



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
 Telefon: 040 - 227 008 62
 E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 25.3.2019

Veranstaltungsort:

Leonardo Royal Hotel Frankfurt
 Mailänder Str. 1 · 60598 Frankfurt a. M.
 Tel.: 069-6802-666 · Fax: 069-6802-888
 E-Mail: res.royalfrm@leonardo-hotels.com
 www.leonardo-hotels.com

Einzelzimmer im Leonardo Royal Hotel Frankfurt: € 105,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr’s GmbH“ bis zum 08.03.2019. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 18.03.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Becker, Herrn Dr. Kolb, Herrn Prof. Dr. Simat und Herrn Michael Warburg (bis 31.10.2019) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.



Behr’s Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7200**



Ja, ich melde mich an zum Premium-Seminar **Mineralölbestandteile in Lebensmitteln** am 8. April 2019 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.298,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR’S...AKADEMIE

Behr’s GmbH
 Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs.de

PREMIUM-SEMINAR

**Mineralölbestandteile
 in Lebensmitteln – das Update**
 Kontaminationsrisiko und Eintrag messbar
 mit bewährten Verfahren reduzieren

Nach dem Seminar werden Sie:

- unter Beachtung übergeordneter Vorschriften rechtssicher argumentieren und handeln
- MOSH&MOAH- und POSH-Eintragsquellen identifizieren und andere ausschließen
- durch angepasstes Lieferantenmanagement und Audits die Eintragsquellen reduzieren
- Fehlinterpretationen von Analyseergebnissen vermeiden
- den Erwartungen der Überwachung gut vorbereitet begegnen
- bewährte Maßnahmen zur Reduktion prüfen und im eigenen Betrieb umsetzen
- sicher mit den Grenzwerten des Handels umgehen

8. April 2019 in Frankfurt a. M.

**inkl.
 telefonischem
 Beratungsservice**

Referenten:

- Dr. Erik Becker (Institut Kirchhoff)
- Dr. Christophe Goldbeck (CVUA-MEL)
- Dr. Norbert Kolb (Worlée NaturProdukte)
- Prof. Dr. Thomas Simat (TU-Dresden)
- Michael Warburg (IW/REWE)

BEHR’S...AKADEMIE

S 7200-3-01-2

Seminarprogramm

Montag, 8.4.2019 · 9.15 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.30 Dr. Christophe Goldbeck

Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden: Rechtslage ohne Mineralölverordnung:

- Verordnung (EG) 1935/2004, Verordnung (EG) 2023/2006
- Entwicklungen auf nationaler und europäischer Ebene
- Melde- und Kommunikationssysteme in der EU und in Deutschland
- Minimum-Prinzip: das kann gefordert werden
- Welche Grenzen setzt die Überwachung bei fehlenden Rechtsvorschriften?
- Zugelassene Mineralölbestandteile in Lebensmitteln und Kunststoffen
- Grenzen zur Beanstandung, zur Verkehrsfähigkeit und zum Rückruf

10.15 Prof. Dr. Thomas Simat

Das passende Barriere- bzw. Adsorber-System: So können Sie vorbeugen

- Migrationsbarriere gegen 'Mineralöl' oder auch andere Kontaminanten?
- Welche Barriere/Adsorbersysteme befinden sich auf dem Markt?
- Wie können Barrieren/Adsorber geprüft werden?
- Welche Prüfnormen gibt es bereits? Gibt es Schwachstellen?
- Regelungsinitiativen zu Barriereverpackungen

11.15 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Dr. Christophe Goldbeck

Begegnen Sie den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüber- wachung gut vorbereitet

- Mineralölbestandteile: Beurteilungsbasis und Produktfokus
- Gute Herstellungspraxis in Bezug auf die Mineralölkontamination
- Stand der Analytik: Welche Substanzen werden mit welchen Methoden analysiert
- Unterscheidung zwischen MOSH und POSH: Möglichkeiten und Grenzen der Überwachung
- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre

12.15 Dr. Norbert Kolb

Erfolgreiches Lieferanten- und Auditmanagement

- 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
- Systematisches Lieferanten- und Auditmanagement unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Risiken von Verpackungsmaterialien
- Konformitätserklärungen und Verpackungsmaterial-Spezifikationen

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Dr. Erik Becker

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

- Die richtige Probenahme und der richtige Probenversand als Grundvoraussetzung für richtige Analyseergebnisse und um nachträgliche Kontamination auszuschließen
- Nachweis und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit
- Zusammenarbeit mit Laboratorien, Ergebnisse von Laborvergleichsuntersuchungen
- Beispiele für verschiedene Eintragswege aus der Praxis
- Absicherung von Positivbefunden mittels GCxGC-TOFMS
- Analytische Ansätze zur Unterscheidung von MOSH und MOSH-Analogen
- Weiterentwicklung der Analytik, insbesondere bei der Bestimmung der aromatischen Kohlenwasserstoffe
- Beurteilung und Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen: wirksame Maßnahmen ableiten
- Was kann zu fehlerhaften Interpretationen der Analyseergebnisse führen?

15.00 Dr. Norbert Kolb

Messbare Reduktion der Mineralöl-Bestandteile im Endprodukt

- Materialien und Lagerbedingungen, die Migrationen beeinflussen
- Nachgewiesene Ursachen und Eintragsquellen und daraus resultierende Maßnahmen
- Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- Wirksame Kommunikation mit Lieferanten und Kunden. Anpassung von Anforderungen an Lieferanten
- Wareneingangskontrolle als ständiges Monitoring
- Umgang mit Ergebnissen und Anfragen von Verbraucherschutzorganisationen und Behörden
- Wie eine Reduzierung umgesetzt wurde: Zahlen, Daten, Fakten

15.45 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Michael Warburg

Erwartungen und Vorgaben im Spannungsfeld Handel – Hersteller

- Vorgehensweise des Handels bei weiterhin fehlenden Höchstwerten in Rechtsvorschriften
- Basis der eigenen Grenzwerte
- Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- Erwartungen und Vorgaben an den Lebensmittelhersteller
- Laufendes Monitoring des Handels
- Vorgehensweise beim Überschreiten der eigenen Grenzwerte
- Einschätzung der teilweise geforderten Null-Toleranz aus Sicht eines Händlers
- Einfluss der Bewertungen von Verbraucherschutzorganisationen auf eigene Maßnahmen

16.30 Round-Table-Gespräche und Networking

Nutzen Sie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur detaillierten Beantwortung Ihrer Fragen mit den Referenten im kleinen Kreis. Wählen Sie Ihre Gesprächspartner zweimal für 20 Minuten. Anschließend werden die besprochenen Themen im Plenum von den Referenten zusammengefasst.

ca.

17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten

Dr. Erik Becker Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, Privater Sachverständiger gem. §64 LFGB, Leitung Prüflaboratorium der Institut Kirchoff GmbH, Prokurist.

Dr. Christophe Goldbeck Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker. Zuständig für Kosmetika und Bedarfsgegenstände am Untersuchungsamt CVUA-MEL. Zuvor Gutachter, wissenschaftlicher Sachverständiger, Projekt und Bereichsleiter in Handelslaboratorien.

Dr. Norbert Kolb Als Qualitätsmanager der Worlée Natur-Produkte GmbH verantwortlich für die Steuerung des Worlée Qualitätssystems im eigenen Werk und bei den Lieferanten. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen.

Prof. Dr. Thomas Simat Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker; Professur für Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände der TU Dresden; Mitglied der Bedarfsgegenständekommission des BfR und der „AG Bedarfsgegenstände“ der GDCh.

Michael Warburg Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; jetzt selbständig beratend tätig in Köln (IW-Institut Warburg) und zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.

Das Seminar richtet sich an:

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels erfahren den aktuellen Stand zur Reduktion von Mineralöl in Lebensmitteln. Zusätzlich werden versteckte Kontaminationswege aufgezeigt und wie Sie sich bei der Warenbeschaffung und der eigenen Produktion schützen können.