

# 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“ inkl. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar!
- **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 Ernährungs-toxikologie 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

**21. Mai 2026**  
**9.00 bis 17.15 Uhr**

## Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarauflistung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF
- 

**Anmeldeschluss**  
**7. Mai 2026**

## Jetzt anmelden unter:

Internet [www.behrs.de/7924](http://www.behrs.de/7924)

E-Mail [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)

Telefon 040-22 70 080

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto: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 jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://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
- Historie der Beschränkungen
- Divergente Risikobewertungen: BPA das „Supergift“?
- Stand des Risikomanagements

### 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

### Inklusiver telefonischer Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Thomas Bruggmann oder Herrn Prof. Dr. Pablo Steinberg (bis 31.12.2026) 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 Analysenmethoden
- Nachweis- und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfe
- Hintergrundbelastung im Labor und Beeinflussung des Blindwertes
- Kontinuierliche Weiterentwicklung der Analytik
- Was kann zu fehlerhaften Analysenergebnissen 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/7924](http://www.behrs.de/7924)