



**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 7. April 2020**

**Veranstaltungsort:**

Mercure Hotel Köln Severinshof Köln City  
 Severinstraße 199 · 50676 Köln  
 Tel.: 0221-201 30 · Fax: 069-6802-888  
 E-Mail: h1206-SB@accor.com  
 www.mercure.com

Einzelzimmer im Mercure Hotel Severinshof Köln City:  
 € 121,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr’s GmbH“ bis zum 23.03.2020. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 24.03.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).

**Inklusive telefonischem Beratungsservice:**

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Dr. Kolb und Herrn Michael Warburg (bis 31.10.2020) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.



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)

**Anmeldung**

Fax **040 - 220 10 91**      Telefon **040 - 227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de**      Internet **www.behrs.de/7242**



Ja, ich melde mich an zum Premium-Seminar **Mineralölbestandteile in Lebensmitteln** am 21. April 2020 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 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-akademie.de](http://www.behrs-akademie.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 neuen Orientierungswerten und den Grenzwerten des Handels umgehen

**21. April 2020 in Köln**

**inkl.  
 telefonischem  
 Beratungsservice**

**Referenten:**

- Monika Daiber (HiPP)
- Dr. Christophe Goldbeck (CVUA-MEL)
- Brigit Hinsch (ÖKOTEST Verlag)
- Dr. Norbert Kolb (Worlée NaturProdukte)
- Dr. Susanne Kühn (Institut Kirchhoff)
- Michael Warburg (IW/REWE)

**BEHR’S...AKADEMIE**

S 7242-3-01-2

## Seminarprogramm

Dienstag, 21.4.2020 · 9.15 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

### 09.15 Check-in mit Begrüßungskaffee

#### 09.30 Dr. Christophe Goldbeck

##### Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden:

##### Rechtsslage ohne Mineralölverordnung:

- Verordnung (EG) 1935/2004, Verordnung (EG) 2023/2006
- Zugelassene Mineralölbestandteile in Lebensmitteln und Kunststoffen
- Entwicklungen auf nationaler und europäischer Ebene
- Melde- und Kommunikationssysteme in der EU und in Deutschland
- Minimum-Prinzip: das kann gefordert werden
- Grenzen zur Beanstandung, zur Verkehrsfähigkeit und zum Rückruf
- Wie werden die neuen Orientierungswerte von der Überwachung herangezogen

#### 10.15 Birgit Hinsch

##### Update: Erfolgreiche Zusammenarbeit mit NGOs

- Was wurde bereits geprüft? Mit welchen Methoden wurde geprüft? Was wurde gefunden?
- Welche Beurteilungskriterien werden herangezogen? Welche Gehalte welcher Substanzen führen zu Abwertungen?
- Aktuelle und zukünftige Erwartungen von NGOs und Verbrauchern an Hersteller und Handel: Was führt zukünftig zu Abwertungen?
- Einschätzung der Orientierungswerte und Bewertung bei Messungen unterhalb dieser Werte

#### 10.45 Dr. Christophe Goldbeck

##### Begegnen Sie den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung gut vorbereitet

- Mineralölbestandteile: Beurteilungsbasis und Produktfokus
- Gute Herstellungspraxis in Bezug auf die Mineralölkontamination
- Welche Substanzen werden mit welchen Methoden analysiert
- Unterscheidung zwischen MOSH und POSH: Möglichkeiten und Grenzen der Überwachung
- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre
- Ergebnisse und Bewertung der aktuellen Untersuchungen zu Säuglings-, Anfangs- und Folgenahrung

### 11.30 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 11.45 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
- Kriterien zur sicheren Lieferantenbewertung
- Systematisches Lieferanten- und Auditmanagement unter Berücksichtigung der Risiken
- Konformitätserklärungen und Verpackungs-Spezifikationen

#### 12.30 Dr. Susanne Kühn

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

- Die richtige Probenahme und der richtige Probenversand als Grundvoraussetzung für richtige Analyseergebnisse
- Möglichkeiten zur Charakterisierung von polyaromatischen Kohlenwasserstoffen
- Nachweis und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit
- 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
- Beurteilung und Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Was kann zu fehlerhaften Interpretationen der Analyseergebnisse führen?

### 13.15 Gemeinsames Mittagessen

#### 14.00 Monika Daiber

##### Reduktion der MOSH & MOAH-Einträge bei HiPP

- Einsatz der MOSH&MOAH-Toolbox bei HiPP speziell bei Diätprodukten und Kindernahrung
- Mögliche Einträge (u. a. durch Betriebsmittel) bei Bio-Produkten und deren gezielter Reduktion
- Gezieltes Lieferanten- und Auditmanagement zur messbaren Reduktion
- Eintragskette bei der Herstellung, Verarbeitung und dem Einsatz von Speiseölen

#### 15.00 Dr. Norbert Kolb

##### Messbare Reduktion der Mineralöl-Bestandteile im Endprodukt

- 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 Verbraucherschutz-Organisationen 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
- Erwartungen und Vorgaben an den Lebensmittelhersteller
- Laufendes Monitoring des Handels
- Vorgehensweise beim Überschreiten der eigenen Grenzwerte
- Einschätzung der teilweise geforderten Null-Toleranz
- Einfluss der Bewertungen von Verbraucherschutzorganisationen auf

eigene Maßnahmen

- Haltung des Handels zu den neuen Orientierungswerten

### 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

**Monika Daiber** Lebensmittelchemikerin, mehrere Positionen in leitender Funktion in der Qualitätssicherung der Lebensmittelindustrie, als QS-Koordinator bei HiPP verantwortlich für Bedarfsgegenstände und Lieferantenmanagement.

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

**Birgit Hinsch** Ernährungswissenschaftlerin und Redakteurin bei ÖKO-TEST. Dort ist sie seit 2003 für Tests im Bereich Lebensmittel verantwortlich.

**Dr. Norbert Kolb** in beratender Tätigkeit bei Worlée Naturprodukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden. Schwerpunkte: HACCP, Lieferantenmanagement und Bio-Produkte.

**Dr. Susanne Kühn** Diplom-Chemikerin und Laborleiterin beim Institut Kirchhoff.

**Michael Warburg** Lebensmittelchemiker, bis 2011 tätig für Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH. Jetzt selbstständig beratend tätig (IW-Institut Warburg) und zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings 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.