

Online-Serie PLUS

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Jeden Monat in 4 Stunden mehr Sicherheit: Von der Rohwarenbeschaffung über die Produktion bis zur Auslieferung

Nach jedem Online-Seminar

- haben Sie die aktuellen Entwicklungen und anstehende Änderungen komprimiert zusammengefasst und leiten frühzeitig die notwendigen Maßnahmen ein
- verfügen Sie über noch mehr Sicherheit in einem Spezialgebiet aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- reduzieren Sie messbar die Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung, erhöhen die Lebensmittelsicherheit in der Produktion und liefern Ihre Ware an Kunden in der Qualität, wie diese es erwarten
- kennen Sie die rechtlichen Neuerungen und setzen diese fehlerfrei um
- haben Sie einen Leitfaden zu jedem Thema, was in Ihrem Unternehmen optimiert werden kann
- sind Ihre offenen Fragen zu aktuellen Themen und den Spezial-Themen geklärt

Ihr PLUS:

- **Online Basis-Paket „QM & Hygiene“ enthalten:** Recherchieren Sie über die gesamte Dauer der Serie und verstärken dadurch die Umsetzung (Wert: € 1.512,-)
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen

Ihre Seminarleitung: Prof. Dr. Ulrich Busch und Klaus Meyer

BEHR'S...AKADEMIE

Programmablauf

08:55 Online Check-in

09:00 Prof. Dr. Ulrich Busch und Klaus Meyer
Neueste Rechtsvorschriften und Mitteilungen EU, EFSA, BfR, BVL u.a. und daraus abzuleitende QS-Maßnahmen

Bringen Sie vorab Ihre Fragen ein.

09:45 **Ihr Spezial-Seminar**
Schwerpunkt-Vortrag, um Vorgaben einzuhalten und die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Lassen Sie sich alle Fragen zum Schwerpunktthema beantworten.

10:45 Pause

11:00 **Fortsetzung Schwerpunkt-Vortrag**
Nach jedem Vortrag erhalten Sie einen praxisorientierten Leitfaden, wie Sie die jeweiligen Inhalte in Ihrem Betrieb auf Umsetzung prüfen und anwenden.

12:30 **Fragen und Diskussion zum Schwerpunkt-Vortrag**

13:00 Ende des jeweiligen Online-Seminars

Die Online-Serie richtet sich an:

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels, die für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich sind. Sie erfahren jeden Monat aktuelle Vorkommnisse und wie darauf zu reagieren ist. Und wie Sie bei Fragen schnell zu Lösungen kommen. Dazu Handlungsempfehlungen und Maßnahmen zu Spezialthemen.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an dem Online-Serie PLUS

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Heinz Mustermann

Fallbeispiele aus der Praxis

Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

Messungen, Analysen, Verbesserungen:
Lücken gezielt erkennen und schließen

Aktuelle Urteile als Argumentationshilfe bei Fragen zur Kennzeichnung

Umgang mit realistischen und überzogenen
Anforderungen des Handels

Stand und Umsetzung der Verordnung von EU- in nationales Recht

Kennzeichnung und Werbung bei Lebensmitteln korrekt lösen

Krisenmanagement im Ernstfall

Verkehrsfähigkeit sichern und risikoorientiert überwachen

Mikrobiologische Befunde richtig bewerten

Produktspezifikationen: Rechtliche Informationsverantwortung in der Kette

Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

BEHR'S...AKADEMIE

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Behr's GmbH • Avenhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifi- zierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

Ihre Termine

17. März 2026

Janin Stratmann-Selke
Risikobasiertes Hygienemonitoring im Lebensmittel herstellenden Betrieb

- Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
- Auswahl geeigneter Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- Festlegung von Hygienezonen im Betrieb
- Ziele des Hygienemonitorings
- Mikrobiologische Methoden
- Risikobewertung zur Ermittlung geeigneter Monitoringstellen
- Entwicklung eines risikobasierten Monitoringplans
- Festlegung von Warn- und Grenzwerten zur Bewertung der Basis-Hygienemaßnahmen
- Maßnahmen bei Überschreitung von Warn- und Grenzwerten

21. April 2026

Julia Hildebrandt
Wirkungsvoller Einsatz von KI-Anwendungen im Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

Basis der generativen KI

- Generative KI-Tools im Qualitätsbereich: ChatGPT & Co.
- Verständnis, Möglichkeiten und Grenzen generativer KI
- Prompting & Prompts für zielführende Ergebnisse

Grundsatzfragen und Hürden im Einsatz

- Risiken und Grenzen des generativen KI-Einsatzes
- Anforderungen aus dem EU AI-Act

KI im QM: Use-Cases

- die Potenziale der generativen KI nutzen,
- 3 Anwendungsfälle für den wertschöpfenden Einsatz kennenlernen

19. Mai 2026

Michaela Mückl
Lebensmittelsicherheitskultur: Sicherheit auf anderen Wegen

- Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur erfüllen: VO EG Nr. 853/2004 und Anforderungen der aktuellen Standards wie IFS 8, BRCGS 9 und FSSC 6
- Schwachstellen rechtzeitig erkennen, beheben und nachhaltig beherrschen.
- Führung im Kontext von Lebensmittelsicherheitskultur
- Neue Mitarbeiter erfolgreich integrieren
- Psychische Gesundheit und Lebensmittelsicherheitskultur
- Voraussetzungen, Ablauf und Dokumentation der erfolgreichen Schulung
- Kultur auditieren, Kennzahlen, Nachweise und Verbesserungsmaßnahmen
- Lebensmittelsicherheitskultur nach außen präsentieren

16. Juni 2026

Dr. Norbert Kolb
Food Fraud: Betrugserkennung in der gesamten Supply Chain

- Konkrete Fälle – und wie diese hätten verhindert werden können
- OPSON I-XIII: Erfolge von Interpol/Europol gegen organisierte Kriminalität
- Die häufigsten Gründe, warum Food Fraud trotzdem „unentdeckt“ bleibt
- Sichere Lieferanten-Auswahl und Bewertung, um Food Fraud vorzubeugen: Schwachstellen frühzeitig erkennen

- Wareneingangskontrollen sicher durchführen: Richtige Probenahme, Authentizitätschecks verstärken
- Parameter der vertieften Wareneingangskontrolle bei neuen Lieferanten bzw. Drittlandslieferanten
- Anforderungen der Standards und Normen zum Schutz vor Food Fraud: Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Das IFS-Modul Food Fraud sicher einsetzen: häufige Fehler vermeiden und es richtig für das Audit verwenden

21. Juli 2026

Dr. Boris Riemer

Melde-, Mitteilungs- und Veröffentlichungspflichten: Rechtsvorschriften einhalten – Schäden vorbeugen und vielleicht auch vermeiden

- VIG: Gerichte heißen Informationsanspruch gut – aber es bleibt die genaue Prüfung der Information und des Umfangs
- Topf-Secret: heiß gekocht und jetzt abgekühlt: was trotz dem noch zu beachten ist
- Die Voraussetzungen der Veröffentlichung gem. § 40 Abs. 1a LFGB: diese Stolpersteine bestehen fort
- LFGB § 44 Abs. 4a und die Herausforderung für Unternehmer und Labore
- Meldepflichten der Betriebe: Pflichten und Grenzen auf Grundlage der BasisVO, des LFGB, Zoonosen-ÜberwachungsVO
- Sicherer Umgang mit Ergebnissen der Eigen- und Fremdkontrollen bei Rohwaren, Zwischenprodukten, Endprodukten und bereits gesperrter Ware
- Kriterien für die Eskalationsstufen Rücknahme und Rückruf
- Was ist zu meiden – und was nicht?

18. August 2026

Maik Maschke

Die Kontrolle vor Ort durch die amtliche Lebensmittelüberwachung und die Kontrolle Ihrer ausgelieferten Fertigprodukte

- Die Vorgaben der EU-Kontrollverordnung und der AVV-RÜb
- Überblick zur amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland
- Nach welchen Kriterien stuft die Behörde Sie in welche Risikoklassen ein?
- Was sind Zertifikate nach IFS, FSSC 22000 oder ISO 9001 bei den Behörden wert?
- So können Sie Ihr Scoring bei der amtlichen Überwachung verbessern

Erwartungen des Kontrolleurs

- Gesprächspartner, Begehung und Inhalte
- Hinweise, die Unternehmen kennen sollten

Pflichten des Unternehmens

- Mitwirkungspflicht der Unternehmer bei amtlichen Kontrollen: Was müssen Sie „nur“ zulassen? Wo sind Sie mitwirkungspflichtig?
- Worauf müssen Sie antworten – diese Informationen müssen Sie von sich aus geben
- Hier sind die Grenzen der amtlichen Kontrolle

Rechtliche Folgen bei Beanstandungen und Verstößen

- Welche behördlichen Maßnahmen sind möglich?
- Warum sind 200,00 € eine wichtige Grenze bei Bußgeldern und welche weitere Bußgeldhöhen sind relevant?
- Was bringt ein bundeseinheitlicher Bußgeldrahmenkatalog?

15. September 2026

Christophe Goldbeck

Rückstände & Kontaminanten: Aktuelle Entwicklungen berücksichtigen, um Beanstandungen & Rückrufe zu vermeiden

- Aktuelle Gesetze und Verordnungen
- Vorschriften, die oft übersehen werden
- Was tun, wenn es keine Grenzwerte gibt?
- Auswirkungen von EFSA-Opinion, CONTAM-Panel, BfR-Gutachten & Co. auf die Entscheidungen der Lebensmittelüberwachung
- Regelungen für Rückstände & Kontaminanten mit und ohne rechtliche Höchstmengen
- Chinolizidin-Alkaloide: noch keine Höchstmengen, jedoch schon Monitoring der EU
- Rückstände, Prozesskontaminanten, Umweltkontaminanten, Verpackungs-Kontaminanten: das entscheidet über die Einstufung und die dann geltenden Rechtsvorschriften
- Analytik: Fehlinterpretationen vermeiden
- Toxikologisches Profil, Expositions Betrachtung, Risikobewertung: der richtige Umgang mit Analysenwerten für Ihre einzuleitenden Maßnahmen
- Typische Fehler in der Probennahme, die zu zu hohen bzw. zu niedrigen Analyseergebnissen führen
- Nachweis und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfen in unterschiedlichen Lebensmittelgruppen
- Vorgehensweise der Überwachung bei Messergebnissen nahe der Grenzwerte
- Notwendige Maßnahmen, wenn Werte überschritten sind: differenzierte Betrachtung bis Rückruf

Ergebnisse der Überwachung für die eigenen Maßnahmen nutzen

- Aktuelle Untersuchungsergebnisse und Produktfokus aus 2026 – und die nachfolgenden Schritte der Überwachung
- Forderungen der Lebensmittelüberwachung an Hersteller und Händler: wo liegen die Grenzen

20. Oktober 2026

Elisabeth Buchinger

Einsatz von Sensorik für Rohwaren, Zwischenprodukte & Produkte in QM & QS: Abweichungen schnell erkennen

- Überblick über aktuelle Sensorik-(Schnell-)Methoden
- Die wichtigsten Methoden für die Verkostungspraxis
- Diese Methoden helfen Ihnen, Ihre Produkte zu charakterisieren
- Wie Sie den Fokus auf die wesentlichen Charakteristika legen, um sinnvolle und nützliche Ergebnisse zu erzielen
- Geeignete Methoden anwenden, Ergebnisse professionell auswerten
- Welche Methoden für welche Produktformen geeignet sind – und welche nicht
- Warum Sie bei der Verkostung zuerst das Ziel definieren müssen
- Praxisbeispiel: Rohwaren und Produkte bewerten
- Anhand von Praxisbeispielen erfahren Sie das Vorgehen bei der sensorischen Bewertung Ihrer Rohwaren, Zwischenprodukte und Produkte
- Von der Probennahme, der Probenaufbereitung, der sensorischen Prüfung bis hin zur Auswertung und Ableitung von Maßnahmen

17. November 2026

Jürgen Schlösser

Interne und Externe HACCP-Audits optimieren: für höchste Bewertungen im IFS, BRC und FSSC

- Warum HACCP seit ca. 100 Jahren so erfolgreich ist
- Audit-Regeln nach ISO 19011
- 7 HACCP Grundsätze: wo es oft in der Umsetzung hapert
- Kommunikationshilfen für den Auditor:
 - interne Audits
 - Betriebsrundgang von Lieferantenaudits
- HACCP-Audits nach den verschiedenen Standards
 - Codex Alimentarius 1 für Lebensmittelhygiene
 - HACCP EU-Leitfaden (2016/C278/01)
 - Behördliche HACCP Audits nach EU-Leitfaden Anhang III
 - Wer macht das Interne HACCP Audit in der eigenen Firma?
 - Was die Auditoren der QM-Standards (IFS, BRC, FSSC) sehen wollen?
- Konkrete Schritte für Ihre Umsetzung

15. Dezember 2026

Dr. Ute Messelhäuser

Intoxikationen und Toxiinfektionen durch bakterielle Toxine: Eintragsmöglichkeiten, Diagnostik und Prävention

- Intoxikation und Toxiinfektion – was ist der Unterschied?
- Relevante Erreger im Bereich der Lebensmittelmikrobiologie (Bakterien d. B. cereus-Gruppe, Staphylococcus aureus und Clostridium spp.)
- Diagnostik der Erreger und Toxine in Lebensmitteln – was ist zu beachten?
- Wie geht man mit einem Nachweis um – Risikobewertung bei den unterschiedlichen Erregern und Toxinen
- Rechtsvorschriften für toxinbildende Mikroorganismen und deren Toxine in Lebensmitteln sicher beachten
- Präventionsmöglichkeiten entlang der Lebensmittelkette bis zum Verbraucher
- Ergebnisse der amtlichen Überwachung zu lebensmittel-assoziierten Ausbruchsgeschehen in Zusammenhang mit bakteriellen Toxinen – wie häufig kommt es überhaupt zu Erkrankungsfällen?
- Was bringt die Zukunft – Nulltoleranz, Grenzwerte oder einzelfallbezogene Risikobewertung?

19. Januar 2027

Matthias Lehrke

Dokumentation & Reporting sowie Berichtspflichten: Qualität erhöhen, Umfang reduzieren und trotzdem alle Vorgaben einhalten, Möglichkeiten der KI nutzen

- Anforderungen der Standards an die Dokumentation: IFS, BRCGS, FSSC-Vorgaben & Co.
- Verbotene Formulierungen und Begriffe in Dokumenten vermeiden
- Die notwendigen Schritte vorweg, um die Erwartungen der Auditoren zu erfüllen
- Erwartungen der Auditoren aus 25 Jahren Praxiserfahrung
- Beherrschung der Datenflut: immer mehr Daten zu erheben und zu verarbeiten – Einschränkungen in der Agilität verhindern
- Möglichkeiten der Digitalisierung
- Voraussetzungen damit neue Mitarbeiter und Quereinsteiger normgerecht dokumentieren
- Voraussetzungen des Datenschutzes bei Nutzung unterschiedlichen KI-Anwendungen
- Einsatz von KI für Analysen, Zusammenfassungen und Auswertungen

- Möglichkeiten der KI für die Darstellung der Dokumentation als Video, Audio, Bild und Text
- Grenzen der KI aus praktischen Erfahrungen: das kann die KI – noch – und wie Sie dieses herausfinden

16. Februar 2027

Hanieh Kreye

Managementsysteme & Standards für die Lebensmittelbranche: Sinnvoll verzahnen, Aufwand senken, Audits souverän bestehen

- Relevante Systeme im Überblick
 - Qualität & Lebensmittelsicherheit: ISO 9001 · ISO 22000 · FSSC 22000 · IFS · BRCGS · HACCP · Basis für sichere Produkte und Kundenzufriedenheit
 - Sicherheits-, Risiko- & Kontinuitätsmanagement: ISO 22301 (Business Continuity) · Risikomanagement & Compliance · ISO 28000 (Supply-Chain-Security) → Absicherung kritischer Prozesse, Lieferkettenstabilität, Krisenfestigkeit
 - Umwelt, Nachhaltigkeit & soziale Verantwortung: ISO 14001 · SA8000 · Sedex/SMETA · BSCI · ISO 26000
- Verzahnung statt Insellösungen: Gemeinsame Prozesse für Dokumentenlenkung, Schulungen, Risiken, Korrekturmaßnahmen. Einheitliche Ziele, Kennzahlen und Managementbewertungen
- Interne Audits effizient gestalten: Integrierte Audits über mehrere Standards hinweg. Relevante Systeme im Überblick
- Fokus auf Prozesse und Risiken statt Checklisten-Abhaken.

16. März 2027

Dr. Norbert Kolb

Verifizierung & Validierung: belegen Sie die Effektivität Ihrer Systeme in Ihren Audits

- Das fordern IFS, BRCGS, FSSC, der VO (EG) Nr. 852/2004 und die Bekanntmachung C 355/1
- Validierung vom HACCP-Plan
- CCPs, PRPs und oPRPs: was häufig übersehen wird
- Wann sind Verifizierungen & Validierungen zu prüfen und zu erneuern – und wann nicht: die Voraussetzungen für Ihr Monitoring
- Häufige Fehler in internen Audits – und wie Sie diese verhindern, um aussagekräftige Ergebnisse zu dokumentieren
- Welche Vorgänge und Messungen validiert und verifiziert werden müssen – und welche nicht: Unnötiges weglassen und Ressourcen sparen
- Die richtige Planung für aussagekräftige Ergebnisse
- Neue Maschinen, Anlagen und Messgeräte: Qualifizierung bei Installation und Betrieb
- Dokumentation und Reporting: was wie zu erfassen ist – alle Lücken schließen
- Worauf Auditoren der Zertifizierungsstellen achten
- Fachliche Argumentation mit Auditoren: wie Sie dezent auf die Richtigkeit Ihrer Maßnahmen hinweisen
- Die häufigsten Fehler bei Verifizierung & Validierung mit den negativen Auswirkungen bei Audits – und wie Sie diese verhindern

Ihre Seminarleitung



Prof. Dr. Ulrich Busch Biologe, Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und kosmetische Mittel am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Mitglied in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitskreisen; Vorsitzender der ALS Arbeitsgruppe Überwachung gentechnisch veränderter Lebensmittel; Lehrauftrag an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf für Molekulare Lebensmittelanalytik; Mit-Herausgeber der Behr's Loseblatt Sammlung Allergene in Lebensmitteln.



Klaus Meyer Leitender Städtischer Veterinärdirektor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, seit 2010 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz der Landeshauptstadt Düsseldorf, von 2001 bis 2017 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren, amtlichen Fachassistenten und amtlichen Kontrollassistenten, seit 2006 Dozent am Institut für öffentliche Verwaltung NRW für die Ausbildung der Veterinärreferendare, seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.

Ihre Referierenden

Elisabeth Buchinger hat an der Universität für Bodenkultur in Wien Lebensmitteltechnologie und Safety in the Food Chain studiert. Dort wurde ihre Neugier für Sensorik geweckt, weshalb sie 2009 Sensorikum gegründet hat. Das Unternehmen ist im Bereich Sensorik und Genuss tätig und bietet Sensorikschulungen und -beratungen und Online Kurse. Der Fokus liegt dabei auf der Kommunikation – der Sensoriksprache. Die Kunden aus Industrie, Handel, Landwirtschaft und Gastronomie schätzen die praxistauglichen Lösungen des Unternehmens.

Dr. Christophe Goldbeck Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, zuständig für die Analytik und Beurteilung von Kontaminanten am Untersuchungsamt CVUA-MEL. War bisher in privaten und amtlichen Labors für die Analytik und Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Haushaltschemikalien, Tabakerzeugnissen, Kosmetika, und Mineralöle zuständig. Dozent an der Universität Münster. Referent, Seminarleiter und Autor. Tätigkeit in diversen Arbeitsgruppen der EFSA, JRC, BfR, BVL und § 64 LFGB. Hat im CONTAM-Panel an der EFSA-Opinion MOSH/MOAH mitgewirkt.

Julia Hildebrandt Ökotrophologin und Master in Food and Agribusiness. Langjährige Erfahrung als Qualitätsverantwortliche in der Lebensmittelindustrie, insbesondere in der Back- und Süßwarenbranche. Unterstützt kleine und mittelständische Unternehmen beim Aufbau und der Optimierung von QM-Systemen. Als Agile Coach (IHK), KI-Trainerin (TÜV) und IFS recognized Consultant kombiniert sie menschliche und künstliche Intelligenz, um maßgeschneiderte, zukunftsfähige und nachhaltige Ansätze für die Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskultur zu gestalten.

Dr. Norbert Kolb ist in beratender Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen unter anderem aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement und Bio-Produkte.

Hanieh Kreye Lebensmitteltechnologin mit Master in Quality Management. Langjährige Erfahrung als Quality und Compliance Managerin in verschiedenen Industrien, darunter Lebensmittel, Futtermittel, Pharma und Medizin. Fokus auf der Einhaltung von Regularien, Prozessoptimierung, Risikomanagement und der kontinuierlichen Verbesserung von Qualitätsstandards. Heute in beratender Funktion tätig.

Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine,

Logistik, Früchte). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis HACCP und Hygiene.

Maik Maschke seit 22 Jahren in der amtlichen Lebensmittelüberwachung als Lebensmittelkontrolleur und Qualitätsmanagementbeauftragter. 2018-2022 Jahre stellv. Bundesvorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V., seit 2022 Bundesvorsitzender. Dozent für Lebensmittelkontrolleure an der Dualen Hochschule Sachsen sowie in Düsseldorf und Berlin. 2007 bis 2022 Redaktionsleiter für das Fachjournal „Der Lebensmittelkontrolleur“.

Dr. Ute Messelhäuser Amtstierärztin und Fachtierärztin für Lebensmittel; seit 2004 am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL); seit Mitte 2018 Leiterin des Sachbereichs „Fachgruppe Zoonosen, Krisen- und Ereignisfallmanagement“.

Michaela Mückl Studium Ernährung und Versorgungsmanagement. Über 10 Jahre als QM-Leitung eines mittelständischen Süßwarenherstellers. Danach selbstständig in beratender Funktion für Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandwerks. Zentrale Themen sind die Sicherung von Prozessen/HACCP, Zertifizierung (insb. nach IFS Food), Rohstoffabsicherung und das Coaching von Qualitätsfachkräften.

Dr. Boris Riemer Rechtsanwalt; Partner SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber „Praxishandbuch Lebensmittelverpackungen“.

Jürgen Schlösser war über 30 Jahre bei der Dr. Oetker Gruppe tätig, fachlich verantwortlich für QS, QM und PE. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband. Heute Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Dr. Janin Stratmann-Selke Studium der Tiermedizin an der Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. in der angewandten Mikrobiologie (Milch). Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

Fax: 040 - 220 10 91

E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Für 6 Online-Seminare im Paket je Teilnehmer € 2.998,- zzgl. MwSt.** Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu € 798,- zzgl. MwSt.

**Ihre Teilnahme läuft für sechs Monate (ab Zeitpunkt der ersten Teilnahme) und verlängert sich automatisch um weitere sechs Monate, sofern Sie die Teilnahme nicht 6 Wochen vor Ende Ihres Bezugszeitraumes schriftlich kündigen.

Anmeldeschluss:

Anmeldungen zu der Reihe sind jederzeit, aber spätestens 1 Woche vor der nächsten Veranstaltung möglich.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – als PDF-Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zur Online-Serie PLUS **Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung zu Einzelthemen senden Sie bitte eine E-Mail an: akademie@behrs.de

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7369**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Kündigungen müssen spätestens 6 Wochen vor Ablauf des persönlichen Bezugsraums Ihres Abonnements bei uns eingehen. Andernfalls verlängert sich das Abonnement um den Zeitraum der bisherigen Konditionen. Für Stornierungen bis 14 Tage vor Ihrem persönlichen Bezugsraum wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme an den Veranstaltungen übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg

Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91

E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7369-3-12-2; 12/26