

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: 23. Februar 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 16.02.2022 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. 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 30.10.2022). 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/7463**



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

am 2. März 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 · 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

Beanstandungen und 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
- Zielführende Analytik
- Meldepflichten, Rücknahme- und Rückrufpflichten
- Die richtige Pressemitteilung
- Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse: So vermeiden Sie Fehlinterpretationen
- Die Vorgehensweise der Lebensmittelüberwachung

2. März 2022

Ihr Seminarleiter:

inkl. telefonischem Beratungsservice



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

BEHR'S...AKADEMIE

S-7463-3-01-2

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
- Die neuen wissenschaftlichen Entscheidungsgrundlagen der Behörden

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/Lebensmittelsicherheit
- Rechtlicher Rahmen der Sicherheitsbewertung
- Wie ist der Bezug des „Grenzwerts“ bei zusammengesetzten Lebensmitteln versus einzelner Zutaten?
- Meldepflichten, Rücknahme- und Rückrufpflicht: Verhältnismäßigkeit?
- 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
- Sorgfaltspflichten des Lebensmittelunternehmers

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 Analysenergebnisse
- Mit welchen Methoden wird analysiert: Möglichkeiten und Grenzen in verschiedenen Produktgruppen
- Nachweis- und Bestimmungsgrenze
- Messunsicherheiten: Reproduzier- und Vergleichbarkeit der Analysenergebnisse
- Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Ergebnisse von Vergleichsuntersuchungen
- Was kann zu fehlerhaften Interpretationen der Analysenergebnisse 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 bei Verpackungen und 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

- Beurteilung von Rückständen bei Bio-Produkten gemäß Artikel 27, Verordnung (EU) 2018/848
- 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, Führung in internationalen Lebensmittelkonzernen; QM, Beschaffung, supply chain, Krisenmanagement, öffentl. best. Sachverständiger.

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