

Mineralölbestandteile in Lebensmitteln

Kontaminationsrisiko und Eintrag messbar reduzieren – aktuelle Grenzwerte deutlich unterschreiten

Nach dem Seminar werden Sie:

- nach den aktuellen Vorschriften rechtssicher argumentieren und Grenzwerte einhalten
- MOSH & MOAH- und POSH-Eintragsquellen identifizieren und andere ausschließen
- die neue EFSA-Opinion und JRC-Guideline bei der Bewertung von Rohwaren und Ihren Produkten berücksichtigen
- ScoPAFF-Limits beachten und so Rückrufe vermeiden
- die Eintragsquellen durch angepasstes Lieferantenmanagement und Audits messbar reduzieren
- Fehlinterpretationen von Analyseergebnissen vermeiden und Positivbefunde absichern
- den Erwartungen der Überwachung gut vorbereitet begegnen

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, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Im Online-Seminar und anschließend in 1:1-Gesprächen mit den Referierenden

Ihre Referierenden:

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

Dr. Norbert Kolb Jahrzehntelang im Qualitätsmanagement bei Worlée Natur-Produkte. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

Eileen Schulz Lebensmittelchemikerin; seit 2009 am Institut Kirchhoff Berlin: bis 2012 Fachbereichsleitung Kontaminanten/Pestizide, bis 2020 Laborleitung. Seit 2020 Manager Silliker® Food Science Center.

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

Dr. Tobias Teufer Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und die angrenzenden Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände.

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

4. November 2026

9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

21. Oktober 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7928**

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 Check-in

09.00 Untersuchungen eines Verbrauchermagazins

Dr. Jürgen Steinert

- Was wurde bereits geprüft? Mit welchen Methoden wurde geprüft? Was wurde gefunden?
- Beurteilungskriterien: Welche Gehalte führen zu Abwertungen?
- Erwartungen von NGOs an Hersteller und Handel: Was führt zukünftig zu Abwertungen?
- Zukünftiger Fokus

09.45 Geltende und zukünftige Rechtsvorschriften: Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden

Dr. Tobias Teufer

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, Verordnung (EU) 2023/915
- Entwicklungen auf nationaler und europäischer Ebene
- EU-Verordnungen zu MOAH und MOSH: aktueller Stand
- Aktueller Stand der nationalen Druckfarben- und Mineralöl-VO: Auf was muss man sich einstellen?
- Rechtslage ohne Spezialregelungen zu MOSH/MOAH
- Rechtliche Grundlagen für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Minimum/ALARA-Prinzip: das wird gefordert
- Sorgfaltspflicht und Haftung des Lebensmittel-Unternehmers und des GF/QMB
- Mögliche Reaktionen auf Aktionen von Verbraucherorganisationen: Rechtlich und taktisch

10.45 Pause

11.15 Kontaminationswege und toxikologische Betrachtung: Die Basis für zielgerichtetes Handeln

Dr. Christophe Goldbeck

- EFSA-Opinion zu MOSH/MOAH: wichtigste Fakten
- CONTAM-Panel: Toxikologische Einschätzung
- Mineralölbestandteile in einzelnen Lebensmittelgruppen
- Orientierungswerte des Lebensmittelverbandes vs. Ergebnisse des EU-Monitorings
- Typische Kontaminationsquellen und ungewöhnliche Eintragswege

11.45 Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse – So vermeiden Sie Fehl-Interpretationen

Eileen Schulz

- Probenahme und Probenversand als Voraussetzung für richtige Analysenergebnisse und um nachträgliche Kontamination auszuschließen – was ist zu beachten?
- Stand der Analytik: Überblick Methoden, Stand der Harmonisierung
- Überblick Nachweis und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfen
- Ringversuche, Zusammenarbeit mit Laboratorien, Ergebnisse von Laborvergleichsuntersuchungen

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Schulz oder Herrn Dr. Kolb (bis 30.06.2027) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

- Möglichkeiten und Grenzen der Analytik, Anwendung 2-dimensionaler Trenntechniken: Absicherung/Charakterisierung von Positivbefunden mittels GCxGC-TOF/MS und Quantifizierung mittels GCxGC-FID
- Beurteilung und Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Was kann zu fehlerhaften Interpretationen der Analyseergebnisse führen?

12.45 Mittagspause

13.45 Vorbereitung auf die Anforderungen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständekontrolle

Dr. Christophe Goldbeck

- Mineralölbestandteile: Beurteilungsbasis und Produktfokus
- Wie werden die Orientierungswerte und weitere Werte von der Überwachung herangezogen?
- SCoPAFF Statement zu MOAH: Interpretation und einzuleitende Maßnahmen
- Umsetzung des SCoPAFF Statements durch die deutschen Überwachungsbehörden
- Höchstgehalte für MOAH
- Einsatz der MOSH&MOAH-Toolbox
- Praxisbeispiele

14.45 Notwendige Maßnahmen für das Lieferanten- und Auditmanagement

Dr. Norbert Kolb

- So geben Sie Anforderungen der Kunden an Lieferanten weiter
- Ursprung der Mineralöle in der Supply Chain identifizieren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den Einkauf von Verpackungsmaterialien und Rohwaren
- Kriterien zur sicheren Lieferantenbewertung
- Abgeleitete Maßnahmen anhand der Analysenergebnisse

15.30 Pause

15.45 Nachweisbare und messbare Reduktion der Mineralölrückstände im Endprodukt

Dr. Norbert Kolb

- Risiken und Gefahren analysieren, bewerten und vermeiden
- Wareneingangskontrolle als ständiges Monitoring
- Umgang mit Ergebnissen und Anfragen von Verbraucherschutzorganisationen und Behörden
- Bewährte Maßnahmen und deren Umsetzung zur Reduktion mit anschließendem Monitoring: Zahlen, Daten, Fakten
- Laufendes Monitoring: Möglichkeiten der Kontamination im Betrieb aufdecken

16.30 „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. Anschließend werden die besprochenen Themen im Plenum zusammengefasst.

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars



Jetzt anmelden und Grenzwerte unterschreiten
www.behrs.de/7928