

Qualitätsmanagement für Futtermittel

Ihre Rezepturen, Hygiene und Kennzeichnung optimieren

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **Rechtsvorschriften richtig anwenden:** alle relevanten Gesetze kennen und Futtermittelsorten leicht unterscheiden.
- **die mikrobiologischen Anforderungen erfüllen:** die Sicherheit nach aktuellen Anforderungen und mit den richtigen Methoden sichern.
- **besten Rohstoffeinsatz gewährleisten:** die rechtlich und hygienisch saubere Verwendung gewährleisten.
- **Ihr QM optimieren:** Standards, gute Zusammenarbeit mit Behörden und Synergien nutzen.
- **das Lieferketten-Monitoring ausbauen:** Möglichkeiten des Lieferantenmanagements ausschöpfen und sich vor Feed Fraud schützen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Futtermittelrecht“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Expertinnen:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten mit maßgeschneiderten Lösungen erhalten!

Ihre Referentinnen:



Dr. Katharina Fleck Studium der Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Nutztierwissenschaften an der Justus-Liebig-Universität in Gießen mit anschließender Promotion. Nach einigen Stationen im Bereich der Forschung stellvertretende Leitung des Dezernats für Futtermittelüberwachung beim Regierungspräsidium Gießen mit hessenweiter Zuständigkeit für den Vollzug des Futtermittelrechts auf allen Stufen der Futtermittelwirtschaft. Mitglied der länderübergreifenden Arbeitsgruppe „Arzneifuttermittel“.



Ursula Rauf Lebensmitteltechnologin, seit 1998 selbstständige Qualitätsmanagement-Beratung, Aufbau und Aufrechterhaltung von diversen QM-Systemen in über 100 Unternehmen aus dem Futtermittel- und Lebensmittelbereich, Dozentin der Bundeslehranstalt Burg Warberg, Kooperationspartner vom TÜV SÜD als Lead Auditorin für ISO 9001, ISO 22000, GMP+ international, FA-MI-QS, QS, KAT, VLOG und HACCP. Freie Mitarbeit bei der GISTA ZERT GmbH.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

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

Ihre Termine

23. Juni 2025

9.00 bis 17.15 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

9. Juni 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7751**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 11.06.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme 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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmenden

09.10 Die Rechtsvorschriften für die Herstellung von Futtermitteln

Dr. Katharina Fleck

- Die Basis-Verordnung EG 178/2002 im Zusammenhang mit Futtermitteln
- Die VO (EG) 183/2005 über Futtermittelhygiene
- Das LFGB sowie die Futtermittelverordnung als Basis für die Produktion
- Probenahmeverfahren und Analysemethoden gemäß der VO (EG) 152/2009
- Einzel-, Misch-, Allein-, Diät- und Ergänzungsfuttermittel richtig zuordnen
- Die richtige Kennzeichnung und Aufmachung nach VO (EG) 767/2009 gewährleisten

10.35 Pause

10.45 Verschiedene Arten von Futtermitteln unterscheiden und richtig kennzeichnen

Dr. Katharina Fleck

- Futtermittel für besondere Ernährungsformen nach VO (EU) 2020/354
- Werbeaussagen, insbesondere Health Claims für Heimtierfuttermittel rechtskonform anwenden und das Irreführungsverbot einhalten
- Besonderheiten für Heimtierfuttermittel
- Biofuttermittel gemäß der neuen Öko-Verordnung (EU) 2018/848 herstellen
- Die neuen Bestimmungen und Einsatzmöglichkeiten für Arzneifuttermittel nach dem neuen Tierarzneimittelgesetz
- Wirkstoffe, die Sie nach dem neuen Tierarzneimittelrecht einsetzen dürfen

11.55 Pause

12.05 Rohstoffe für die Futtermittelproduktion hygienisch und rechtssicher einsetzen

Ursula Rauf

- Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Ausgangsstoffe korrekt anwenden
- Tierische Nebenprodukte und andere Reste aus der Lebensmittelindustrie sicher in Futtermitteln weiterverarbeiten
- Das müssen Lebensmittelproduzenten erfüllen, um Ihre Abfälle an die Tierfuttermittel-Herstellung weiterzugeben
- Pflichten zur Hygiene und der Anwendung eines HACCP-Systems für Futtermittel richtig umsetzen

13.00 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung der Futtermittel- und Lebensmittelindustrie; Qualitätsmanagementbeauftragte; Führungskräfte im QS; Mitarbeiter aus der Produktentwicklung und Kontrolleure von Futtermitteln

14.00 Gutes Qualitätsmanagement durch die Nutzung der aktuellen Version führender Standards

Ursula Rauf

- QS Qualität und Sicherheit GmbH
- GMP + Feed Safety Assurance FSA, Feed Responsibility Assurance FRA
- Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG)
- FAMI-QS: Feed Additives and their Mixtures

14.45 Pause

14.55 Die mikrobiologische Futtermittelsicherheit nach aktuellen Anforderungen gewährleisten

Ursula Rauf

- Probennahme- und Prüfpläne richtig gestalten
- Grenz-, Richt- und Warnwerte für Futtermittel finden und anwenden
- Laboranalyseergebnisse richtig bewerten und Maßnahmen ableiten
- Rohstoffe und Produkte, auf die ein besonderer Fokus gelegt werden sollte

15.40 Pause

15.50 Die Lieferkette für Futtermittel beherrschen

Ursula Rauf

- Den Einkauf briefen, um schon bei der Bestellung der Rohstoffe Fehler zu vermeiden
- Lieferkette analysieren und Risiken bewerten
- Die Rückverfolgbarkeit und Warenrückrufe jederzeit schnell umsetzen können
- Qualitätssicherungs-Vereinbarungen um Sorgfaltspflichten zu übertragen
- Haftungsregelungen ergänzend zur Gesetzgebung lückenlos vereinbaren
- Sinnvolle Schiedsklauseln für Notfälle

16.45 Zusammenfassung und abschließende Fragen

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung



Jetzt buchen und Ihr QM optimieren!

www.behrs.de/7751