

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 30. November 2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 23.11.2021 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 übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

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

Anmeldung

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7396**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Highlights Lebensmittelrecht & Herausforderungen 2022

am 7. Dezember 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

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

ONLINE-SEMINAR

Highlights Lebensmittelrecht & Herausforderungen 2022

Rechtssicher kennzeichnen und werben –
Vorgaben umsetzen – auf Trends reagieren

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- die aktuelle Rechtsprechung zu Kennzeichnung, Werbung und Hygiene kennen, um Beanstandungen zu vermeiden
- neue rechtliche Vorgaben vorausschauend umsetzen
- ALS-Stellungnahmen, ALTS-Beschlüsse und Leitsätze für Ihre Auslegungsfragen nutzen
- den Nutri-Score fehlerfrei berechnen
- von praktischen Lösungsansätzen profitieren: neues Hygienerecht, Allergenverschleppung, Nachhaltigkeitsclaims, Insektenprotein und neue Ernährungstrends

7. Dezember 2021

Ihr Seminarleiter:



Dr. Markus Kraus

Sonderregeln zum
Nutri-Score

BEHR'S...AKADEMIE

S-7396-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 7.12.2021 • 09.00 – 17.00 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Markus Kraus

Das Jahr 2021: Rückblick, Trends und Entwicklungen des Lebensmittelrechts

09.30 Dr. Markus Kraus

Aktuelle richtungsweisende Urteile zu Kennzeichnung, Werbung und Hygiene umsetzen

- **COVID-19 Pandemie:** Maskenverweigerer im LEH; Schadensersatz bei Lockdown
- **Krisenmanagement/Hygiene:** Maßnahmen bei unbefriedigenden mikrobiologischen Befunden
- **LMIV:** Stückzahlangabe auf der Umverpackung; Allergenkennzeichnung im Onlinehandel
- **Irreführung:** Clean labelling; irreführende Verkehrsbezeichnung; Werbung für Vitalpilze
- **Herkunft:** Kulturchampignons „Ursprung: Deutschland“; „Spreevalder Gurken“
- **Information der Öffentlichkeit:** § 40 Abs. 1a LFGB und „Topf Secret“
- **Wettbewerb & Überwachung:** Rückruf- und Beseitigungspflicht bei Abmahnung
- **Produktspezifische Urteile:** Geflügelsalami „mit Speck“; Schwefelung von Traubenmost; Novel Food; Abgrenzung Nahrungsergänzungs-/Arzneimittel

10.30 Pause

10.45 Dr. Detlef Horn

Wichtige ALS-Stellungnahmen, ALTS- und AFFL-Beschlüsse für Ihre Auslegungsfragen

- Die neuesten ALS-Stellungnahmen u.a. QUID-Angaben bei zusammengesetzten Zutaten und der Fleischkomponente bei Fertiggericht, Darstellung der Nährwerte
- Überarbeitung und Neubewertung der ALTS-Beschlüsse,
- Aktuelle Beschlüsse der LAV und des AFFL

11.30 Dr. Markus Kraus

Neues aus der Praxis: Entwicklungen der Gesetzgebung und des Vollzugs

- Novellierung des Hygienerechts (Verordnung (EG) Nr. 852/2004): Anforderungen an das Allergenmanagement, Lebensmittelspenden & Lebensmittelsicherheits-

Managementsysteme

- Krisenmanagement: Rückverfolgbarkeit und Warenwirtschaftssystem
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005: Rechtsprechung und Anforderungen an das Eigenkontrollsystem

12.30 Mittagspause

13.30 Dr. Georg Haider

Das kommt auf die Lebensmittelindustrie in 2022 zu!

- Lenkungsmaßnahmen zur Nachhaltigkeit: EU-Farm-to-Fork-Strategie, Verpackungsgesetz, Nährwertreduktion, Nachhaltigkeitsclaims
- Risiko Grenzwertüberschreitung: Entwicklungen bei Pestiziden, Kontaminanten und Alkaloiden
- „Berechenbare“ Allergenverschleppung: Internationale Diskussionen zu Grenzwerten

14.15 Pause

14.30 Dr. Detlef Horn

Neue Leitsätze und Entwürfe der DLBK: Wo geht die Reise hin?

- Neue Leitsätze für Speiseöle, Pilze, Fische sowie Krebse und Weichtiere
- Fortschreibung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Die neue Struktur der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

15.15 Dr. Petra Alina Unland

Die wichtigsten Fragen aus dem Fragenkatalog zur Berechnung des Nutri-Scores Ihrer Produkte

- Definition der vier Lebensmittelgruppen für die differenzierte Nutri-Score-Berechnung
- N- und P-Punkte: Sonderregeln und praktische Beispiele
- Anwendung der Berechnungsformel, Ausnahmen und Rundungsregeln
- Fallgestaltung bei der Umrechnung konzentrierter Zutaten
- Die häufigsten Berechnungsfehler – und wie diese zu verhindern sind

16.15 Dr. Georg Haider

...und zum Schluss noch ein Blick über den

Tellerrand

- Food Fraud: kritische Rohstoffe (rechtzeitig) erkennen und absichern
- Nationale Recyclinghinweise im Binnenmarkt
- Neue Ernährungstrends: Insektenprotein, Tierwohl-Label und Co.

16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

17.00 Ende der Veranstaltung

Ihr Seminarleiter

Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt in der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin in München. Tätigkeitsschwerpunkt: Rechtliche Beratung bei Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie Konsumgütern, berät und vertritt Unternehmen sowie Verbände gegenüber Behörden sowie vor Gerichten auf nationaler und europäischer Ebene, Lehrauftrag für Lebensmittelrecht an der Hochschule Makromedia in Freiburg.

Ihre Referentin/Ihre Referenten

Dr. Georg Haider Lebensmittelchemiker, Abteilungsleiter Zentrales Qualitäts- und Risikomanagement bei Develey, über 20 Jahre Erfahrung in der Beurteilung von Lebensmitteln und den praktischen Herausforderungen im Bereich Überwachung, Handel und Hersteller, verantwortet bei Develey neben dem internationalen LM-Recht auch das gruppenweite Qualitätsmanagement und das Risikomanagement Roh- und Packstoffe.

Dr. Detlef Horn Bis 2020 Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Rhein Ruhr Wupper, Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuchkommission und Vorsitz des Fachausschusses Fleisch und Fleischerzeugnisse, ALTS, Stellvertretende Leitung der Fachgruppe „Lebensmittelrecht“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft.

Dr. Petra Alina Unland Lebensmittelchemikerin, seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht international gesamt, Lehrbeauftragte der Universität Hohenheim für Lebensmittelrecht, Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.