

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-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss. 24. Februar 2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminarge-
bühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 17.02.2022 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. Mehrwert-
steuer. 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/7437**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Crashkurs Lebensmittelrecht
am 3. März 2022 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
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR

Crashkurs Lebensmittelrecht

An nur einem Tag zum kompetenten
Ansprechpartner

- **Vorschriften, Urteile, Leitsätze und Co.:**
Hier erhalten Sie den Überblick für sichere
Entscheidungen
- **Sachverhalte sicher und richtig einschätzen**
- **Wie Sie die Mammutaufgabe Kennzeichnung
bewältigen**
- **So reagieren Sie souverän auf Abmahnungen
durch den Wettbewerb**
- **Produkte beanstandungsfrei bewerben**
- **Achtung Reklamation: So minimieren Sie Ihr
Risiko**
- **Kontrollen reibungslos überstehen**

3. März 2022

Ihr Seminarleiter



Dr. Boris Riemer

BEHR'S...AKADEMIE

S-7437-3-01-2

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung

09.15 Dr. Boris Riemer

So funktioniert das Lebensmittelrecht

- Was bedeutet Lebensmittelrecht für mich und meine tägliche Arbeit?
- Ziele und Grundsätze: Das ist der Rahmen, in dem ich mich bewege
- Diese Vorschriften muss ich kennen
- Relevante Urteile, die weiterhelfen
- Wichtige Definitionen und ihre Bedeutung im Tagesgeschäft
- Abgrenzung in der Praxis: So vermeide ich, dass für meine Produkte plötzlich ein anderer Rechtsrahmen gilt

10.00 Dr. Boris Riemer

„Pflichtkennzeichnung“: Das muss unbedingt auf der Verpackung stehen

- LMIV, Leitsätze und Co.: Hier finde ich die wichtigsten Regeln
- Diese Angaben müssen auf jede Verpackung
- Besonderheiten und Ausnahmen
- Das bedeuten QUID und Big7 für meine Produkte
- Da kommt mein Produkt her: die korrekte Herkunftsangabe
- „Achtung!“: So bringe ich Warnhinweise korrekt an
- Wieviel ist drin? Die Angabe der Füllmenge
- Zusatzstoffe und Enzyme: Diese Besonderheiten sollte ich bei der Kennzeichnung berücksichtigen

11.15 Pause

11.30 Dr. Boris Riemer

Zivilrechtliche Aspekte im Lebensmittelrecht: Knifflige Situationen sicher meistern!

- So kontrolliert mich der Wettbewerb und so kann ich ihn kontrollieren
- Was bei Abmahnungen vom Wettbewerb zu beachten ist
- Ich erhalte eine einstweilige Verfügung: Was nun?
- Produkthaftung und Schadensersatz: Wie ich mich davor schütze

12.30 Mittagspause

13.30 Dr. Boris Riemer

Werbeaussagen: So treffe ich den richtigen Ton

- Irreführung, Verkehrsauffassung und Co.: Die wichtigsten Regelungen
- Mit den Nährwerten werben: Nährwertbezogene Aussagen und Nutri-Score korrekt einsetzen
- Health Claims: So gesund ist mein Produkt
- Natürlichkeit, Bio, Regionalität und „ohne“: Wie ich diese Trends nutzen kann
- Produktabbildungen und ihre Folgen: So vermeide ich eine Abmahnung
- Diese Urteile sollte ich kennen, um rechtssicher zu argumentieren und zu handeln
- Aromen: Wie ich den Durchblick im Auslobungs-Wirrwarr behalte

14.45 Pause

15.00 Dr. Boris Riemer

Die Macht der Portale: Rechtsbasis und Grenzen der Portale im Überblick

- „gefühlte Täuschung“ und Lebensmittelklarheit
- Wie ich mich vor dem „Hygienepringer“ schütze
- Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG), Topf Secret und was das für mich bedeutet

15.30 Stephan Ludwig

Die staatliche Lebensmittelkontrolle – so verhalte ich mich korrekt

- Rechte und Pflichten auf beiden Seiten: Tipps für die Praxis und Aktuelles zur Neuen Kontrollverordnung 2017/625 einschließlich Audits
- Der Umgang mit Beanstandungen: Prävention, Eigenkontrollen, Warenrücknahmen und öffentliche Rückrufe
- Krisenmanagement und -prävention: Was im schlimmsten Fall passieren und wie man Worst-Case-Szenarien vorbeugen kann
- Gesundheitsgefahr und Meldepflicht: In diesen Fällen muss ich aktiv werden
- Gefangen im Rechtsdschungel: zielführendes Verhalten bei Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren

16.30 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

Ihre Referenten:



Dr. Boris Riemer (Seminarleitung)

Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



Stephan Ludwig Abteilungsleiter und Auditor im Veterinär- und Lebensmittelwesen; Referent und Modulteamleiter Recht der Landesakademie für Veterinär- und Lebensmittelwesen Baden-Württemberg bzgl. Ausbildung und Prüfung von Überwachungspersonal; Lehrbeauftragter und Gutachter für verschiedene Hochschulen; Trainingskoordinator und Tutor der EU-Initiative Better Training for Safer Food ; Autor zahlreicher Publikationen in einschlägigen Fachzeitschriften und von lebensmittelrechtlichen Kommentaren.

Teilnehmer

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte, die sich Basiswissen im Lebensmittelrecht aneignen oder dieses auffrischen möchten. Wenn Sie im Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung, im Lebensmittelrecht, der Produktentwicklung oder im Marketing arbeiten, ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie. Außerdem bietet Ihnen diese Veranstaltung wertvolle Unterstützung, wenn Sie in einem Labor oder einem Untersuchungsamt beschäftigt sind.