

Konditionen



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

Zeit:

1. Tag: Montag, 3. Juni 2019
Beginn 9.45 Uhr, Ende ca. 20.00 Uhr
2. Tag: Dienstag, 4. Juni 2019
Beginn 8.30 Uhr, Ende ca. 17.00 Uhr

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.698,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind die Seminar- und Workshopunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt die Behr's Akademie zu einem Get-Together ein.

Anmeldeschluss 20.05.2019



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

Veranstaltungsort:

Mercure Hotel Köln Belfortstraße
Belfortstraße 9 · 50668 Köln
Telefon: 0221-772 10 · Fax: 0221-72 12 59
E-Mail: ha004@accor.com
www.mercure.com

Zimmerreservierung:

Einzelzimmer im Mercure Hotel Köln Belfortstraße: pro Übernachtung € 124,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 03.05.2019 unter dem Stichwort „Behr's GmbH“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Teilnehmer

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!

SEMINAR

Lebensmittelrecht kompakt

In zwei Tagen Kompetenz auf allen Ebenen steigern

Sie bekommen praxisnah und erfrischend vermittelt, wie Sie:

- Deklarationen und Spezifikationen sicher prüfen und erstellen, um Beanstandungen zu vermeiden
- die Qualität Ihrer Produkte sichern, um Rückrufe auszuschließen
- Reklamationen und Beanstandungen sicher bearbeiten
- Werbeaussagen gerichtsfest einsetzen
- Verwendung von Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen richtig kennzeichnen
- Rückrufe und Meldepflichten gelassen erledigen
- kompetente Empfehlungen zum Lebensmittelrecht geben
- die Akzeptanz Ihrer Position erhöhen

3. und 4. Juni 2019 in Köln

Mit zwei Workshops zur Kennzeichnung



Referenten:
Dr. Stefanie Hartwig



Christian Struck

BEHR'S...AKADEMIE



Ja, ich melde mich an zum Seminar **Lebensmittelrecht kompakt**

am 3. und 4. Juni 2019 in Köln zu den in diesem

Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.698,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7203-3-01-2

Spezielle Fragen reichen Sie schon vorab ein an akademie@behrs.de bis zum 20.05.2019.

Stornierung: Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 13.05.2019 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.

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

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 routinierter Fachmann 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 auf Ihren Besuch am 3. und 4. Juni 2019 in Köln!

Freundliche Grüße



Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Referenten



Dr. Stefanie Hartwig

Rechtsanwältin und Fachanwältin für gewerblichen Rechtsschutz, Partnerin der Kanzlei ZENK Rechtsanwälte in Hamburg, berät Unternehmen der Lebensmittel-, Verpackungs-, Kosmetik-, Reinigungsmittel- sowie der Pharmabranche. Mitglied des

Rechtsausschusses des BLL und des Vorstandes der Forschungsstelle für Lebensmittelrecht der Universität Marburg sowie Lehrbeauftragte für Lebensmittelrecht an der Universität Lübeck. Autorin zahlreicher Publikationen und Referentin bei Tagungen und Veranstaltungen.



Christian Struck

Lebensmittelchemiker, Fachbereichsleiter für den Bereich Spezielle apparative Analytik, Spezielle Lebensmittel am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland Emscher Lippe (CVUA-MEL), Vorsitzender des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer

Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS), Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission.

Montag, 3. Juni 2019

09:45 Check-In mit Begrüßungskaffee

10:00 Struktur des Lebensmittelrechts zur schnellen Orientierung

- Lebensmittelrecht – warum? Ziele und Grundsätze
- Grundlegende Vorschriften, die Sie beachten müssen
- Die Bedeutung von Gerichtsurteilen des EuGH und BGH

I. Pflichtkennzeichnung – Was muss drauf?

10:10 Die wichtigsten Elemente der Pflichtkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel

- Diese Vorschriften sind bei der Kennzeichnung zu beachten
 - LMIV und andere horizontale Kennzeichnungsregelungen
 - Vorschriften für spezifische Produktgruppen
 - Leitsätze, ALS-Stellungnahmen und ihre Bedeutung
- Das sind die Elemente der Pflichtkennzeichnung
 - Schriftgröße und andere Formvorschriften beachten
 - Die korrekte Bezeichnung des Lebensmittels wählen
 - Besonderheiten und Ausnahmen im Zutatenverzeichnis
 - Richtige Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Aromen, Enzymen, Allergenen und Spuren
 - Alles klar bei der QUID-Kennzeichnung?
 - Herkunftsangaben beanstandungsfrei gestalten
 - Warnhinweise korrekt verwenden
 - Füllmengenkennzeichnung nach LMIV und FPVO
 - GVO-Lebensmittel und spezifische Produktgruppen

11:20 Kaffeepause – Zeit für Networking

11:50 Bei der Nährwertdeklaration alles richtig machen

- „Big 7“: Welche sind das?
- Diese weiteren Nährstoffe darf man angeben
- Vorgaben zur Wiederholung von Nährwertangaben
- Der richtige Umgang mit Nährwerttoleranzen und Rundungsregeln
- Sternchenhinweise richtig einsetzen
- Ausnahmen von der Nährwertdeklaration

12:30 Pflichtkennzeichnung loser Ware: Das ist zu beachten

- Die neue LMIDV: So ist lose Ware, auf Wunsch des Kunden verpackte Ware und zum unmittelbaren Verkauf vorverpackte Ware zu kennzeichnen
- Die korrekte Kenntlichmachung der Verwendung von Zusatzstoffen und allergenen Stoffen

13:00 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

14:00 Workshop zur richtigen Pflichtkennzeichnung

Prüfen Sie in Kleingruppen Etiketten auf die Einhaltung der Pflichtangaben und korrigieren Sie Fehler. Bei der anschließenden gemeinsamen Besprechung der Ergebnisse haben Sie Gelegenheit Fragen zu stellen.

15:15 Alles klar beim Online-Vertrieb? Was muss auf die Homepage?

II. Werbung – Was darf drauf?

15:30 Werbeaussagen – Fallstricke in der Praxis und wegweisende Urteile

- Geltende Vorgaben
 - Irreführungsverbot
 - Verkehrsauffassung und „gefühlte“ Täuschung
 - Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Unter welchen Bedingungen ist die Werbung mit folgenden Hinweisen erlaubt?
 - Natur/Natürlichkeit, „natürliche Aromen“, „natürliche Farbstoffe“ und Frische
 - Clean Labelling (z. B. „ohne Farbstoffe“, „ohne Geschmacksverstärker“, „ohne Konservierungsstoffe“)
 - Regionalität
 - Werbende Abbildungen

16:30 Kaffeepause – Zeit für Networking

17:00 Ohne Gentechnik und vegetarische/vegane Produkte

- Was ist wo geregelt?
- Was ist bei der Bewerbung dieser Produkte zu beachten?
- Wie vermeiden Sie unzulässige Angaben in der Werbung?

18:00 Im Anschluss Behr's Get-Together (Networking mit Fingerfood)

Dienstag, 4. Juni 2019

II. Werbung – Was darf drauf? (Fortsetzung)

08:30 Health & Nutrition Claims: Welche dürfen Sie einsetzen?

- Nährwertclaims: wie vermeiden Sie unzulässige Angaben?
- Gesundheitsclaims: was geht und welche Argumente „ziehen“, wenn das Marketing drängelt?
- Krankheitsclaims: wo ist die Grenze zur Irreführung?
- Sonderfall Botanicals

09:30 Workshop zu Werbeaussagen

Prüfen Sie in Kleingruppen verschiedene Werbeaussagen und prüfen Sie, ob diese zulässig sind. Passen Sie die Aussagen an die rechtlichen Vorgaben an. Bei der anschließenden gemeinsamen Besprechung der Ergebnisse haben Sie Gelegenheit sich mit den Teilnehmern und Referenten auszutauschen.

10:30 Kaffeepause – Zeit für Networking

III. Zusammensetzung – Was darf rein?

11:00 Produkte abgrenzen und relevante Vorschriften kennen

- Rechtssicher abgrenzen: Lebensmittel, Arzneimittel, Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen, Novel Food etc.
- Was muss bei welcher Produktkategorie berücksichtigt werden?

11:45 Rückstände und Kontaminanten bewerten und sichere Antworten geben

- Abgrenzung von Rückständen und Kontaminanten
- Wo sind sie geregelt?
- Was gilt beim Auffinden von Rückständen und Kontaminanten – Sind die Produkte noch verkehrsfähig?
- Was gilt für die Weiterverarbeitung von belasteten Rohstoffen?

12:15 Lebensmittel-Verpackungen: auch hier lauern Gefahren

- Migration von Stoffen ins Lebensmittel: Woher kommen sie, gibt es Grenzwerte und wie verhindert man sie?
- Konformitätserklärungen: Wer muss sie ausstellen, was müssen sie enthalten und was sollten Sie gerade nicht enthalten?

12:45 Gemeinsames Mittagessen – Zeit für Networking

13:45 Zusatzstoffe, Enzyme, Aromen, Anreicherung

- Welche Vorgaben gelten für welche Stoffe?
- Welche Stoffe dürfen in welchen Mengen in welchen Lebensmitteln eingesetzt werden?
- Was ist bei der Kennzeichnung zu beachten?

IV. Lebensmittelkontrolle und drohende Konsequenzen: Wer kann mir was anhaben?

14:15 Lebensmittelkontrolle: So kocht das Verfahren nicht hoch!

- Was darf die Behörde und wer ist zuständig?
- Probenahmen: Anzahl, Untersuchung und Bewertung
- Wie läuft eine typische Beanstandung ab?
 - Wie reagiert man richtig?
- Meldepflichten: Wann muss die Behörde informiert werden?
 - Wann liegt eine Gesundheitsgefahr vor?
- Wann sind Rücknahme bzw. öffentlicher Rückruf nötig?
 - Wer sollte zurückrufen?
- EU-Schnellwarnsystem: Nutzen Sie diesen wichtigen Indikator!

15:00 Bußgeld- und Strafverfahren – Wem droht was?

- So funktionieren Bußgeld- und Strafverfahren
- Gegen wen im Unternehmen wird das Verfahren geführt?
- Welche Strafen drohen?
- Wie verteidigt man sich am besten?

15:30 Kaffeepause – Zeit für Networking

16:00 Was droht Ihrem Unternehmen bei unzulässiger Werbung und Kennzeichnung: Abmahnung, einstweilige Verfügung, Schadensersatz & Co.

- Was ist eine Abmahnung, was ist eine einstweilige Verfügung?
- Was droht bei einer einstweiligen Verfügung
- Neuerdings auch Rückholpflicht aus dem Handel!
- Schadensersatzansprüche des Handels und der Verbraucher durch das Produkthaftungsgesetz

16:30 Mediale Berichterstattung – wenn Dritte über Ihre Produkte öffentlich urteilen

- Foodwatch, Lebensmittelklarheit und Co.: Wie weit dürfen sie gehen?
- Negative Testurteile durch StiWa und Ökotest – Lassen sie sich vermeiden?

ca. 17:00 Ende der Veranstaltung