

Seminar PLUS

Lebensmittelrecht kompakt

In zwei Tagen zum Profi im Lebensmittelrecht

Mit drei
Workshops –
Wissen praktisch
anwenden!

Tauchen Sie ein in die spannende Welt des Lebensmittelrechts:

- **Sicherheit im Umgang mit den Vorgaben:** Den Rechtsrahmen kennen und korrekt anwenden
- **Die LMIV meistern:** Produkte rechtssicher kennzeichnen
- **Perfekt ausloben:** Fehlerhafte Werbeaussagen vermeiden
- **Probleme vermeiden:** Produkte optimal einordnen und abgrenzen
- **Risiken minimieren:** Abmahnungen und Beanstandungen aus dem Weg gehen
- **Die HCVO perfekt umsetzen:** Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sicher anbringen
- **Zutaten korrekt angeben:** Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme richtig verwenden und kennzeichnen

Ihr PLUS:

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar das Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ in BEHR'S...ONLINE. So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.

20. und 21. Januar 2026 in München



Ihre Referenten:
**Dr. Stephanie
Reinhart**



Prof. Dr. Ulrich Busch

Sehr geehrte Damen und Herren,

wer kennt das nicht: Sie sind gerade dabei, auf einem Etikett die Claims zu überprüfen, das Telefon klingelt ständig und dann landet auch noch eine Beanstandung der Behörde auf Ihrem Schreibtisch. Angeblich sind unerwünschte Keime in Ihrem Produkt! Jetzt müssen Sie souverän und rechtssicher handeln!

Holen Sie sich die wichtigsten Orientierungshilfen für Ihren Berufsalltag und werden Sie routinierte Fachkraft für das Lebensmittelrecht. In nur zwei Tagen überblicken Sie diese komplexe Materie und schaffen für Ihre verantwortungsvolle Tätigkeit eine solide Basis. So werden Sie schnell zu einem kompetenten Ansprechpartner, der die Qualität der Produkte sichert und sowohl Kunden, Lieferanten, als auch Wettbewerbern und Behörden souverän gegenübertritt.

Wir unterstützen Ihren Erfolg und freuen uns auf Ihren Besuch am 20. und 21. Januar 2026 in München!
Freundliche Grüße

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Ihre Referierenden:



Dr. Stephanie Reinhart Rechtsanwältin und Partnerin der Kanzlei REINHART Rechtsanwälte in München, berät in- und ausländische Unternehmen umfassend im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikrecht sowie in angrenzenden Rechtsgebieten. Schwerpunkte der Beratungstätigkeit sind

insbesondere Abgrenzungsfragen, Fragen der Kennzeichnung und Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden.



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;

Vorsitzender der ALS Arbeitsgruppe Überwachung gentechnisch veränderter Lebensmittel; Lehrauftrag an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf für Molekulare Lebensmittelanalytik; Herausgeber des Springer Lehrbuches: Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik und Mit-Herausgeber der Behr's Loseblatt Sammlung Allergene in Lebensmitteln.

09.00 Check-In mit Begrüßungskaffee

09.30 Grundsätze und Ziele des Lebensmittelrechts, die Sie kennen sollten

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- Wissen, worum es geht: Verbraucherschutz und Vorsorgeprinzip
- Diese Abgrenzungen sind wichtig: Arzneimittel, NEM, Lebensmittel für besondere Verbrauchergruppen, Novel Food
- Welche Bedeutung Gerichtsurteile, Leitsätze der DLMBK, Richt- und Warnwerte der DGHM und ALS/ALTS Stellungnahmen für Ihre Arbeit haben

10.00 Grundlegende Vorschriften und die Antwort auf die Frage: „Wer trägt die Verantwortung?“

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- Antworten auf Fragen zur Lebensmittelsicherheit:
 - Wann sind Lebensmittel nicht sicher?
 - Welche Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind einzuhalten?
 - Was ist Rückverfolgbarkeit und wie kann sie erreicht werden?
- Diese grundlegenden Regeln zur Kennzeichnung und Werbung sollten Sie kennen

11.00 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Pflichtkennzeichnung – Allgemeine Kennzeichnungselemente (Teil 1)

Dr. Stephanie Reinhart

- Die „Checkliste“ des Art. 9 LMIV
- Was ist die Bezeichnung des Lebensmittels: gesetzlich vorgeschrieben, verkehrsrüblich oder beschreibend?
- Zutatenverzeichnis und Ausnahmen: das ist zu berücksichtigen

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Pflichtkennzeichnung – Allgemeine Kennzeichnungselemente (Teil 2)

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- So kennzeichnen Sie Allergene korrekt
- Was bei der QUID-Kennzeichnung zu beachten ist
- Diese Regelungen zur Füllmengenangabe sollten Sie kennen
- Nährwertdeklaration: das sind die Stolpersteine

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Pflichtkennzeichnung – Besondere Kennzeichnungselemente

Dr. Stephanie Reinhart

- Zusatzstoffe und Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht
- natürliche Aromen richtig kennzeichnen
- Herkunftskennzeichnung korrekt vornehmen
- Welche Warnhinweise anzubringen sind
- Die rechtssichere Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

16.30 Workshop Kennzeichnung

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

In diesem Workshop vertiefen Sie Ihr Wissen und lernen anhand reeller Fälle, wie Sie die allgemeinen und speziellen Kennzeichnungselemente korrekt angeben.

17.30 Ende des ersten Seminartages

18.30 Get Together auf Einladung der Behr's Akademie

Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

2. Tag, Mittwoch, 21.01.2026

08.30 Werbung für Lebensmittel – Allgemeine Grundsätze, die Sie beachten sollten

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- Das bedeutet für Sie das Verbot krankheitsbezogener Werbung
- Das Irreführungsverbot nach Art. 7 LMIV, §§ 5 und 5a UWG und seine Folgen:
 - der Durchschnittsverbraucher und die „gefühlte“ Täuschung
 - Vorsicht bei Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Clean labelling, was ist zu beachten bei „ohne Farbstoffe“ & Co.?
- Veggie/vegan Werbung rechtssicher umsetzen
- Umweltwerbung – diese Grenzen des Greenwashings sollten Sie kennen und einhalten

10.00 Kaffee- und Kommunikationspause

10.30 Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

Dr. Stephanie Reinhart

- Korrekte Werbung mit nährwertbezogenen Angaben
 - Diese Grundsätze müssen Sie berücksichtigen
 - Das sagt die aktuelle Rechtsprechung zu High Protein, Low carb und anderen
- Das müssen Sie bei gesundheitsbezogenen Angaben beachten
 - spezifische oder unspezifische Angaben: das ist der Unterschied
 - aktuelle Rechtsprechung und was sie bedeutet (vital/vitalisierend, gesund, lebensnotwendig usw.)
 - das ist beim „Beifügen“ zu beachten
 - was sind die Angaben nach Art. 10 Abs. 2 HCVO?
- Welche Regelungen gelten bei Werbung mit on-hold claims (u.a. EuGH “Novel Nutriology”)?

11.30 Workshop Werbung und Werbeaussagen

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

Wenden Sie das zuvor erworbene Wissen in Praxisfällen an und lernen hierbei, wie Sie teure Fehler vermeiden.

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Grundzüge der Lebensmittelüberwachung und ihre Folgen

Prof. Dr. Ulrich Busch

- Organisation, Aufbau, Zuständigkeiten: was bedeutet dies für Ihre Tätigkeiten?
- Überwachungsmaßnahmen, die Sie kennen sollten
- Ablauf einer Kontrolle und ihre Konsequenzen
- Diese Hygieneverordnungen sind wichtig
- Mikrobiologischen Kriterien – das sagt die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

14.30 Behördliche Beanstandungen und deren Konsequenzen

Prof. Dr. Ulrich Busch

- „Lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht“ und die Folgen daraus
- Diese Mitteilungspflichten haben Sie
- So können Sie Rückverfolgbarkeit rechtssicher umsetzen
- Rückruf/Rücknahme – das ist zu tun
- Information der Öffentlichkeit nach § 40 Abs. 1a LFGB und was dies für Sie bedeutet
- Lebensmittelwarnung: ein Portal mit Folgen
- Der Leitfaden zur Information der Öffentlichkeit bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Workshop zu Behördlichen Beanstandungen

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

Bearbeitung unterschiedlicher Beispiele anhand des Leitfadens zur Information der Öffentlichkeit bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln.

Lernen Sie, wie Sie bei einer behördlichen Beanstandung richtig reagieren und wie Sie einen Produktrückruf ordnungsgemäß durchführen.

16.30 Abschlussdiskussion

17.00 Ende der Veranstaltung

Ihr PLUS:

- **Kostenloses Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar kostenlos, einfach und rechtssicher
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten vor Ort:** Profitieren Sie im direkten Austausch von maßgeschneiderten Lösungen!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig einen Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 20. Januar 2026,
von 9.30 Uhr bis ca. 20.30 Uhr
2. Tag: Mittwoch, 21. Januar 2026,
von 08.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnehmer:

Das Seminar richtet sich an alle, die vorhandene Kenntnisse im Lebensmittelrecht vertiefen wollen, sowie an Nachwuchskräfte und Wiedereinsteiger in der Lebensmittelindustrie, die für Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht, Produktentwicklung oder Marketing zuständig sind. Ebenso profitieren Mitarbeiter aus Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern von den Inhalten des Seminars für ihre tägliche Arbeit!

Teilnahme:

Je Teilnehmer bis zum 31.12.2025 € 1.998,-, danach € 2.298,- (jeweils zzgl. MwSt.). Enthalten sind:
- Teilnahmezertifikat
- Seminarunterlagen als PDF und in gedruckter Form
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE
- Fachbuch „Texte zum Lebensmittelrecht“

Anmeldeschluss: 6. Januar 2026**Veranstaltungsort:**

The Rilano Hotel München
Domagkstr. 26 • 80807 München
Tel.: 089-36001 850
E-Mail: reservations-muc@rilano.com • www.elaya-hotels.com

Einzelzimmer im The Rilano Hotel München pro Übernachtung € 119,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr's“ bis zum 30.12.2025. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



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 zum Seminar
Lebensmittelrecht kompakt
am 20. und 21. Januar 2026 zu den in diesem
Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je
Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7828**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 06.01.2026 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr 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.

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-7828-3-01-2