten.
- Umfassende Beratung zu allen Arten von Fragen hinsichtlich des Lebensmittelrechts, inklusive Erstellung von Gutachten sowie Unterstützung bei der Erarbeitung von Eintretensabklärungen und/oder Bewilligungsgesuchen für neuartige Lebensmittel (Novel Food). Bei Bedarf und nach Rücksprache mit Ihnen nehmen wir auch Kontakt mit den zuständigen Behörden (in der Schweiz) auf.
- Unterstützung hinsichtlich des globalen Lebensmittelrechts durch Vermittlung von Fachkontakten.

Ihr Nutzen

Sie profitieren von unserer eigenen Expertise im Lebensmittelrecht sowie zusätzlich von unserem fachlichen Netzwerk, auf das wir bei Bedarf zurückgreifen können.

Kosten

Preis nach Absprache

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere [Webseite](#).

Kurse im ersten Halbjahr 2025



Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

13. und 27. März 2025

Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist ein wichtiges Leitprinzip des Lebensmittelrechts. Sie betrifft jede Person, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt oder ein-, aus- oder durchführt (Art. 26 des Lebensmittelgesetzes, LMG). Die Pflicht zur Selbstkontrolle wurde im totalrevidierten schweizerischen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, noch akzentuiert.

Die Kursteilnehmenden kennen die Elemente der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle vgl. (Art. 73 ff. der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV) sowie die damit verbundenen Pflichten für Lebensmittelbetriebe und haben das Element «gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis GHP)» im Rahmen des Kurses vertieft betrachtet. Sie kennen insbesondere die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb umsetzen, bewerten und weiterentwickeln.

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

[> Weitere Informationen](#)



Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

5. Juni 2025

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der Schweiz. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer 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](#)



Grundkurs: HACCP-Konzept, mit Praxistag

24. bis 26. Juni 2025

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 (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). 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: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2025

Lebensmittelrecht

16. Mai 2025: > [19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#); Thema «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte»; siehe auch obenstehend

05. Juni 2025: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

1. September 2025: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2025](#), siehe auch obenstehend

11. November 2025: > [Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme](#)

18. November 2025: > [Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

04. Dezember 2025: > [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

13. und 27. März 2025: > [Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle](#)

24. – 26. Juni 2025: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\) mit Praxistag](#)

02. September 2025: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

03. und 04. September 2025: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

21. und 22. Oktober 2025: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

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

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

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen.

Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

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

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch