

# Toxikologische Bewertung von Lebensmittelinhaltsstoffen

Risikoanalysen fundiert erstellen: Rückstände, Kontaminanten, Zutaten und Pflanzeninhaltsstoffe bewusster monitoren

## Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Prinzipien toxischer Wirksamkeit verstehen:** Risiken durch Rückstände, Kontaminanten, Zutaten und Pflanzeninhaltsstoffe leichter bewerten.
- **Besondere Personengruppen besser berücksichtigen:** Gefahren für YOPIS erkennen und eindämmen.
- **Ihre Informationssuche verbessern:** Recherchezeiten verkürzen, indem Sie gleich die richtigen Quellen nutzen.
- **Ihre Risikobewertung praktisch umsetzen:** Erkenntnisse gezielt in ihrem System etablieren, um die Sicherheit zu steigern.
- **Toxische Stoffe im Alltag managen:** Befunde richtig deuten und pragmatische Lösungen finden.

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Lebensmittelhygiene“:** 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:** 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!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

## Ihre Referenten:

**Prof. Dr. Pablo Steinberg** 1998-2008 Inhaber des Lehrstuhls für Ernährungstoxikologie an der Universität Potsdam. 2008-2017 Professor für Lebensmitteltoxikologie und Ersatz-/Ergänzungsmethoden zum Tierversuch an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2017-2024 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

**Dr. Norbert Kolb** In beratender Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

**Dr. Dirk Lachenmeier** ist Lebensmittelchemiker und Toxikologe. Er ist beschäftigt am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe als Abteilungsleiter für Pflanzliche Lebensmittel.

## Ihr Termin

**6. Mai 2026**

**9.00 bis ca. 17.15 Uhr**

## Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

## Anmeldeschluss

**22. April 2026**

## Jetzt anmelden unter:

Internet **[www.behrs.de/7871](http://www.behrs.de/7871)**

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

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)



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 Vorstellungsrunde

- Erwartungen und Wunschscherpunkte der Teilnehmer

### 09.15 Basis toxischer Wirksamkeit

**Prof. Dr. Pablo Steinberg**

- Wann und warum sind Stoffe „giftig“?
- Von welchen Stoffgruppen gehen besondere Gefahren aus?
- Welche Faktoren sind bei der Einschätzung der Toxizität relevant?

### 10.45 Pause

### 11.00 Besondere Personengruppen betrachten

**Prof. Dr. Pablo Steinberg**

Verzehrempfehlungen, die für folgende Gruppen zu beachten sind:

- Babys und Kleinkinder
- Alte Menschen
- Schwangere und Stillende
- Immungeschwächte
- Vielverzehrer

### 12.00 Mittagspause

### 13.00 Informationssuche für die Risikobewertung erleichtern

**Dr. Dirk Lachenmeier**

- Stellungnahmen bzw. wichtige Infos finden
- Vorliegende Informationen richtig lesen
- Die korrekte Interpretation der Informationen
- Ableiten von Maßnahmen

### 14.00 Fallbeispiel zur Informationssuche

**Dr. Dirk Lachenmeier**

Gemeinsam mit dem Referenten bearbeiten Sie in der Gruppe reale Fallbeispiele zur Informationssuche. So nutzen Sie zukünftig die richtigen Quellen im Bedarfsfall und interpretieren die Inhalte sicher.

### 14.30 Pause

### 14.45 Bedeutung der Risikobewertung in der Praxis

**Dr. Norbert Kolb**

- So arbeiten Sie Ihre Erkenntnisse zur Toxizität in der Risikobewertung ein
- Bessere Argumente vor Kontrolleuren und Auditoren durch besseres Risiko-Verständnis
- Welche Präventiv- und Korrekturmaßnahmen lassen sich in der Praxis noch ableiten?
- Wie setzt man diese Maßnahmen am besten um?

### 15.40 Potenziell toxische Stoffe im Alltag managen

**Dr. Norbert Kolb**

- Bewertung von Rückständen & Kontaminanten
- Integration der Bewertung in Ihr QM-System
- Welche Werkzeuge stehen Ihnen zur Kontrolle der Stoffe zur Verfügung?
- Worauf bei bestimmten Inhaltsstoffen (Vitamine, Zusatzstoffe, Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe) zu achten ist

### 16.30 Fallbeispiel zum Umgang mit potenziell toxischen Stoffen

**Dr. Norbert Kolb**

Der Referent bringt Ihnen aus seiner langjährigen Praxis verschiedene Beispiele von potenziell toxischen Stoffen mit. Gemeinsam mit ihm diskutieren Sie den Umgang mit diesen Stoffen und welche Maßnahmen Sie zur Kontrolle etablieren müssen. Dabei können Rückstände, Kontaminanten und Pflanzeninhaltsstoffe, aber auch Zutaten als Eintragsmöglichkeit in Frage kommen.

### 17.00 Abschließende Fragerunde

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

### Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter und Führungskräfte im Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung der Lebensmittelindustrie; Mitarbeiter aus Betriebslaboren; zuständige Mitarbeiter aus dem Einkauf; CCP überwachenden Mitarbeitern aus Produktion



Jetzt anmelden, um toxikologische Risiken besser einzuordnen

[www.behrs.de/7871](http://www.behrs.de/7871)