

Online-Seminar PLUS

Lebensmittelrecht kompakt

In zwei Tagen zum Profi im Lebensmittelrecht

Mit vielen
Workshops –
Wissen praktisch
anwenden!

Tauchen Sie ein in die spannende Welt des Lebensmittelrechts:

- **Sicherheit im Umgang mit den Vorgaben:** Den Rechtsrahmen kennen und korrekt anwenden
- **Die LMIV meistern:** Produkte rechtssicher kennzeichnen
- **Perfekt ausloben:** Fehlerhafte Werbeaussagen vermeiden
- **Probleme vermeiden:** Produkte optimal einordnen und abgrenzen
- **Risiken minimieren:** Abmahnungen und Beanstandungen aus dem Weg gehen
- **Die HCVO perfekt umsetzen:** Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sicher anbringen
- **Zutaten korrekt angeben:** Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme richtig kennzeichnen

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ inkl. BEHR'S...KI** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

7. und 8. Dezember 2026



Ihre Referierenden
**Dr. Stephanie
Reinhart**



Prof. Dr. Ulrich Busch

BEHR'S...AKADEMIE

Sehr geehrte Damen und Herren,

wer kennt das nicht: Sie sind gerade dabei, auf einem Etikett die Claims zu überprüfen, das Telefon klingelt ständig und dann landet auch noch eine Beanstandung der Behörde auf Ihrem Schreibtisch. Angeblich sind unerwünschte Keime in Ihrem Produkt! Jetzt müssen Sie souverän und rechtssicher handeln!

Holen Sie sich die wichtigsten Orientierungshilfen für Ihren Berufsalltag und werden Sie routinierte Fachkraft für das Lebensmittelrecht. In nur zwei Tagen überblicken Sie diese komplexe Materie und schaffen für Ihre verantwortungsvolle Tätigkeit eine solide Basis. So werden Sie schnell zu einem kompetenten Ansprechpartner, der die Qualität der Produkte sichert und sowohl Kunden, Lieferanten, als auch Wettbewerbern und Behörden souverän gegenübertritt.

Wir unterstützen Ihren Erfolg und freuen uns am 7. und 8. Dezember 2026 auf Sie!
Freundliche Grüße

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Ihre Referierenden:



Dr. Stephanie Reinhart Rechtsanwältin und Partnerin der Kanzlei REINHART Rechtsanwälte in München, berät in- und ausländische Unternehmen umfassend im Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikrecht sowie in angrenzenden Rechtsgebieten. Schwerpunkte der Beratungstätigkeit sind insbesondere Abgrenzungs-

fragen, Fragen der Kennzeichnung und Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden, Fragen der Krisenprävention sowie die Ausgestaltung von Verträgen.



Prof. Dr. Ulrich Busch Biologe, Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und Lebensmittelhygiene (LH) am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Mitglied in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitskreisen; Lehrauftrag an der

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf für Molekulare Lebensmittelanalytik; Herausgeber des Springer Lehrbuches: Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik und Mit-Herausgeber der Behr's Loseblatt Sammlung Allergene in Lebensmitteln.

1. Tag Montag, 7. Dezember 2026

08.55 Online Check-in und Begrüßungsrunde

09.30 Grundsätze und Ziele des Lebensmittelrechts, die Sie kennen sollten

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- Wissen, worum es geht: Verbraucherschutz und Vorsorgeprinzip
- Diese Abgrenzungen sind wichtig: Arzneimittel, NEM, Lebensmittel für besondere Verbrauchergruppen, Novel Food
- Welche Bedeutung Gerichtsurteile, Leitsätze der DLMBK, Richt- und Warnwerte der DGHM und ALS/ALTS-Stellungen für Ihre Arbeit haben

10.00 Vorschriften und die Antwort auf die Frage: „Wer trägt die Verantwortung?“

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- Antworten auch auf Fragen zur Lebensmittelsicherheit (Art. 14 bis 17 BasisVO):
 - Wann sind Lebensmittel nicht sicher?
 - Welche Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind einzuhalten?
 - Was ist Rückverfolgbarkeit und wie kann sie erreicht werden?
- Diese grundlegenden Regeln zur Kennzeichnung und Werbung sollten Sie kennen (Art. 6, 7 und 8 LMIV)

11.15 Pause

11.30 Pflichtkennzeichnung: Allgemeine Kennzeichnungselemente (Teil 1)

Dr. Stephanie Reinhart

- Sehr hilfreich: die „Checkliste“ des Art. 9 LMIV (u.a.)
- Was ist die Bezeichnung des Lebensmittels: gesetzlich vorgeschrieben, verkehrsüblich oder beschreibend?
- Zutatenverzeichnis und Ausnahmen: das ist zu berücksichtigen

12.30 Mittagspause

13.15 Pflichtkennzeichnung: Allgemeine Kennzeichnungselemente (Teil 2)

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- So kennzeichnen Sie Allergene korrekt
- Was bei der QUID-Kennzeichnung zu beachten ist
- Diese Regelungen zur Füllmengenangabe sollten Sie kennen
- Nährwertdeklaration: das sind die Stolpersteine

14.30 Pause

15.00 Pflichtkennzeichnung: Besondere Kennzeichnungselemente

Dr. Stephanie Reinhart

- Zusatzstoffe und Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht: Stolpersteine kennen und umgehen
- Natürliche Aromen richtig kennzeichnen
- Herkunftskennzeichnung korrekt vornehmen
- Welche Warnhinweise anzubringen sind
- Die rechtssichere Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

16.15 Workshop zur Kennzeichnung

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

In diesem Workshop vertiefen Sie Ihr Wissen und lernen anhand reeller Fälle, wie Sie die allgemeinen und speziellen Kennzeichnungselemente korrekt angeben.

17.15 Zusammenfassung des 1. Tages

ca. 17.30 Ende des ersten Seminartages

2. Tag Dienstag, 8. Dezember 2026

08.55 Online Check-in

09.00 Werbung für Lebensmittel: was unbedingt zu beachten ist

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

- Das bedeutet für Sie das Verbot krankheitsbezogener Werbung
- Das Irreführungsverbot nach Art. 7 LMIV, §§ 5 und 5a UWG und seine Folgen:
 - der Durchschnittsverbraucher und die „gefühlte“ Täuschung
 - Vorsicht bei Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Clean labelling, was ist zu beachten bei „ohne Farbstoffe“ & Co.?
- Veggie/vegan Werbung rechtssicher umsetzen
- Umweltwerbung – diese Grenzen des Greenwashings sollten Sie kennen und einhalten

10.15 Pause

10.30 Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

Dr. Stephanie Reinhart

- Wichtige Grundlagen bei der Verwendung von Health Claims
- Korrekte Nennung der nährwertbezogenen Angaben
 - Diese Grundsätze müssen Sie berücksichtigen
 - Das sagt die aktuelle Rechtsprechung zu High Protein, Low carb und anderen
- Darum sollten Sie bei gesundheitsbezogenen Angaben vorsichtig sein
 - spezifische oder unspezifische Angaben: das ist der Unterschied
 - aktuelle Rechtsprechung und was sie bedeutet (vital/vitalisierend, gesund, lebensnotwendig usw.)
 - das ist beim „Beifügen“ zu beachten
 - was sind die Angaben nach Art. 10 Abs. 2 HCVO?
- Welche Regelungen gelten bei Werbung mit on-hold claims (u.a. EuGH “Novel Nutriology”)?

11.30 Workshop

Werbung und Werbeaussagen

Wenden Sie das zuvor erworbene Wissen in Praxisfällen an und lernen hierbei, wie Sie teure Fehler vermeiden.

12.30 Mittagspause

13.15 Basis der Lebensmittelüberwachung und ihre Folgen

Prof. Dr. Ulrich Busch

- Organisation, Aufbau, Zuständigkeiten: was bedeutet dies für Ihre Tätigkeiten?
- Überwachungsmaßnahmen, die Sie kennen sollten
- Ablauf einer Kontrolle und ihre Konsequenzen
- Diese Hygieneverordnungen sind wichtig
- Mikrobiologischen Kriterien – das sagt die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

14.30 Behördliche Beanstandungen und deren Konsequenzen

Prof. Dr. Ulrich Busch

- „Lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht“ und die Folgen daraus
- Diese Mitteilungspflichten haben Sie
- So können Sie Rückverfolgbarkeit rechtssicher umsetzen
- Rückruf/Rücknahme – das ist zu tun
- Information der Öffentlichkeit nach § 40 Abs. 1a LFGB und was dies für Sie bedeutet
- Lebensmittelwarnung: ein Portal mit Folgen
- Der Leitfaden zur Information der Öffentlichkeit bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln

15.00 Pause

15.30 Workshop zu Behördlichen Beanstandungen

Prof. Dr. Ulrich Busch/Dr. Stephanie Reinhart

Bearbeitung unterschiedlicher Beispiele anhand des Leitfadens zur Information der Öffentlichkeit bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln

Lernen Sie, wie Sie bei einer behördlichen Beanstandung richtig reagieren und wie Sie einen Produktrückruf ordnungsgemäß durchführen.

16.30 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Wer nimmt teil?

Das Seminar richtet sich an alle, die vorhandene Kenntnisse im Lebensmittelrecht vertiefen wollen sowie an Nachwuchskräfte und Wiedereinsteiger in der Lebensmittelindustrie, die für Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht, Produktentwicklung oder Marketing zuständig sind. Ebenso profitieren Mitarbeiter aus Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern von den Inhalten des Seminars für ihre tägliche Arbeit!



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag Montag, 7. Dezember 2026
von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr
2. Tag: Dienstag, 8. Dezember 2026,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

1 Teilnehmender € 1.998,-
Teamtickets für Ihr Unternehmen:
• 2 Teilnehmende: nur € 2.698,- statt € 3.996,-
• 3 Teilnehmende: nur € 3.398,- statt € 5.994,-
Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 23. November 2026

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

***Ihr Plus**

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar das Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ in BEHR'S...ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.



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



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar PLUS
Lebensmittelrecht kompakt
am 7. und 8. Dezember 2026 zu den in
diesem Prospekt genannten Bedingungen
für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.



Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in
gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen,
leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt
für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in
gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7954**

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S-7954-3-01-2; 12/26