

Sichere Rohwarenbeschaffung

Geforderte Transparenz lückenlos dokumentieren – Food Fraud vorbeugen –
Krisen-Management updaten

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Gefahren und Risiken reduzieren:** sichere Rohwaren beschaffen.
- **Zeit gewinnen:** den Freigabeprozess bei der Warenkontrolle deutlich verkürzen.
- **Lieferanten prüfsicher einschätzen:** mit externen Audits Sicherheit gewährleisten.
- **Haftungsrisiken minimieren:** Lieferanten in die Pflicht nehmen, alle Spezifikationen rechtssicher regeln und zu bekannten sowie neuen Schadstoffen sichere Auskunft geben.
- **Standards erfüllen:** Anforderungen vom IFS, BRC und FSSC umsetzen.

Ihr PLUS

- **Kostenloses Online-Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** Recherchieren Sie 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!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!
- **Individuelle Beratung:** In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit D. Domeier und/oder N. Kolb (bis 30.09.2025) enthalten. In vertraulichen Telefongesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Ihre Referierenden:

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt unter [domeierlegal](http://domeierlegal.com) Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter und Wettbewerbsrecht. Umfangreiche Herausgeber-, Autoren-, Referenten- und Verbandstätigkeit.

Dr. Norbert Kolb In beratener Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

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

Ihr Termin

18. März 2025
9.00 bis 17.30 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.
Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss
4. März 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7770**
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 04.03.2025 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 Check-in

09.00 Begrüßung und Einführung in das Thema und Erwartungen der Teilnehmenden

09.10 Sichere Lieferanten-Bewertung

Dr. Norbert Kolb

- Schwachstellen erkennen
- Qualifikations- und Freigabeprozess
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Untersuchungsfrequenz: Bewertung in Zeiten von Food Fraud
- Lieferantenbewertung und -klassifizierung: Minor- und Major-Merkmale

09.55 Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement

Dr. Norbert Kolb

- ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food 7 mit Ausblick auf IFS 8, weitere Normen und Vorgaben des Handels
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Welche Standards sind für welche Lieferanten Pflicht?
- Integration der Risiko-Bewertung in bestehende QM-Systeme

10.40 Pause

11.00 Spezifikationen rechtssicher gestalten

Dr. Danja Domeier

- Was ist eine Produktspezifikation und zu welchem Zweck wird sie eingesetzt?
- Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
- Unterschiede bei der Beschaffung innerhalb Deutschlands, innerhalb und außerhalb der EU
- Beispiele aus der Praxis: Was ist zu beachten, um Streitigkeiten und Diskussionen zu vermeiden?

11.45 Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

Dr. Danja Domeier

- Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Verwaltungs-, Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren: Wann welches Unternehmen oder welche Person herangezogen wird
- Delegation im Unternehmen: Wann haftet die Geschäftsführung, Einkauf, QS oder QM?
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller absichern?

12.30 Mittagspause

13.30 Reaktionen des Handels auf Schnellmeldungen: So sind Sie vorbereitet

Dr. Norbert Kolb

- Was wird vom Hersteller erwartet? Was ist bis wann in welcher Form vorzulegen?
- Vermeiden Sie Rücksendungen oder gar Rückruf: Was Sie jetzt garantieren können – und was nicht
- Reaktionen des Handels: Wert des Monitorings zur Schadensabwehr

- Welche Änderungen insbesondere durch das Lieferkettengesetz sind zu erwarten?

14.15 Wareneingangskontrolle

Dr. Norbert Kolb

- Richtige Probenahme
- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung
- Notwendige Prüfungen der physikalischen, technischen, chemischen und mikrobiologischen Spezifikationen
- Was ist auf Verpackungen und Belegen der Rohwaren zu kennzeichnen?
- Methoden der Schnellanalytik
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

14.45 Mit externen Audits Ihr Lieferantenmanagement optimieren

Dr. Norbert Kolb

- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Das verlangen die Normen und der Handel von Ihrem Lieferantenaudit
- Wann kann und wann muss welches Audit durchgeführt werden?
- Die 10 wichtigsten Schritte der Vorbereitung
- Detail-Checkliste zur Prüfung vor Ort
- Die Befugnisse als externer Auditor
- Erkennung und Behebung von Fehlerursachen vor Ort
- Auditergebnisse richtig aufbereitet für das eigene Audit vorlegen
- Externer Dienstleister vs. eigener Auditor: Vorteile und Schwachstellen. So regeln Sie die Verantwortung
- Wie Auditoren vor Ort häufig in die Irre geführt werden – und Sie vorbeugen

15.45 Pause

16.00 Das high level Audit

Dr. Norbert Kolb

- Qualifikation der Auditoren
- Forensische Fragetechniken führen zur Fehlererkennung
- Erkenntnisse aus Einsichtnahme in primäre QS-Protokolle
- Food Fraud: Das betriebswirtschaftliche Audit

16.30 Audits in fremden Kulturkreisen: „Abweichungen“ schnell auf die Spur kommen

Dr. Norbert Kolb

- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden: So kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück
- Reiseplanung nach SO-Asien, Afrika, Südamerika
- Gesichtswahrung als wichtigste Aufgabe in Asien
- Die richtige Fragetechnik
- Die richtigen social habits

17.15 Abschlussdiskussion und Ausblick

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Jetzt anmelden und geforderte Transparenz lückenlos dokumentieren!

www.behrs.de/7770