

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

20. Oktober 2027

Christophe Goldbeck

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

- 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 Probenahme, 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

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 und 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: Eintragungsmöglichkeiten, 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 lebensmittelassoziierten 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

Herr 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:

SO 14001 · SA8000 · Sedex/SMETA · BSCI · ISO 26000

- Verzahnung statt Insellösungen: Prozesse für Dokumentenlenkung, Schulungen, 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
- Neue Maschinen, Anlagen und Messgeräte: Qualifizierung bei Installation und Betrieb
- Dokumentation und Reporting: was wie zu erfassen ist
- 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

20. April 2027

Judith Magono

Qualitäts- und Produktsicherheitsentscheidungen unter KI-Bedingungen: Wie treffen wir gute Entscheidungen, wenn KI zunehmend Informationen, Bewertungen und Handlungsvorschläge liefert?

- Möglichkeiten und Grenzen generativer KI im Qualitätsmanagement einordnen
- Praxisbeispiele, wie generative KI heute typische Aufgaben im Qualitätsmanagement unterstützt: Ursachenanalysen und CAPA, HACCP- und Risikobewertungen, Auditfeststellungen und Auditberichte, Lieferantenbewertungen
- Qualitäts- und Produktsicherheitsentscheidungen unter KI-Bedingungen reflektieren
- Auswirkungen plausibler, aber unvollständiger KI-Ergebnisse diskutieren
- Entscheidungsprozesse im QM- und HACCP-Kontext kritisch hinterfragen
- Auditoren-, Management- und Fachperspektiven auf KI-gestützte Entscheidungen vergleichen
- Kriterien für die fachliche Bewertung KI-generierter Vorschläge diskutieren und auf belastbare Entscheidungen übertragen
- Praktische Prüffragen und Reflexionsprompts für Ihren eigenen Arbeitsalltag.

18.05.2027

Dr. Christophe Goldbeck

Mineralölbestandteile in Lebensmitteln: Aktuelle Entwicklungen berücksichtigen, um messbar zu reduzieren

- Geltende Rechtsvorschriften: Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden
 - Rahmen-VO 178/2002, Hygiene-VO 852/2004, Kontaminanten-VO 315/93, FCM-VO 1935/2004, GMP-VO 2023/2006
 - Rechtslage ohne Spezialregelungen zu MOSH/MOAH: so geht die Überwachung vor
 - EFSA-Opinion zu MOSH/MOAH: Die Auswirkung auf die Lebensmittelüberwachung
 - CONTAM-Panel: Veränderung der toxikologischen Einschätzung?
 - Umsetzung des SCoPAFF Statement zu MOAH: Interpretation der Überwachung und einzuleitende Maßnahmen
- Analytik: Fehlinterpretationen vermeiden
 - Aktueller Stand und neue Analysemethoden: Welche Substanzen mit welchen Methoden: Möglichkeiten und Grenzen, um die Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen:
 - Nachweis und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfen in unterschiedlichen Lebensmittelgruppen
- Ergebnisse der Überwachung für die eigenen Maßnahmen nutzen
 - Aktuelle Untersuchungsergebnisse und Produktfokus aus 2025 und 2026 - und die nachfolgenden Schritte
 - Forderungen der Lebensmittelüberwachung an Hersteller und Händler: wo liegen die Grenzen

15. Juni 2027

Prof. Ulrich Busch

Krisenmanagement für Fortgeschrittene - Reklamation, Rücknahme und Rückruf souverän steuern: Wie Sie Vorfälle vermeiden, im Ernstfall handlungssicher bleiben und Schaden, Haftung sowie Reputationsverlust nachweisbar begrenzen

- Rechtlicher Rahmen kompakt: VO (EG) 178/2002 Art. 19, LFGB, VO (EU) 852/2004.
- Grundzüge der Lebensmittelüberwachung
- Prozesshygienekriterien und Lebensmittelsicherheitskriterien
- Begriffe sauber abgrenzen: Wann liegt Reklamation, Beanstandung, Rücknahme oder Rückruf vor – und welche Pflichten folgen daraus?
- Krisen vermeiden: Schwachstellen in HACCP, Spezifikationen und Lieferkette früh erkennen und systematisch schließen.
- Frühwarnung nutzen: Reklamationen als Indikator auswerten, bevor aus einer Beanstandung ein meldepflichtiger Rückruf wird.
- Krisenplan erstellen
- Krisenteam aufstellen: Rollen, Erreichbarkeit, Entscheidungswege und Eskalationsstufen praxiserprobt definieren.
- Der erste Tag entscheidet: Sofortmaßnahmen, Sperrung, Risikobewertung und Meldepflicht richtig priorisieren.
- Leitfaden zur Information der Öffentlichkeit bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln
- Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF)
- Kommunikation steuern: Kunde, Handel, Behörde und Öffentlichkeit klar führen – Haftung und Folgeschaden gezielt begrenzen.

- Aus dem Fall lernen: Mock Recall, Wirksamkeitsprüfung und Korrekturmaßnahmen als belastbaren Audit-Nachweis nutzen.

20. Juli 2027

Elisabeth Buchinger

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

- 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. August 2027

Dr. Norbert Kolb

Food Defense: Vorsätzliche Produktangriffe erkennen, verhindern und normenkonform abwehren – von der Risikoanalyse bis zur auditsicheren Dokumentation

- Abgrenzung: Food Defense, Food Fraud & Food Safety
- Nationale und internationale Vorschriften: EU, FDA FSMA, Codex Alimentarius
- Anforderungen der Standards IFS Food 8, BRCGS, FSSC 22000, IFS Product and Food Defence Guideline
- Fallbeispiele: historische Angriffe & ihre wirtschaftlichen Folgen
- Strukturierte Bedrohungsanalyse & Risikobewertung: Sie identifizieren Angriffspunkte in Ihrer Prozesskette – bevor Unbefugte es tun. Mit TACCP und CARVER+Shock setzen Sie Maßnahmen dort an, wo sie am meisten schützen.
- Haftung und Verantwortung im Management
- Interne Audits & Food Defense Tests vorbereiten und durchführen
- Externe Audits souverän bestehen: Ihre Dokumentation erfüllt alle Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC 22000.
- KPIs für Food Defense – Messung und Berichterstattung
- Schutzmaßnahmen sofort umsetzen: Sie erhalten praxiserprobte Lösungen für Besuchermanagement, Mitarbeiter-Screening, Lieferantenkontrolle, Verpackungsmaterialien und Rohstoffe – direkt anwendbar.
- Im Ernstfall sicher handeln: Food-Defense-Notfallplan, Kommunikationsstrategien intern & extern, Rückrufprozesse, Zusammenarbeit mit Strafverfolgungsbehörden und Behörden
- Learnings & Doing: Management Reviews & Lessons Learned

Ihre Seminarleitung



Prof. Dr. Ulrich Busch Biologe, Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und Lebensmittelhygiene (LH) am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Mitglied in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitskreisen; 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, von 2010 bis 2020 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz und seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen 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 ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, Laborleiter und Sachverständiger mit über 20 Jahren Berufserfahrung in amtlicher Überwachung, Forschung und Privatwirtschaft. Er leitet am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe den Bereich „Chromatographie, Massenspektrometrie, Rückstände und Kontaminanten“ und war zuvor für zahlreiche Arbeitsgebiete wie Bedarfsgegenstände, Mineralöle (MOSH/MOAH), Kosmetika, Lebensmittel und Tabakerzeugnisse verantwortlich. Seit 2016 ist er Dozent am Institut für Lebensmittelchemie der Universität Münster. Seine Arbeitsschwerpunkte umfassen Lebensmittelsicherheit, moderne Analytik und Risikobewertung sowie die nationale und internationale Gremienarbeit. Er hat im CONTAM-Panel an der EFSA-Opinion MOSH/MOAH mitgewirkt.

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.

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.

Judith Magono ist seit über 15 Jahren als Beraterin und Auditorin im Qualitätsmanagement tätig. Sie unterstützt Unternehmen bei der Einführung und Weiterentwicklung von Managementsystemen und legt dabei besonderen Wert auf praxistaugliche Lösungen. Ein Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt an der Schnittstelle von Qualitätsmanagement, Audit und generativer KI. Als Trainerin vermittelt sie den verantwortungsvollen Einsatz von KI und die fachliche Prüfung KI-generierter Ergebnisse. Dabei berücksichtigt sie auch Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit.

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“.

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.



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 7369-3-14-2; 04/27