

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.

Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 30.3.2022

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv als Teilnehmer haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen vertraulichen telefonischen Einzelgesprächen jeweils mit einem der Referenten zu behandeln. Vor oder nach der Veranstaltung (bis 31.10.2022).

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 23.03.2022 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. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt abgerufen werden
- Charts zum Download, gedruckte Seminarunterlagen
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (Browser: Google Chrome, Safari oder Windows Edge)

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/7443**



Ja, ich melde mich an zum ONLIN: QM PRAXIS-FORUM **Rückstände und Kontaminanten kompakt** am 6. April 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- 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: QM PRAXIS-FORUM

Rückstände und Kontaminanten kompakt

Risiken reduzieren, rechtssicher handeln

Nach diesem Tag werden Sie:

- die rechtlichen Entwicklungen und Auslegungen kennen, um rechtssicher zu bewerten und zu handeln – und so Beanstandungen und Reklamationen vermeiden
- bei neu auftretenden Substanzen gezielt prüfen und so wirksame Maßnahmen einleiten und gesicherte Informationen insbesondere an Ihre Kunden geben
- durch bewährte Maßnahmen den Eintrag messbar reduzieren oder gar ausschließen
- Ihre Lieferanten nach definierten Kriterien bewerten und mit dem risikobasierten Lieferanten-Monitoring die Abweichungen bei Rohwaren und Verpackungsmaterialien umgehend erkennen

inkl. telefonischem Beratungsservice

6. April 2022

**Topaktuell
Zusatzvortrag:
Ethylenoxid**



Dr. Norbert Kolb

BEHR'S...AKADEMIE

S-7443-3-01-2

Seminarprogramm

6. April 2022 • 09:00 bis ca. 17:45 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Tobias Teufer

Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände

- Rechtliche Definition als Voraussetzung der Einstufung
- Bewusstes Verwenden vs. natürliche Bestandteile vs. Prozessbestandteile
- Was entscheidet über die Einstufung?

09.30 Dr. Tobias Teufer

Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung

- Vorschriften: VO (EG) 396/2005, VO (EG) 1881/2006, VO (EG) 1935/2004, BedarfsgegenständeVO, neue DruckfarbenVO, EU-Kontaminanten-Rahmen-VO
- Was gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Grenzwerte vs. Minimum-Prinzip: das wird gefordert
- Rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind
- Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln

10.30 Pause

10.45 Dr. Norbert Kolb/ Dr. Tobias Teufer

Ethylenoxid: die Lehren für zukünftige Fälle

- Welche Rechtsvorschriften sind hierfür zu berücksichtigen?
- Wie ist die rechtliche Bewertung der Eintragsquelle?
- Welche Meldepflichten sind wann zu berücksichtigen?
- Was sind die notwendigen Maßnahmen, um Ihren Betrieb bestmöglich vorzubereiten?
- Was ist in vergleichbaren Fällen aus Sicht der Qualitätssicherung und des Rechts zu tun?

11.15 Dr. Norbert Kolb

Kontaminanten: Übersicht, Vorkommen, Gefahren und Risiken

Kontaminanten in Lebensmitteln

- Mycotoxine, Allergene als Kontaminanten
- PAK, Dioxin/PCBs, MOSH/MOAH, Nitrosamine
- Schwermetalle und Prozess-Kontaminanten
- Chemisch erzeugte Stoffe, technologische Vorgänge
- Reaktions-Kontaminanten
- Acrylamid, 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schmiermittel

12.00 Dr. Norbert Kolb

Rückstände: Übersicht, Vorkommen, Gefahren und Risiken

Pflanzenschutzmittel/Schädlingsbekämpfungsmittel/Düngemittel

- Glyphosat, BAC, DDAC
- DEET (Diethyltoluamid), Anthrachinon, Dodin, Nitrat
- Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)
- Pharmakologisch wirksame Stoffe/Antibiotika-Rückstände
- Tierarzneimittelrückstände und Pflanzenschutzmittel
- Besonderheiten für Bio und Organic

12.45 Dr. Norbert Kolb

Besonderheiten für Bio

- Neue EU-BioVO: Auswirkungen für Lieferanten aus Drittländern und Hersteller
- Was von den Ausführungsverordnungen zu erwarten ist
- Aktuelle und künftige spezielle Grenzwerte
- Zusätzliche Maßnahmen im Lieferantenmanagement

13.15 Mittagspause

14.15 Dr. Norbert Kolb

Erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring

- Grenzwerte ohne Rechtsgrundlage verbindlich vereinbaren
- Vorgaben der Kunden rechtssicher an Lieferanten geben
- 5 Kriterien zur sicheren Bewertung von Rohwaren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den Einkauf
- Gefahrenanalyse und abzuleitende Maßnahmen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen/Konformitätserklärungen mit Lieferanten von Rohstoffen
- Die richtige Reaktion bei Auffälligkeiten
- Systematisches Lieferanten-Monitoring

15.00 Dr. Norbert Kolb

Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden

- Die 5 Schritte, um im Krisenfall sicher vorzugehen
- Argumentation bei Null-Toleranz: so in der Mitte treffen
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- Was ist mit Stoffen, die nicht rechtlich geregelt sind?

15.30 Pause

15.45 Dr. Norbert Kolb

Verpackungen als Ursache: Erfolgreiche Prävention

- Übertragungswege von Umverpackungen (aktuelle Studien)
- Migration: Materialien und Lagerbedingungen
- Welche Gefahr steckt in Sekundär-Verpackungen?
- Welche Barrieren für welche Substanzen?
- Konformitätserklärung: Was ist zusätzlich aufzunehmen, um den geänderten Bedingungen gerecht zu werden?

16.30 Prof. Dr. Peter Fürst

Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Überwachung

- Produktfokus der amtlichen Überwachung
- Umgang mit Analyseergebnissen, die an der Grenze rechtlicher Vorgaben liegen
- Nachweis und Bestimmungsgrenze, analytische Unschärfen
- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre
- Analyseergebnisse korrekt bewerten, um so gezielte Maßnahmen einzuleiten

17.15 Dr. Norbert Kolb/Prof. Dr. Peter Fürst

Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

- Fallende Nachweisgrenzen in der Analytik
- Aktuelle Diskussion zu Grenzwerten in Berlin/Brüssel
- Neue Gefahren – alte Bekannte

17.35 Abschlussdiskussion

ca. 17.45 Ende des Online-Seminars

Ihre Referenten:

Dr. Norbert Kolb In beratener Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

Prof. Dr. Peter Fürst Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker. International anerkannter Experte für die Untersuchung und Beurteilung organischer Verunreinigungen in Lebensmitteln; Mitglied in mehreren Kommissionen.

Dr. Tobias Teufer LL.M. Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und die angrenzenden Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände.