

Bisphenol A: Kontaminationsrisiko und Eintrag erkennen – wirksame Maßnahmen ergreifen

In Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Lebensmittelkontaktmaterialien und sonstigen Bedarfsgegenständen

Nach dem Seminar werden Sie:

- **aktuelle Rechtsvorschriften sicher umsetzen:** Was gilt ab wann für die einzelnen Produktgruppen – mit welchen Ausnahmen?
- **Monitoring-Empfehlungen berücksichtigen:** bei widersprüchlichen Ihr eigenes Handeln absichern
- **Fehlinterpretationen der Analytik vermeiden:** Hintergrundbelastung, Messunsicherheit und analytische Unschärfe berücksichtigen
- **Erwartungen der amtlichen Überwachung gut vorbereitet begegnen:** Grenzen zur Beanstandung, Verkehrsfähigkeit und zum Rückruf präventiv berücksichtigen
- **Konformitätserklärungen und Belege prüfen und eigene sicher erstellen:** Vollständigkeit, Ausgestaltung und Weitergabe von Informationen

Ihr PLUS

- **Online Modul „Rückstände, Kontaminanten und Toxikologie“:** 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!
- **Inklusive telefonischem Beratungsservice**

Ihre Referierenden:

Saskia Both Lebensmittelchemikerin; seit 2008 Laborleiterin für Bedarfsgegenstände am saarländischen Landesamt für Verbraucherschutz. Mitarbeit im ALS, Mitglied der Bedarfsgegenstandekommission des BfR.

Thomas Bruggmann Inhaber der Kanzlei juravendis in München. Er berät Unternehmen schwerpunktmäßig zu Fragen des Lebensmittel- und sonstigen Gesundheitsrechts, insbesondere zu Fragen der Produktabgrenzung.

Dr. Christophe Goldbeck Lebensmittelchemiker, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe; wissenschaftlicher Sachverständiger, Projekt- und Bereichsleiter in Handelslaboratorien.

Dr. Sieglinde Stähle Diplom-Lebensmittelingenieurin, Wissenschaftliche Leitung beim Lebensmittelverband Deutschland, Mitglied der DLMBK und BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.

Prof. Dr. Pablo Steinberg 1998-2008 Inhaber des Lehrstuhls für Ernährungstoxikologie an der UNI Potsdam. 2008-2017 Professor für Lebensmitteltoxikologie und Ersatz-/Ergänzungsmethoden zum Tierversuch an der Tierärztlichen Hochschule Hannover. 2017-2024 Präsident des Max Rubner-Instituts.

Dr. Jürgen Steinert Lebensmittelchemiker; seit 20 Jahren bei ÖKO-TEST. Eine Weiterbildung zum Fachzeitschriftenredakteur bereiteten ihn zusätzlich auf seine heutigen Aufgaben als stellvertretender Chefredakteur und Leiter des Test-Resorts vor.

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

5. November 2025

9.00 bis 17.15 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

Anmeldeschluss
22. Oktober 2025

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7833**

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 22.10.2025 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 Bisphenol A und Bisphenole: Gründe und Hintergründe für die Maßnahmen

Dr. Sieglinde Stähle

- Einsatzbereiche von Bisphenol A im Lebensmittelbereich
- Nicht beabsichtigte Verwendungen (BPA-NI)
- Kritiken und Risiken für Gesundheit und Umwelt
- Divergente Risikobewertungen: BPA das „Supergift“?
- Stand des Risikomanagements: Rechtliche Regelungen und Monitoring-Empfehlungen

09.45 Aktuelle Rechtslage und Ausblick auf künftige Regelungen

Thomas Bruggmann

- Überblick der rechtlichen Vorgaben
- REACH-Verordnung
- Änderungsverordnung EU 2024/3190
- Rechtslage bei Lebens-, Futtermitteln und kosmetischen Mitteln
- Zulässigkeit von Werbeaussagen wie „BPA-frei“

10.45 Pause

11.00 Lebensmitteltoxikologische Betrachtung und gesundheitliche Auswirkungen

Prof. Dr. Pablo Steinberg

- Aufnahme von Bisphenol A über Lebensmittel und Muttermilch
- Toxikokinetik von Bisphenol A
- Aktuelle Belastung der Bevölkerung mit Bisphenol A
- Gesundheitliche Auswirkungen nach oraler Bisphenol A-Exposition
- TDI-Wert zur Bewertung von Bisphenol A in Lebensmitteln
- Unterschiedliche toxikologische Bewertung von Bisphenol A durch EFSA und BfR

11.45 Untersuchungen eines Verbrauchermagazins

Dr. Jürgen Steinert

- Was wurde bereits geprüft? Was wurde gefunden?
- Mit welchen Methoden wurde geprüft?
- Beurteilungskriterien: Welche Gehalte führen aus welchen Gründen zu Abwertungen?
- Analysen weiterer Bisphenole wie BPF
- Erwartungen von NGOs an Hersteller und Handel

12.30 Mittagspause

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Thomas Bruggmann oder Herrn Prof. Dr. Pablo Steinberg (bis 30.06.2026) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Dieses Seminar ist ideal für:

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels. Sie erfahren den aktuellen Stand zur Reduktion von Bisphenol A. Zusätzlich werden versteckte Kontaminationswege aufgezeigt und wie Sie sich bei der Warenbeschaffung und der eigenen Produktion soweit es geht schützen können.

13.30 Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse – So vermeiden Sie Fehlinterpretationen

Dr. Christophe Goldbeck

- Probenahme und der richtige Probenversand als Voraussetzung für richtige Ergebnisse und um nachträgliche Kontamination auszuschließen
- Die verschiedenen Analysemethoden
- Nachweis- und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfe
- Hintergrundbelastung im Labor und Beeinflussung des Blindwertes
- Kontinuierliche Weiterentwicklung der Analytik
- Was kann zu fehlerhaften Analyseergebnissen führen?

14.15 Begegnen Sie den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Kosmetiküberwachung gut vorbereitet

Dr. Christophe Goldbeck

- Untersuchungsergebnisse
- Ab welchem Gehalt sind Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika, Lebensmittelkontaktmaterialien und sonstige Bedarfsgegenstände (z.B. Spielzeug) nicht verkehrsfähig? Grenzen zur Beanstandung, Verkehrsfähigkeit und zum Rückruf
- Wo ist ein Monitoring sinnvoll – und wo nicht
- Beurteilung und Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Möglichkeiten und Grenzen der Überwachung

15.00 Pause

15.15 Konformitätserklärung und Belege: So behalten Sie den Durchblick im Dokumenten-Dschungel

Saskia Both

- Rechtsvorgaben zu Konformitäten und weitere Beurteilungsgrundlagen, die Sie kennen sollten
- Verantwortlichkeiten und Delegation
- Konformitätserklärung: Ausgestaltung und Weitergabe von Informationen
- Konformitätsprüfung und belegende Dokumentation: Was gehört dazu? Was ist erforderlich?
- Häufige Fehler in der Praxis: Wie Sie diese vermeiden können

16.15 „Round-Table-Gespräche“ in kleinen Gruppen mit den Referenten

Nutzen Sie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur detaillierten Beantwortung Ihrer Fragen mit den Referenten im kleinen Kreis.

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und alle Vorschriften einhalten
www.behrs.de/7833