

# Präventives Krisenmanagement in der Lebensmittelindustrie

Früh handeln, Rückrufe vermeiden und Behörden sicher steuern

## Nach diesem Seminar PLUS werden Sie:

- **Risiken erkennen und richtig bewerten:** Regulatorische und produktspezifische Risiken identifizieren bevor Handlungsdruck entsteht.
- **Reklamationen, Rücknahmen und Rückrufe klar abgrenzen:** Angemessene Maßnahmen treffen statt vorschnelle Entscheidungen.
- **Laborbefunde und Grenzwerte richtig einordnen:** Vermeidung von Fehlinterpretationen und Sicherheit bei der Bewertung schaffen.
- **Informationspflichten souverän erfüllen:** Sicherer Umgang mit Behörden, Kunden und Auditoren.
- **Krisenkommunikation strategisch steuern:** So können Sie Ihr Unternehmen vor unnötigen Haftungs- und Reputationsrisiken schützen.

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Reklamationen, Beanstandungen und Compliance“ 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!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

## Ihr Referent:

**Claus-Michael Brieber** Erfahrener QS-Experte in der Lebensmittelindustrie (u.a. Nestlé, Fuchs, Kühne), spezialisiert auf Problemlösung, Lieferantenaudits und Laborkoordination bei Qualitätsproblemen. Seit 2025 ist er als Berater tätig und unterstützt Unternehmen dabei, Herausforderungen im Bereich Qualität und Lebensmittelsicherheit gezielt zu identifizieren und nachhaltig zu lösen.

## Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter der Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Großhändler, Labormitarbeiter, Einkauf, Leitung Qualitätssicherung, Food Safety Manager, HACCP-Verantwortliche

## 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

**13. Oktober 2026**

**9.00 bis 13.00 Uhr**

## Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 898,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

## Anmeldeschluss

**29. September 2026**

## Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7941**

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](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 Check-in

### 09.00 Begrüßung und Einstieg

- Vorstellungsrunde
- Erwartungsabfrage: Welche Herausforderungen haben Sie speziell?
- Einordnung der Begriffe Reklamationen, Rücknahmen, Rückrufe.
  - Welche Anforderungen und Kosten stehen dahinter?
- Praxisfälle: Wo sind typische Schwachstellen und wie kann man die Prozesse optimieren?

### 09.10 Risiken erkennen und bewerten: Zahlen, Daten, Fakten im Fokus

- Welches sind die Hauptrisiken, die uns als Inverkehrbringer von Lebensmitteln begleiten?
- Erwartungsabfrage: Welche Risiken beschäftigen Sie in der täglichen Arbeit?
- Einordnung/Definitionen: Kontaminanten, Rückstände, Fremdkörper: Vermeidung von Fehlinterpretationen bei Befunden und Bewertungen.
- Gesetzesänderungen frühzeitig erkennen und bewerten: Aufbau eines strukturierten Frühwarnsystems für regulatorische Risiken.

### 09.30 Rechtliche Basis verständlich und praxisnah

- Rechtlicher Rahmen in der EU und Deutschland: Sicherheit im Umgang mit gesetzlichen Anforderungen:
  - VO (EG) Nr. 178/2002 (Art. 14, 19): Klarheit über Verantwortlichkeiten und Meldepflichten
  - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Verständnis nationaler Anforderungen und deren praktische Relevanz
  - Rückstandshöchstmengen-VO (396/2005) und Kontaminanten-VO (2023/915) (vormals: 1881/2006): Einordnung von Grenzwerten zur fundierten Risikobewertung
  - EU-VO über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (2073/2005): Sicherheit im Umgang mit mikrobiologischen Befunden
- Begriffe präzise abgrenzen: Klare Definitionen schaffen, um Fehlentscheidungen zu vermeiden.
  - Abgrenzung Reklamationen, Rückrufe: klare Unterscheidung sowie Maßnahmen und Pflichten
- Informationspflichten sicher erfüllen: Anforderungen gemäß VO (EG) Nr. 178/2002
- Rückruffpflicht fundiert bewerten: Klare Entscheidungskriterien
- Handlungsorientierung: Begrifflichkeiten klar abgrenzen und rechtliche Hintergründe fundiert einordnen

**Methode:** Fachlicher Input ergänzt durch praxisnahe Fallbeispiele.

### 10.00 Beanstandung oder Rückruf? Die richtige Einordnung

Kernbotschaft: Nicht jede Abweichung ist ein Rückruf.

- Beispiele aus der Praxis:
  - mikrobiologische Befunde richtig bewerten.
  - Kennzeichnungsmängel: Einschätzung von Irreführung und rechtlicher Relevanz.
  - Fremdkörper: Differenzierte Risikobewertung.
  - Grenzwertüberschreitungen: Kontaminanten und Rückstände.

- Entscheidungslogik:
  - Gesundheitsrisiko: Ist der Schutz des Verbrauchers gefährdet?
  - Irreführung klar einordnen: Abgrenzung zu gesundheitlichen Risiken und zur fehlenden Verkehrsfähigkeit.
  - Nicht verkehrsfähig: Welche Maßnahmen müssen erfolgen, wenn dies zutrifft?
  - Verkehrsverbot/Rücknahme/Rückruf: Verhältnismäßige Maßnahmen treffen ohne Überreaktionen.
  - Risikobasierte Bewertung: Entscheidungen auf Grundlage strukturierter Risikoanalysen treffen.
  - Wissenschaftlich fundierte Entscheidungen anhand von toxikologischen Kenngrößen treffen.

#### Mini-Workshop: Bewertung eines Fallbeispiels

Hier werden Sie anhand eines praktischen Beispiels Ihre bisherigen Erkenntnisse des Online-Seminars anwenden und Ihre Entscheidungskompetenz festigen.

## 10.45 Pause

### 11.00 Behördenkommunikation erfolgreich gestalten

- Was tun in „ruhigen“ Zeiten? Eine gute Vorbereitung reduziert Fehler im Ernstfall
- Typischer Ablauf eines Behördenanrufs: Sicherheit im Umgang mit realen Gesprächssituationen
- Rechte und Pflichten des Unternehmens: Vermeidung rechtlicher Nachteile durch falsches Verhalten
- „Dos and Don'ts“ im Erstkontakt: Souveränes Auftreten und kontrollierte Kommunikation
- Kommunikationsstrategien
- Umgang mit Zeitdruck: in kritischen Situationen handlungsfähig bleiben.

#### Mini-Workshop: Echte Gesprächssituationen

Üben Sie anhand eines nachgespielten Anrufs seitens der Behörde, wie Sie sich korrekt verhalten.

### 11.30 Workshop: Praxisfall: Kritische Situationen richtig beurteilen und handeln

**Ziel:** Entscheidungsfähigkeit trainieren

Arbeiten Sie in Gruppen an einem realistischen Szenario, zum Beispiel:

- Nachweis eines Pestizid-Rückstandes – behördliche Beanstandung
- Eine Zutat wurde nicht deklariert – behördliche Beanstandung
- Kundenreklamation B2B – Nachweis einer Kontaminante

#### Arbeitsauftrag

- Risiko bewerten
- Maßnahme festlegen
- Behörden-/Kundenkommunikation vorbereiten
- „Auditsichere“ Entscheidungen treffen und korrekt gegenüber Behörden begründen

**Ergebnis:** Kurzpräsentation je Gruppe mit Reflexion und möglichen Lösungsansätzen

## 12.30 Fazit und Q&A

ca. 13.00 Ende der Veranstaltung



Jetzt Handlungssicherheit gewinnen!  
[www.behrs.de/7941](http://www.behrs.de/7941)