Online-Serie PLUS

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Jeden Monat in 4 Stunden mehr Sicherheit: Von der Rohwarenbeschaffung über die Produktion bis zur Auslieferung

Nach jedem Online-Seminar

- haben Sie die aktuellen Entwicklungen und anstehende Änderungen komprimiert zusammengefasst und leiten frühzeitig die notwendigen Maßnahmen ein
- verfügen Sie über noch mehr Sicherheit in einem Spezialgebiet aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- reduzieren Sie messbar die Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung, erhöhen die Lebensmittelsicherheit in der Produktion und liefern Ihre Ware an Kunden in der Qualität, wie diese es erwarten
- kennen Sie die rechtlichen Neuerungen und setzen diese fehlerfrei um
- haben Sie einen Leitfaden zu jedem Thema, was in Ihrem Unternehmen optimiert werden kann
- sind Ihre offenen Fragen zu aktuellen Themen und den Spezial-Themen geklärt

Ihr Seminarleiter:

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Jeden Monat brandaktuelle News und Detailinformationen in einem Spezial-Seminar aus QM und QS

BEHR'S ... AKADEMIE

Programmablauf

08:55 Online Check-in

09:00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle
Neueste Rechtsvorschriften und Mitteilungen EU, EFSA, BfR, BVL u.a. und daraus abzuleitende QS-Maßnahmen
Bringen Sie vorab Ihre Fragen ein.

09:45 Ihr Spezial-Seminar
Schwerpunkt-Vortrag, um Vorgaben einzuhalten und die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Lassen Sie sich alle Fragen zum Schwerpunkt-thema beantworten.

10:45 Pause

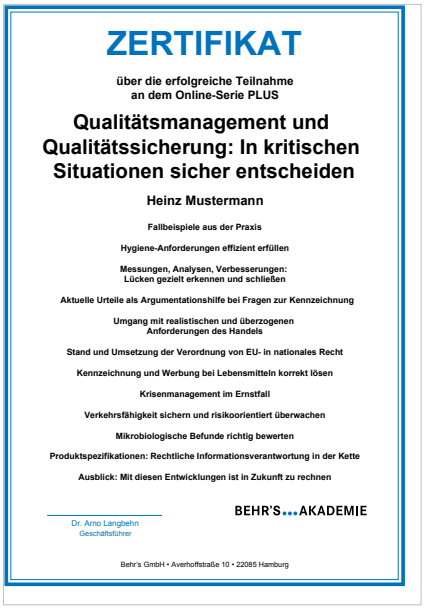
11:00 Fortsetzung Schwerpunkt-Vortrag
Nach jedem Vortrag erhalten Sie einen praxis-orientierten Leitfaden, wie Sie die jeweiligen Inhalte in Ihrem Betrieb auf Umsetzung prüfen und anwenden.

12:30 Fragen und Diskussion zum Schwerpunkt-Vortrag

13:00 Ende des jeweiligen Online-Seminars

Die Online-Serie richtet sich an:

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels, die für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich sind. Sie erfahren jeden Monat aktuelle Vorkommnisse und wie darauf zu reagieren ist. Und wie Sie bei Fragen schnell zu Lösungen kommen. Dazu Handlungsempfehlungen und Maßnahmen zu Spezialthemen.



ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an dem Online-Serie PLUS

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Heinz Mustermann

Fallbeispiele aus der Praxis

Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

Messungen, Analysen, Verbesserungen:
Lücken gezielt erkennen und schließen

Aktuelle Urteile als Argumentationshilfe bei Fragen zur Kennzeichnung

Umgang mit realistischen und überzogenen
Anforderungen des Handels

Stand und Umsetzung der Verordnung von EU- in nationales Recht

Kennzeichnung und Werbung bei Lebensmitteln korrekt lösen

Krisenmanagement im Ernstfall

Verkehrsfähigkeit sichern und risikoorientiert überwachen

Mikrobiologische Befunde richtig bewerten

Produktspezifikationen: Rechtliche Informationsverantwortung in der Kette

Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifi-zierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zerti-fikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qua-lifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

Ihre Termine

15. Oktober 2024
Prof. Dr. Thorsten Stahl
PFAS in Lebensmitteln, Kosmetika und Ver-packungsmaterialien: Kontaminationsrisiko und Eintrag erkennen – alle möglichen Maßnahmen ergreifen

- Einsatzbereiche von PFAS: welche Produkte für welche Verwendung?
- Unterschiedliche toxikologische Bewertung nach Vorkommen und PFAS-Gemisch: Aktuelle Belastung der Bevölkerung
- Eintrittswege, Ursachen und Vorkommen welcher PFAS in Lebensmitteln, Kosmetika, Hilfsstoffen, Verpackungs-materialien und weiteren Lebensmittelbedarfsgegenständen
- Machbarkeit und Grenzen geforderter Höchstwerte
- Aktuelle Rechtslage und Ausblick auf künftige Regelungen: Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915, REACH-, CLP- und POP-Verordnung/Stockholm-Konvention
- Risikobewertungen, Monitoring, Empfehlungen und toxikologische Betrachtung: EFSA, ECHA, BfR
- den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfs-gegenständeüberwachung gut vorbereitet begegnen: Beurteilungsbasis, Produktfokus und Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre
- Amtliche Bewertung zur Beanstandung, Verkehrsfähigkeit und zum Rückruf
- Analytik: repräsentative Probenahme, die geeigneten Methoden und sichere Interpretation, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Nachweis- und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfen der verschiedenen Untersuchungs-methoden

19. November 2024
Jo Riehle
Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüber-wachung an Lebensmittelbetriebe

- Schwerpunkte, Ergebnisse und Ableitungen aus den Untersuchungen der letzten Jahre
- Fallende Nachweis- und Bestimmungsgrenzen sowie analytische Unschärfen: Konsequenzen der Überwachung
- Umgang mit Analysenergebnissen an der Grenze rechtlicher Vorgaben
- Neue Gefahren – alte Bekannte: Mit welchen Substanzen in Zukunft zu rechnen ist
- Rechtliche Basis behördlichen Handelns: So funktioniert die amtliche Lebensmittelüberwachung
- Prävention und Ahndung: Die unterschiedlichen Wege der Behörde
- Transparenz behördlicher Maßnahmen und mögliche Folgen für das Unternehmen
- Rückruf oder Rücknahme: Entscheidungsgrundlagen der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Das erleichtert der amtlichen Überwachung wichtige Entscheidungen im Krisenfall

17. Dezember 2024
Jürgen Schlösser
Allergenmanagement: aktuelle Vorgaben sicher umsetzen - neue Risiken gezielt reduzieren – falsch positive Ergebnisse vermeiden

- Aktuelles aus den Standards richtig umsetzen: IFS, BRC,

ISO 9001, FSSC 22000
- Aktuelle Rechtsvorschriften: VO 852/2004, VO 2021/382, LMIV, nationale Durchführungsverordnung und Codex Alimentarius (CXC-1-1969, CXC 80-2020)
- Grenzwerte: Die Bedeutung von Vital-3.0 (ED01 und ED05) für die rechtliche Einschätzung sowie Beanstandungen in Europa
- Reduzierung des Haftungsrisikos
  - Der Unterschied zwischen Allergen-Grenzwerten weltweit und freiwilligen Grenzwertsystemen
  - Wann fängt die Spur an und wann hört sie auf?
- Hilfe zur Deklaration: Spur oder Zutat in der Zutatenliste
  - Aktuelle Risiken bei Allergenen entlang der gesamten Supply Chain,
- Allergenanalyse
  - ELISA, PCR und LCMS/MS – Status aus aktuellen Publikationen und Forschungsarbeiten
  - Falsch-positive Analysenergebnisse erkennen: so verhindern Sie den Rückruf
  - Referenzmethode und Referenzmuster? Welche Validierungsmöglichkeiten gibt es?

21. Januar 2025
Prof. Dr. Ulrich Nöhle
Food Fraud erkennen, minimieren und vorbeugen

1. Aus bekannten Fällen lernen
   - Betrug als menschliche Verhaltensweise
   - Lebensmittelbetrug: Konkrete Fälle der letzten 40 Jahre in Deutschland
   - OPSON I bis XI: Lebensmittelbetrug ist international
   - Das EU food fraud network: Fallberichte, Monatsberichte, Jahresberichte
   - Datenbanken international: US-FDA, DECERNIS u.a.
2. Betrug erkennen im eigenen Umfeld:
   - IFS vulnerability tool „Food Fraud“ (Pflicht bei IFS zertifizierten Betrieben!)
   - UK Food Fraud resilience self assessment tool
   - FAO strategies counter food fraud
   - Global Food security index, controlsrisks, Korruptions-wahrnehmungsindex u.a.
3. Betrugserkennung im Vorfeld Ihrer supply chain
   - Sensible Lieferantenauswahl
   - Vertiefte Wareneingangskontrolle bei neuen Lieferanten bzw. Drittlandslieferanten
   - Authentizitätschecks verstärken
   - Betriebswirtschaftlich orientierte Lieferantenaudits
   - Laufende Analysen bei langjährigen bestehenden Lieferbeziehungen
4. Erarbeitung Ihrer betriebsbezogenen Risikomatrix

18. Februar 2025
Matthias Lehrke
Interne Audits als Entwicklungs- und Sicherungs-Instrument

- Chancen und Risiken Ihres internen Audits identifizieren, bewerten und steuern: vermeiden Sie die häufigsten Fehler
- Standards sicher interpretieren: Die aktuellen Anforderungen des IFS, FSSC und BRCGS
- Anforderungen an Führungspersonen
- Die passende Audit-Form für Ihre aktuelle Situation: Dauer und Häufigkeit risikoorientiert berechnen
- Effektivität des Audits erhöhen: Planung, Durchführung und Nachbereitung optimieren
- Gute und schlechte Auditfragen
- Motivation und Akzeptanz der Mitarbeiter durch Einbindung in den Auditprozess erhöhen
- Messen, beurteilen und optimieren Sie Ihre Lebensmittel-sicherheitskultur
- So erfassen und beheben Sie Schwachpunkte bereits vor Ihrem Audit
- Abweichungen richtig einstufen und beurteilen
- Anforderungen vom IFS, FSSC, BRCGS an Ihre Audit-Dokumentation
- Auditfeststellungen und Auditmaßnahmen formulieren
- So nutzen Sie Ihre Dokumentation für Ihre nächsten externen Audits zu IFS, FSSC, BRCGS und weiteren Standards
- Dos und Don’ts bei internen Audits: Erfahrungen aus 20 Jahren

18. März 2025
Dr. Ute Gramm
Einfuhrvorschriften für Lebensmittel tierischen und nicht tierischen Ursprungs aus Drittländern

- EU-Kontrollsystem für das Verbringen von Lebensmitteln aus Drittländern gemäß VO (EU) 2017/625
- Organisation und Kontrollverfahren (Dokumentenprüfung, Nämlichkeitskontrolle, Warenuntersuchung) an EU Grenz-kontrollstellen
- Entscheidung über die Sendung: das GGED (Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument)
- Melde- und Kommunikationssysteme: RASFF und TRACES
- Zusammenarbeit mit dem Zoll
- Gebühren der Einfuhrkontrolle
- Eingangskontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs: Einfuhrbedingungen und verstärkte Kontrollen
- Eingangskontrollen von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs: Risikobasierte Kontrollen gemäß Art. 44 VO (EU) 2017/625 und VO (EU) 2019/1793

22. April 2025
Dr. Ute Messelhäußer
„Neue“ Mikroorganismen durch geänderte Lieferwege, Produktformen und Klimawandel

- Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen der letzten Jahre: Mikrobiologische Befunde, Entwicklungen, Ursachen
- Verschiebungen der Meldungen im RASFF und deren Ursachen
- Auswirkungen von geänderten Lieferwegen, Produktformen und des Klimawandels auf die amtliche Überwachung
- Notwendige Anpassungen vom Monitoring bei neuen Lieferwegen und neuen Zutaten
- Einflüsse vom des Klimawandels auf das Vorkommen von Mikroorganismen in unterschiedlichen Lebensmitteln
- Änderungen von Rechtsvorschriften und deren Auswirkungen auf Untersuchungshäufigkeit und positiven Befunden
- Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung bei positiven Befunden „neuer“ Erreger
- Zukünftige Schwerpunkte der Untersuchungen und Ausblick der zu erwartenden rechtlichen Vorgaben

20. Mai 2025
Thomas F. Voigt

Schädlingsmanagement im Lebensmittelbetrieb: Sicherheit durch leistungs- und zielorientierte Steuerung des Dienstleisters

- Standardsituation Dienstleistung Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb und die daraus resultierenden Gefahren
- Rahmenbedingungen, relevante Gesetze und Anwendungsvorschriften Schädlingsbekämpfung betreffend
- Anforderung IFS-Food zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
- Die Schädlingsprophylaxe als zentrales Element der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung
- Die Gefahrenanalyse – Zwingende Voraussetzung für eine effiziente Schädlingsprophylaxe
- Der Markt Dienstleistung Schädlingsbekämpfung: Wie sieht der Markt aus, was gibt der Markt her?
- Relevante Aspekte bei der Ausschreibung und Vertragsgestaltung
- Was ist und bringt die DIN EN 16636 für Lebensmittelbetriebe?
- Vorgaben, Steuerung, Kontrolle und Bewertung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung
- Die interne Steuerung beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
- Die Dokumentation der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung

17. Juni 2025
Jürgen Schlösser

Vom Fehlersuchenden zum strategischen QM und QS: So entwickeln Sie Ihren Bereich

- Aufbau von neuen Standorten nach Ihren QM & QS-Kriterien vs. Kultur und Recht anderer Länder
- Steuerung von QM- und QS-Teams an verschiedenen Standorten: Vorgaben einhalten und Abweichungen sofort melden
- Neue QM- und QS-Herausforderungen entlang der Lieferkette durch Klimawandel, Lieferengpässe und Lieferwege
- So bewerten Sie die Leistungsfähigkeit Ihrer Lieferanten und Ihre eigene Leistungsfähigkeit gegenüber dem LEH
- Zukünftige zusätzliche Aufgaben und die richtigen Daten sammeln, um auf die nächste Krise vorbereitet zu sein

Ihr PLUS

- **Online Paket „Qualitätsmanagement & Hygiene“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung über die gesamte Laufzeit
- **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 ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen

Ihre Seminarleitung

Prof. Dr. Ulrich Nöhle Lebensmittelchemiker mit Promotion in Biochemie, 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen tätig; QM, Beschaffung, supply chain management, CEO; Honorarprofessor für Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig. Heute Interim- und Krisenmanagement, Wirtschafts- und Behördenmediation, Medientraining. Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie.

Ihre Referentinnen/Ihre Referenten

Dr. Ute Gramm Fachtierärztin für öffentliches Veterinärwesen. Langjährige Tätigkeit als amtliche Tierärztin an den Hamburger Grenzkontrollen und später als Referentin für die Ein- und Durchfuhr von Lebensmitteln. Derzeitige Tätigkeit als Leiterin des Referats Fachkoordination der Hamburger Grenzkontrollstellen in der Behörde für Justiz und Verbraucherschutz Hamburg. Bundesratsvertreterin für die AG Veterinärkontrollen.

Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis HACCP und Hygiene.

Dr. Ute Messelhäußer Amtstierärztin und Fachtierärztin für Lebensmittel; seit 2004 am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL); seit Mitte 2018 Leiterin des Sachbereichs „Fachgruppe Zoonosen, Krisen- und Ereignisfallmanagement“.

Jo Riehle Lebensmittelchemiker, Pestizidexperte; während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für Eurofins hat er zahlreiche Lebensmittel-„Krisen“ aus nächster Nähe erlebt; Karriereberater und Coach, in zahlreichen Verbänden aktiv u. a. Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel (2014–2017).

Jürgen Schlösser war über 30 Jahre bei der Dr. Oetker Gruppe tätig, fachlich verantwortlich für QS, QM und PE. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband. Er nimmt an Workshops der EU-Kommission zu QS teil. Heute Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Prof. Dr. Thorsten Stahl Chemiker, Habilitation „Untersuchungen zu Eintragspfaden der anthropogenen sowie ubiquitär vorkommenden PFAS in Nahrungsketten“. Laborleiter am Landesamt für Umweltschutz, stellvertretender Leiter Institut für Umwelttoxikologie, Fachgebietsleiter im Landeslabor. Seit 2019 leitet er das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe. Forschungsschwerpunkte: organische Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln.

Thomas F. Voigt Freier Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung im Gesundheits- und Vorratsschutz. Seit 1985 in der Branche und unter anderem als freier, unabhängiger Berater für Lebensmittelbetriebe sowie als Autor tätig.

Ansprechpartnerin:
Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 – 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Für 6 Online-Seminare im Paket je Teilnehmer € 2.998,– zzgl. MwSt.** Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu € 798,- zzgl. MwSt.

**Ihre Teilnahme läuft für sechs Monate (ab Zeitpunkt der ersten Teilnahme) und verlängert sich automatisch um weitere sechs Monate, sofern Sie die Teilnahme nicht 6 Wochen vor Ende Ihres Bezugszeitraumes schriftlich kündigen.

Anmeldeschluss:

Anmeldungen zu der Reihe sind jederzeit, aber spätestens 1 Woche vor der nächsten Veranstaltung möglich.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – als PDF-Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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

☐ Ja, ich melde mich an zur Online-Serie PLUS **Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,– je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung zu Einzelthemen senden Sie bitte eine E-Mail an: akademie@behrs.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

S 7369-3-09-2

Anmeldung:

Fax	**040 – 220 10 91**
Telefon	**040 – 227 00 80**
E-Mail	**akademie@behrs.de**
Internet	**www.behrs.de/7369**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Kündigungen müssen spätestens 6 Wochen vor Ablauf des persönlichen Bezugsraums Ihres Abonnements bei uns eingehen. Andernfalls verlängert sich das Abonnement um den Zeitraum der bisherigen Konditionen. Für Stornierungen bis 14 Tage vor Ihrem persönlichen Bezugsraum wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme an den Veranstaltungen übertragbar.

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
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