

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 Modul „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“ enthalten:** Recherchieren Sie über die gesamte Dauer der Serie und verstärken dadurch die Umsetzung
- **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

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 Schwerpunkt-
thema beantworten.**

10:45 Pause

11:00 **Fortsetzung Schwerpunkt-Vortrag**

**Nach jedem Vortrag erhalten Sie einen praxis-
orientierten 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

16. September 2025

Dr. Tobias Teufer

**Aktuelle Rechtslage 2025 und neue Entwicklungen
zu Rückständen und Kontaminanten: rechtssicher
bewerten und handeln - und so Beanstandungen
sowie Reklamationen vermeiden**

- Verordnungen (EG) Nr. 396/2005, (EU) 2023/915, (EWG) Nr. 315/93, (EG) Nr. 1935/2004, (EG) Nr. 2023/2006, BedarfsgegenständeVO, DruckfarbenVO
- Das gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Unterscheidung von Rückständen und Kontaminanten anhand der rechtlichen Definitionen
- Aktuelle Rechtsprechung zur Abgrenzung zwischen Rückständen und Kontaminanten
- Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit: Was ist in der Praxis zu tun?
- Sichere rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind. Gelten die neuen EFSA- und BfR-Empfehlungen als rechtsverbindlich?
- EU-Verordnungsentwurf für MOAH: Zeitplan, Inhalte und Umsetzung
- Rechtliche Ansätze für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe: Vorgehensweise der Behörden bei Vorliegen und bei Fehlen exakter Grenzwerte
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln
- Mögliche Reaktionen bei unberechtigter Abwertung in Testergebnissen

21. Oktober 2025

Dr. Danja Domeier

**Beanstandungen und Food Fraud bei der Beschaf-
fung von Rohstoffen und Zutaten vorbeugen, Spezi-
fikationen rechtssicher gestalten und Haftungsrisi-
ken für den Schadensfall reduzieren**

- Das Verhältnis zwischen Hersteller und Lieferant
 - Verschiedene Möglichkeiten der Beschaffung von Rohstoffen und Zutaten
 - Unterschiedliche Interessenlagen der Beteiligten
 - Die Verantwortlichkeit im Lebensmittelrecht
- Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften und ihre Folgen
 - Verstoß gegen Art. 14 Verordnung (EG) Nr. 178/2002
 - Mögliche Rechtsfolgen des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel
 - Verstoß gegen Art. 7 LMIDV
 - Mögliche Rechtsfolgen bei Irreführung des Verbrauchers
- Sonderfall Food Fraud
 - Faktoren, die Food Fraud begünstigen
 - So kann man sich vor Food Fraud schützen
 - So werden Sie bei Food Fraud nicht selbst „vom Opfer zum Täter“
- Aspekte, die Lebensmittelunternehmer immer beachten sollten
 - Sorgfältige Auswahl, Kontrolle und Auditierung von Lieferanten
 - Ausreichende Eingangskontrollen, Untersuchungen und Stichproben
 - Rechtssichere Verträge und Spezifikationen
- Die Rohwaren- oder Produktspezifikation rechtssicher gestalten
 - Was ist eine Spezifikation und zu welchem Zweck wird sie

eingesetzt?

- Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
- Exkurs: Konformitätserklärung, Produktzertifikat & Co.
- Augen auf bei der Wahl des richtigen Lieferanten
 - Unterschiede bei der Beschaffung – nicht nur auf den Preis achten
 - Lieferanten aus Deutschland, EU oder Drittstaat
 - Beispiele zu verschiedenen Lieferantenbeziehungen
- Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren
 - Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
 - Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
 - Wer haftet bei Beanstandungen durch Lebensmittelüberwachungsbehörden?
 - Worst case: Wen trifft ein repressives Vorgehen im Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren?
 - Delegation im Unternehmen: Wann haftet die Geschäftsführung, QS oder QM?
 - Wie muss, sollte oder kann sich der Hersteller absichern?

18. November 2025

Dagmar Engel-MacDonald

Sicheres Qualitätsmanagement bei Verpackungen

- Brennpunkt Lebensmittelverpackung
- Der Verpackungshersteller in der Normenlandschaft zwischen GFSI Standards und GMP Leitfäden
- Aktuelle Anforderungen an Verpackungen am Beispiel des IFS Standards
- Der zertifizierte Lieferant: Was bedeuten die Standards – dargestellt an der Leitnorm BRCGS PM v 7
- Risikomanagement für Lebensmittelverpackungen: Funktion und Produktintegrität
- Der Verpackungshersteller im Spannungsbogen zwischen Risikoanalyse, Krisenmanagement und Nachhaltigkeit
- Das Audit beim Verpackungshersteller: Schwerpunkte und Pflichtelemente, Hygiene und Prozesskontrollen
- Konstruktive Kommunikation im Audit

16. Dezember 2025

Jürgen Schlösser

Allergenmanagement: Anforderungen in Deutschland, der EU und anderen Exportländern sicher umsetzen - neue Risiken gezielt reduzieren – falsch positive Ergebnisse vermeiden

- Aktuelles aus den Standards lückenlos umsetzen: IFS, BRC, ISO 9001, FSSC 22000
- Aktuelle Rechtsvorschriften: VO 852/2004, VO 2021/382, LMIV, nationale Durchführungsverordnung und Codex Alimentarius (CXC-1-1969, CXC 80-2020)
- Grenzwerte: Die Bedeutung von Vital-3 bis Vital-4 und ED01 bis ED05 für die rechtliche Einschätzung sowie Beanstandungen in Europa, Vital-4.0 sicher umsetzen
- In Deutschland verkehrsfähig, in anderen Ländern der Rückruf: Grenzwerte weltweit und freiwillige Grenzwertsysteme
- Reduzierung des Haftungsrisikos
 - Wann fängt die Spur an und wann hört sie auf?
- Hilfe zur Deklaration: Spur oder Zutat in der Zutatenliste
 - Aktuelle Risiken bei Allergenen entlang der gesamten Supply Chain,
- Allergenanalyse
 - immer die passende Analyseverfahren für jedes Produkt nutzen: für ein maximales Sicherheitsniveau
 - ELISA, PCR und LCMS/MS: Möglichkeiten und Grenzen
 - Falsch-positive Analyseergebnisse erkennen: So verhindern Sie den Rückruf

- Referenzmethode und Referenzmuster: Welche Validierungsmöglichkeiten gibt es?

20. Januar 2026

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Die Feinheiten in der Umsetzung vom IFS Food sowie der Anwendung der IFS Guidelines – Higher Level erreichen

- Welche Standards für welchen Hersteller sinnvoll: Food, Progress Food, Logistic, Progress Logistics, Broker, Wholesale, HPC, Progress HPC, PACsecure, Progress PACsecure?
- Welche Standards sollten Ihre verschiedenen Lieferanten haben?
- IFS Food Guidelines Food Fraud Mitigation v3 EN, Food Audit Checklist v1 EN, IFS 7 Good Assessment Practices v1 EN, IFS combined audit v1 EN, Food Defence v2 EN, Fremdkörper DE, Pest Control v2 EN, Packaging v2.1 EN...
- Aufbau und Fallstricke in der Praxis bei der Umsetzung der einzelnen Guidelines P
- Welche Guidelines für welche Unternehmen – und wo ist es ein Ad-On für Ihr Zertifizierungsaudit?
- Wie Sie mit Ihrem internen Audit das Zertifizierungsaudit optimal vorbereiten
- Die entscheidenden Schritte für Ihr Zertifizierungsaudit
- Das führt beim externen Audit oft zu Abwertungen – bis zum K.O.

17. Februar 2026

Markus Paul

Listerien in Lebensmitteln: Aus Fällen lernen und mit vorbeugenden Maßnahmen das Risiko reduzieren

- Produkte in denen Listerien nicht zu „erwarten“ sind – und trotzdem nachgewiesen wurden
- Risikobewertung von Produktionsschritten und einzelner Lebensmittel
- „Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: Aus Fällen lernen
- Sperrung des Betriebes: Wann dieses passieren kann
- Lieferantenauswahl und systematisches Audit-Management unter Berücksichtigung der Risiken
- Hygienekontrollen und Stufenkontrollen zur Identifizierung der Infektionsquellen
- Untersuchungsergebnisse und deren Interpretation
- Lebensmittelsicherheitskriterium 1.2 der VO (EG) 2073/2005: Nachweise zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde
- Rückverfolgung von der Erkrankung zum Produzenten: Gesamt-Genom-Sequenzierung
- Richtige Präventionsmaßnahmen, um Risiken zu senken
- Gefahrenquellen frühzeitig erkennen und beseitigen
- Gezielte Kommunikation im Krisenfall: Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann

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 trotzdem noch zu beachten ist
- die Auswirkungen der Veröffentlichung gem. LFGB § 40 Abs. 1a gering: diese Stolpersteine bestehen fort
- Der Internetpranger 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 Erleichterung bei den Meldepflichten der Labore nach § 44
- Was ist melden – 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?

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

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt in ihrer Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. U.a. Mitglied Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e. V. Herausgeberin und Autorin zahlreicher lebensmittelrechtlicher Standardwerke und referiert regelmäßig zum Lebensmittelrecht.

Dagmar Engel-MacDonald Diplom-Biologin, geprüfte Qualitätsauditorin und freie Autorin; leitet ein eigenes Schulungs- und Beratungsbüro mit den Dienstleistungsschwerpunkten Lebensmittelhygiene/HACCP; sie arbeitet sowohl mit ausbildenden Einrichtungen und Fachschulen als auch mit Einzelbetrieben zur Unterstützung der Mitarbeiterschulung zusammen.

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.

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“.

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.

Markus Paul Lebensmittelchemiker, bei Eurofins spezialisiert auf Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratungs- und Analysendienstleistung zur Unterstützung des Qualitätsmanagements, z.B. Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen für langfristige Prozesssicherheit.

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.

Dr. Tobias Teufer Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Partner bei KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Rechtsgebiete sowie Wettbewerbsrecht. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse.

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Staatl. Gepr. Lebensmittelchemikerin, seit 1999 Vorsitzende der Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement und Hygiene“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. 2003 Gründung von „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, die die Nahrungsmittelindustrie bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits, bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Qualität und Hygiene und bei der Erstellung von HACCP-Studien für neue Anlagen unterstützt.



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, Seminar-aufzeichnung (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.

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 7369-3-11-2