

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 1. Dezember 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 24.11.2021 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.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Dr. Kolb und Herrn Prof. Nöhle enthalten (bis 30.06.2022). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Wer nimmt am Online-Seminar Premium teil?

Verantwortliche Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie und angrenzenden Branchen, vor allem aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und -sicherung sowie F&E.

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/7451**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Ethylenoxid**

am 8. Dezember 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- 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 · Averbhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040-220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR PREMIUM

Ethylenoxid

Risiken reduzieren – rechtssicher handeln
Rückrufe vermeiden

Die wichtigsten Themen:

- Ihrer Sorgfaltspflicht in der Beschaffung nachkommen
- Rechtskonformität bei Rohstoffen und Fertigprodukten: Was gilt als verkehrsfähig – und was nicht?
- Spezifikationen rechtsicher gestalten
- Sichere Lieferanten-Bewertung
- Meldepflichten, Rücknahme- und Rückruffpflichten
- Die richtige Pressemitteilung
- Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse: So vermeiden Sie Fehlinterpretationen
- Die Vorgehensweise der Lebensmittelüberwachung

8. Dezember 2021

Ihr Seminarleiter:

inkl. telefonischem Beratungsservice



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

BEHR'S...AKADEMIE

S-7451-3-01-2

Seminarprogramm

8. Dezember 2021

08.55 Online-Check-in

09.00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Der aktuelle Stand und was noch kommen wird

- Rückrufe: Anzahl, Anlässe, Produktgruppen und Auswirkungen
- Melde-, Kommunikations- und Schnellwarn-Systeme: Diese Infoquellen sind täglich zu sichten
- Positionspapier des BfR
- Vorgehensweise von Verbraucherorganisationen

09.30 Dr. Tobias Teufer

Geltende Rechtsvorschriften: Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden

- Diskussion um Ethylenoxid ohne analytischen Nachweis?
- Die Rolle von 2-Chlorethanol in der rechtlichen Bewertung
- Unterscheidung Verkehrsfähigkeit und Lebensmittelsicherheit
- Rechtlicher Rahmen der Sicherheitsbewertung
- Wie ist der Bezug des „Grenzwerts“ bei zusammengesetzten Lebensmitteln versus einzelner Zutaten?
- Meldepflichten, Rücknahme- und Rückrufpflicht: Verhältnismäßigkeit?
- Sorgfaltspflichten des Lebensmittelunternehmers
- Praxiserfahrungen mit den Überwachungsbehörden

10.15 Dr. Tobias Teufer

Spezifikationen rechtssicher gestalten: Das ist jetzt zu ergänzen

- Wofür kann der Lieferant haftbar gemacht werden?
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller absichern?
- Unterschiede bei Beschaffung innerhalb Deutschlands, innerhalb und außerhalb der EU

11.00 Diskussion und Antworten auf Ihre Fragen

11.15 Pause

11.30 Dr. Franziska Gaßmann

Begegnen Sie den Erwartungen der amtlichen Überwachung gut vorbereitet

- Beurteilungsbasis und Produktfokus

- Ergebnisse der Untersuchungen in verschiedenen Produktgruppen
- So überzeugen Sie die Überwachung, dass Sie die Situation im Griff haben
- Zukünftiger Fokus der Überwachung

12.00 Dr. Franziska Gaßmann

Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse: So vermeiden Sie Fehlinterpretationen

- Probenahme und Probenversand als Grundvoraussetzung für richtige Analyseergebnisse
- Mit welchen Methoden wird analysiert: Möglichkeiten und Grenzen in verschiedenen Produktgruppen
- Nachweis- und Bestimmungsgrenze
- Messunsicherheiten: Reproduzier- und Vergleichbarkeit der Analyseergebnisse
- Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Ergebnisse von Vergleichsuntersuchungen
- Was kann zu fehlerhaften Interpretationen der Analyseergebnisse führen?

12.45 Diskussion und Antworten auf Ihre Fragen

13.00 Mittagspause

14.00 Dr. Norbert Kolb

Sichere Lieferanten-Bewertung

- Schwachstellen & Kontaminationsquellen erkennen
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung der Supply-Chain
- Anpassung von Anforderungen an Lieferanten: Was muss nachgewiesen werden?
- Unterschiede bei Beschaffung innerhalb Deutschlands, innerhalb und außerhalb der EU

14.45 Dr. Norbert Kolb

Wareneingangskontrolle

- Notwendige Prüfungen und Häufigkeit der Eigenanalysen, richtige Probenahme
- Notwendige Prüfungen der Spezifikationen und Analysenzertifikate
- Was ist auf Verpackungen und Belegen der Rohwaren zu kennzeichnen?
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

15.30 Diskussion und Antworten auf Ihre Fragen

15.45 Pause

16.00 Dr. Norbert Kolb

Notwendige Maßnahmen, um Ihren Betrieb bestmöglich zu schützen

- Messbare Reduktion der Eintrittswahrscheinlichkeit im Endprodukt
- Nachgewiesene Ursachen und Eintragsquellen und daraus resultierende Maßnahmen
- Kriterien, die zu Abwertungen bei Standards führen
- Integration der Risiko-Bewertung in bestehende QM-Systeme
- Umgang mit Ergebnissen und Anfragen von Verbraucherschutz- Organisationen und Behörden
- Wie eine Reduzierung umgesetzt wurde: Zahlen, Daten, Fakten

16.45 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Ausblick für die weitere Entwicklung: So bereiten Sie sich vor

- Richtiges Abfassen einer Pressemitteilung
- Krisenmanagement downstream: Öffentlichkeit, Medien, Kunden, Behörden, Endverbraucher
- Lehren für zukünftige Fälle

17.15 Diskussion und Antworten auf Ihre Fragen

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/ Ihre Referenten:

Dr. Franziska Gaßmann Lebensmittelchemikerin, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Landesinstitut für Rückstände, Kontaminanten, Bedarfsgegenstände.

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

Prof. Dr. Ulrich Nöhle Lebensmittelchemiker, Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen; QM, Beschaffung, supply chain, Krisenmanagement, Medientraining, öffentl. best. Sachverständiger.

Dr. Tobias Teufer LL.M. Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte. Berät Unternehmen sowie Verbände im Lebensmittelrecht und in angrenzenden Gebieten.