

PFAS in Lebensmitteln, Kosmetika und Verpackungsmaterialien

Kontaminationsrisiko und Eintrag erkennen - Maßnahmen ergreifen

Nach diesem Seminar sind Sie auf der sicheren Seite:

- **Prüfung & Umsetzung:** Eintrittswege identifizieren und Vorkehrungen treffen.
- **Rechtslage & Vorschriften:** Was gilt aktuell und was müssen Sie künftig beachten.
- **Analysenergebnisse korrekt interpretieren:** So vermeiden Sie Fehlinterpretationen.
- **Risikobewertungen & Maßnahmen:** Empfehlungen verschiedener Gemische berücksichtigen.
- **Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung:** gut vorbereitet begegnen.
- **PFAS-Reduktion:** Alle Möglichkeiten ausschöpfen und sichere Lebensmittel gewährleisten.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Rückstände, Kontaminanten und Toxikologie“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar zur Nachbereitung
- **Beratung:** exklusiv in 2 x 30 Minuten erhalten Sie von Referenten in vertraulichen 1:1-Gesprächen Antworten auf Ihre individuellen Fragen

Ihre Referierenden

Dr. Norina Abhoff Lebensmittelchemikerin, Arbeitsgebietsleitung im Bereich Spezielle Analytik – Kontaminanten am CVUA-MEL; Promotion zum Thema „Vorkommen von PFAS in Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen“

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

Dr. Norbert Kolb Lange tätig im Qualitätsmanagement bei Worlée NaturProdukte. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

Prof. Dr. Thorsten Stahl Chemiker, Habilitation „Untersuchungen zu Eintragspfaden der anthropogenen sowie ubiquitär vorkommenden PFAS in Nahrungsketten“. Leitung Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe. Forschung: Kontaminanten & Rückstände in Lebensmitteln.

Prof. Dr. Pablo Steinberg Habilitation für das Fach Toxikologie. Ehemaliger Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

Dr. Jürgen Steinert Lebensmittelchemiker; Weiterbildung zum Fachzeitschriftenredakteur; seit 2002 als Redakteur bei ÖKO-TEST, seit 2020 stellv. Chefredakteur.

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

17. Juni 2026

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)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

4. Juni 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7925**

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 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. 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 Untersuchungen und Bewertung 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?
- Erwartungen von NGOs an Hersteller und Handel

09.30 Steckbrief: Die Basis für anschließende Bewertungen und Maßnahmen

Prof. Dr. Thorsten Stahl

- Einsatzbereiche von PFAS: welche Produkte für welche Verwendung?
- Eintrittswege, Ursachen und Vorkommen welcher PFAS in Umwelt, Lebensmitteln, Kosmetika, Hilfsstoffen, Verpackungsmaterialien und weiteren Lebensmittelbedarfsgegenständen
- Was beeinflusst die Migrationen?
- Rückschlüsse auf die Eintragsquellen ziehen
- Machbarkeit und Grenzen geforderter Höchstwerte

10.15 Pause

10.30 Reduktion von PFAS in Lebensmittelprodukten

Dr. Norbert Kolb

- Ursprung der PFAS in der Supply Chain identifizieren
- Gefahren und Risiken analysieren und bewerten
- Vermeidungsstrategien erarbeiten
- Notwendige Maßnahmen für das Lieferanten- und Auditmanagement
- Überwachungsmaßnahmen und Qualitätskontrollmaßnahmen festlegen und Korrekturmaßnahmen einleiten
- Abgeleitete Maßnahmen anhand der Analyseergebnisse

11.15 Lebensmitteltoxikologische Betrachtung und gesundheitliche Auswirkungen

Prof. Dr. Pablo Steinberg

- Aufnahme von PFAS über Lebensmittel und Muttermilch
- Toxikokinetik der PFAS
- Aktuelle Belastung der Bevölkerung mit PFAS und Nachweis
- Gesundheitliche Auswirkungen von PFAS auf den Menschen
- TWI-Wert zur Risikobewertung von PFAS in Lebensmitteln (EFSA, BfR)
- Toxikologische Bewertung von kurzkettenigen vs. langkettenigen PFAS in Lebensmitteln

12.15 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

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

13.15 Aktuelle Rechtslage und Ausblick auf künftige Regelungen

Thomas Bruggmann

- REACH-, CLP- und POP-Verordnung/Stockholm-Konvention: Was ist aktuell zu beachten?
- Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915: Höchstgehalte für PFAS in tierischen Lebensmitteln
- EFSA: Tolerable Weekly Intake (TWI) als gesundheitsbasierter Richtwert
- Überwachung von PFAS in Lebensmitteln
- EU-Chemikalienstrategie für Nachhaltigkeit: umfassende Beschränkung nach REACH?
- ECHA: Vorschlag für ein Verbot der Herstellung, der Verwendung und des Inverkehrbringens

14.15 Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse – So vermeiden Sie Fehlinterpretationen

Dr. Norina Aßhoff

- Probenahme und der richtige Probenversand als Voraussetzung für richtige Ergebnisse und um nachträgliche Kontamination auszuschließen
- Analytische Methoden: Vergleich von Einzelstoffanalytik, Gesamt-Fluor und Top-Assay für pflanzliche und tierische Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände
- Nachweis- und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfe
- Hintergrundbelastung im Labor und Beeinflussung des Blindwertes
- Absicherung von Positivbefunden mittels LC-MS oder GC-MS vor allem der kurzkettenigen PFAS
- Ansätze zur Unterscheidung von Isomeren z. B. PFOS
- Kontinuierliche Weiterentwicklung der Analytik
- Was kann zu fehlerhaften Analyseergebnissen führen?

15.15 Pause

15.30 Begegnen Sie den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung gut vorbereitet

Prof. Dr. Thorsten Stahl

- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre
- Ab welchem Gehalt sind Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände 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

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 rechtzeitig Maßnahmen ergreifen!

www.behrs.de/7925