

Seminarprogramm

15. 09. 2021 • 09:00 bis ca. 17:00 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Oliver Keuth

Verwendung hanfhaltiger Pflanzenteile und Extrakte

- Begriffsbestimmung: CBD, THC, nicht-psychoaktive Cannabinoide, Nutzhanf
- Verwertbare Bestandteile und deren Gehalte: Blüten, getrocknete Blüten, Hanfsamen, Blätter, Fasern, Extrakte, Hanföle, Hanfkuchen: insbesondere im Hinblick auf das BtMG
- Verarbeitung zu unbedenklichen Produkten, z.B. Herstellung von Hanffasern
- Extrakte: insbesondere im Hinblick auf das BtMG

09.30 Oliver Keuth

Verwendungsformen verschiedener Hanf-Bestandteile in unterschiedlichen Produkten

- Lebensmittel: z. B. Tee, Süßwaren und Kaugummi, Hanf-Getränke, Milch und Milchprodukte, Pesto, Fleischprodukte sowie Brot und Backwaren
- Nahrungsergänzungsmittel, Super-Food
- Bedarfsgegenstände und Kosmetika: z: B. Mundspray, Handcreme
- Hanf in der Tierhaltung

10.15 Pause

10.30 Thomas Bruggmann

Sichere rechtliche Abgrenzungen zwischen Lebensmittel-, Kosmetik-, Arzneimittel- und Betäubungsmittelrecht sowie der Novel-Food-Verordnung nach EU- und deutschen Rechtsvorschriften

- Wann ist welches Recht anzuwenden?
- Verpflichtende Kennzeichnung je nach Produktform
- Zulassungsverfahren als Novel Food
- Erlaubte Konzentrationen und Grenzwerte je nach Verwendung
- Aktuelle und weitere heranzuziehende Urteile
- Bei Beanstandungen und Angriffen des Wettbewerbers richtig reagieren
- Strafverfahren frühzeitig abwehren

11.15 Pause

11.30 Oliver Keuth

Bewertung der rechtlichen Situation und Maßnahmen der amtlichen Überwachung

- Einschätzung der Überwachung
- Abgrenzung von BtMG, AMG und Lebensmittelrecht
- Aromastoff-Recht
- Kontaminantenrecht im Bereich von Cannabinoiden
- Wer ist für welche Verwendungsformen zuständig?
- Wann erfolgt die Abgabe an die Strafverfolgungsbehörden?

12.00 Mittagspause

13.00 Thomas Bruggmann

Rechtssichere Werbung für verschiedene Produktformen

- Möglichkeiten und Grenzen der Werbung
- Vorgaben der Health-Claims-Verordnung
- Rechtssichere Warn- und Wirkungshinweise
- Aktuelle Urteile und wichtige Basis-Urteile
- Werbeaussagen „Natürlich vorkommend“ und Hinweis auf einzelne Bestandteile

13.45 Oliver Keuth

Analytik in Lebens- und Futtermitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen

- Untersuchungsfokus der amtlichen Überwachung
- Mögliche und eingesetzte Verfahren der LM-Überwachung
 - Eingesetzte Verfahren für zertifizierte Nutzhanfsorten des gemeinschaftlichen Sortenkatalogs
 - Abgrenzung bzw. Einschätzung der amtlichen Verfahren aus der ASU § 64 LFGB
- Ergebnisse in verschiedenen Lebensmittelgruppen
- Kontaminantenrecht und toxikologische Bewertungen im Rahmen des Lebensmittelrechts
- Meldepflichten

14.30 Prof. Dr. Pablo Steinberg

Hanfhaltige Lebensmittel- und Nahrungsergänzungsmittel: Toxikologische Betrachtung und gesundheitliche Risiken

- Akute und chronische Wirkungen verschiedener Hanfbestandteile und Extrakte
- Grenzwerte und Richtwerte
- EFSA- und BfR-Empfehlungen
- Toxikologische Betrachtung und Risikobewertung anhand aktueller Studien und Praxisbeispiele
- Risikogruppen

15.30 Pause

15.45 Dr. Norbert Kolb

Bei der Wareneingangskontrolle Abweichungen sofort erkennen

- Freigabeprozess bei der Warenkontrolle: vereinbarte Spezifikationen sicher prüfen, Festlegung der Prüfparameter, Laborauswahl
- Richtige Probenahme: Vorabmuster vs. eigene Probenahme
- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen: Wie Sie bei überhöhten Gehalten vorgehen
- Wo greift die Meldepflicht der Unternehmen?

16.15 Dr. Norbert Kolb

Externe Audits bei Ihren Lieferanten: Die wichtigsten Informationen sicher beschaffen

- Spezielle Festlegungen bzgl. Sorte, Herkunft, Anbaumethoden, Ernteverfahren und Aufbereitungen
- Sichere Lieferantenbewertung: Tools (z. B. externen Audits), Häufigkeit und Durchführung
- Bewertung und Sicherstellung der gesamten Supply-Chain
- Die typischen Fallstricke – und wie Sie diese vermeiden: So kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück

16.45 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

Ihre Referenten:

Thomas Bruggmann Inhaber der Kanzlei juravendis in München. Berät Unternehmen zu Lebensmittel- und Gesundheitsrecht.

Oliver Keuth Lebensmittelchemiker; Chem. und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe, Arbeitsgebietsleiter Kontaminanten, Dioxine, PCB; Obmann DIN Arbeitsausschuss „Biotoxine“.

Dr. Norbert Kolb Experte im Qualitätsmanagement, lange bei der WorléeNatur-Produkte tätig. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden.

Prof. Dr. Pablo Steinberg Studium der Biochemie, Habilitation in Toxikologie. Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.