

Crashkurs Lebensmittelrecht

Sicherheit schnell und einfach erreichen

Werden Sie zum kompetenten Ansprechpartner im Lebensmittelrecht. Nach dem „Crashkurs Lebensmittelrecht“

- **schützen Sie sich:** vor rechtlichen Konsequenzen
- **reagieren Sie souverän:** auf Beanstandungen und Abmahnungen
- **sind Sie perfekt vorbereitet:** auf Kontrollen und andere knifflige Situationen

Ihr PLUS

- **Online Paket „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** 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!

Nach diesem einen Tag sind Sie fit im Lebensmittelrecht und können sicher entscheiden.

Ihr Seminarleiter:



Dr. Boris Riemer (Seminarleitung) Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.

Ihr Referent:



Stephan Ludwig Abteilungsleiter und Auditor im Veterinär- und Lebensmittelwesen; Referent und Modulteamleiter Recht der Landesakademie für Veterinär- und Lebensmittelwesen Baden-Württemberg bzgl. Ausbildung und Prüfung von Überwachungspersonal; Lehrbeauftragter und Gutachter für verschiedene Hochschulen; Trainingskoordinator und Tutor der EU-Initiative Better Training for Safer Food ; Autor zahlreicher Publikationen in einschlägigen Fachzeitschriften und von lebensmittelrechtlichen Kommentaren.

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

**23. April 2026
9.00 bis 17.15 Uhr**

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarauflistung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

**Anmeldeschluss
9. April 2026**

Jetzt anmelden unter:

Internet www.behrs.de/7898

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 Begrüßung

09.15 So funktioniert das Lebensmittelrecht

Dr. Boris Riemer

- Was bedeutet Lebensmittelrecht für mich und meine tägliche Arbeit?
- Ziele und Grundsätze: Das ist der Rahmen, in dem ich mich bewege
- Diese Vorschriften muss ich kennen
- Relevante Urteile, die weiterhelfen
- Wichtige Definitionen und ihre Bedeutung im Tagesgeschäft
- Abgrenzung in der Praxis: So vermeide ich, dass für meine Produkte plötzlich ein anderer Rechtsrahmen gilt

10.15 „Pflichtkennzeichnung“: Das muss unbedingt auf der Verpackung stehen

Dr. Boris Riemer

- LMIV, Leitsätze und Co.: Hier finde ich die wichtigsten Regeln
- Diese Angaben müssen auf jede Verpackung
- Besonderheiten und Ausnahmen
- Das bedeuten QUID und Big 7 für meine Produkte
- Da kommt mein Produkt her: die korrekte Herkunftsangabe
- „Achtung!“: So bringe ich Warnhinweise korrekt an
- Wieviel ist drin? Die rechtssichere Angabe der Füllmenge
- Zusatzstoffe und Enzyme: Diese Besonderheiten sollte ich bei der Kennzeichnung berücksichtigen

11.30 Pause

11.45 Zivilrechtliche Aspekte im Lebensmittelrecht: Knifflige Situationen sicher meistern

- So kontrolliert mich der Wettbewerb und so kann ich ihn kontrollieren
- Was bei Abmahnungen vom Wettbewerb zu beachten ist
- Ich erhalte eine einstweilige Verfügung: Was nun?
- Produkthaftung und Schadensersatz: Wie ich mich davor schütze

12.45 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Das Seminar richtet sich sowohl an Quereinsteiger als auch an Fach- und Führungskräfte, die sich Basiswissen im Lebensmittelrecht aneignen oder dieses auffrischen möchten. Wenn Sie im Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung, im Lebensmittelrecht, der Produktentwicklung oder im Marketing arbeiten, ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie. Außerdem bietet Ihnen diese Veranstaltung wertvolle Unterstützung, wenn Sie in einem Labor oder einem Untersuchungsamt beschäftigt sind.

13.45 Werbeaussagen: So treffe ich den richtigen Ton

Dr. Boris Riemer

- Irreführung, Verkehrsauflistung und Co.: Die wichtigsten Regelungen
- Mit den Nährwerten werben: Nährwertbezogene Aussagen und Nutri-Score korrekt einsetzen
- Health Claims: So gesund ist mein Produkt
- Natürlichkeit, Bio, Regionalität und free from: Wie ich diese Trends nutzen kann
- Produktabbildungen und ihre Folgen: So vermeide ich eine Abmahnung
- Diese Urteile sollte ich kennen, um rechtssicher zu argumentieren und zu handeln
- Aromen: wie ich den Durchblick im Auslobungs-Wirrwarr behalte

15.00 Pause

15.15 Die Macht der Portale: Rechtsbasis und Grenzen im Überblick

Dr. Boris Riemer

- „Gefühlte Täuschung“ und Lebensmittelklarheit
- Wie ich mich vor dem „Hygieneranger“ schütze
- Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG), Topf Secret und was das für mich bedeutet

16.00 Die staatliche Lebensmittelkontrolle – so verhalte ich mich korrekt

Stephan Ludwig

- Rechte und Pflichten auf beiden Seiten: Tipps für die Praxis und Aktuelles zur Kontrollverordnung 2017/625 einschließlich Audits
- Der Umgang mit Beanstandungen: Prävention, Eigenkontrollen, Warenrücknahmen und öffentliche Rückrufe
- Krisenmanagement und -prävention: Was im schlimmsten Fall passieren und wie ich Worst-Case-Szenarien vorbeugen kann
- Gesundheitsgefahr und Meldepflicht: In diesen Fällen muss ich aktiv werden
- Gefangen im Rechtsdschungel: zielführendes Verhalten bei Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren

17.00 Abschlussdiskussion

ca. 17.15 Ende des Online-Seminars



Gleich anmelden und am 23.04.2026 online dabei sein.

www.behrs.de/7898