

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: 30. November 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 23.11.2022 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

- 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, Microsoft Edge, 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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Telefon **040 - 227 00 80**
Internet **www.behrs.de/7479**

Fax **040 - 220 10 91**
E-Mail **akademie@behrs.de**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Highlights Lebensmittelrecht & Herausforderungen 2023

am 7. Dezember 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Highlights Lebensmittelrecht & Herausforderungen 2023

Rechtssicher kennzeichnen und werben –
Vorgaben umsetzen – auf Trends reagieren

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- die aktuelle Rechtsprechung zu Kennzeichnung, Werbung und Hygiene kennen, um Beanstandungen zu vermeiden
- neue rechtliche Vorgaben vorausschauend umsetzen
- ALS-Stellungnahmen, ALTS- und AFFL-Beschlüsse sowie Leitsätze für Ihre Auslegungsfragen nutzen
- den Nutri-Score nach den neuen Vorgaben fehlerfrei berechnen
- von praktischen Lösungsansätzen profitieren: Greenclaims, Green Deal/EU-Farm-to-Fork-Strategie, Nachhaltigkeit und Pestizide, MHD-Kennzeichnung und Revision der Mykotoxin-Verordnung (EG) Nr. 401/2006 zur Probenahme und Analytik

7. Dezember 2022

Ihr Seminarleiter:



Dr. Markus Kraus

Sonderregeln zum Nutri-Score

BEHR'S...AKADEMIE

S-7479-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 7.12.2022 • 09.00 – 17.00 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Markus Kraus

Das Jahr 2022: Rückblick, Trends und Entwicklungen des Lebensmittelrechts

09.30 Dr. Markus Kraus

Aktuelle richtungsweisende Urteile zu Kennzeichnung, Werbung und Hygiene umsetzen

- **Basisverordnung:** Vorsorgeprinzip und Risikomanagement (ETO im Speiseeis; Anforderungen an lebensmittelrechtliche Anordnung); Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln; „Dual-use“ Produkte (Abgrenzung Biozid vs. Lebensmittel)
- **Kennzeichnung:** Vitaminangaben im Zutatenverzeichnis; Angaben von zusammengesetzten Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis; Nährwertangabe auf vorverpackten Lebensmitteln; Deklarationspflichten „Lupineneiweiß“; Herkunft (Himalaya Königsalz)
- **Irreführung:** Hähnchen-Gabelfleisch vs. Separatorenfleisch
- **Hygiene:** *Listeria monocytogenes* (Anforderung an den Grenzwert von 100 KBE/g vs. Nulltoleranz); Salmonellen (photogene Mikroorganismen in Geflügelfleisch)
- **Hygienepranger:** Dokumentationspflicht, Bußgeldprognose und Unverzüglichkeit i.S.v. § 40 Abs. 1a LFGB; Unverzüglichkeit bei Abgabe an die Staatsanwaltschaft; Anforderung an Abänderungsantrag im Eilverfahren
- **Novel Food:** Neuartigkeit eines Lebensmittelextrakts; Sofortvollzug bei neuartigen Lebensmitteln
- **COVID-19:** Maskenpflicht im LEH

10.30 Pause

10.45 Dr. Detlef Horn

Wichtige ALS-Stellungnahmen, ALTS- und AFFL-Beschlüsse für Ihre Auslegungsfragen

- Die neuesten ALS-Stellungnahmen und ALTS-Beschlüsse u.a. Bezeichnung von aufgeschlossenen Pflanzeneiweißen, Auslobung „ohne künstliche Farbstoffe“, Kennzeichnung von Süßungsmitteln, Bezeichnung des Lebensmittels Schriftgröße/-form/-farbe, Abbildungen von Früchten bei geringen Fruchtgehalten
- Beurteilung von Hybridprodukten (mit Fleisch)
- Stand der Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen

gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung

11.30 Dr. Markus Kraus

Neues aus der Praxis: Entwicklungen der Gesetzgebung und des Vollzugs

- Krisenmanagement versus Nachhaltigkeit
- Mehrwegangebotspflicht und Hygienevorschriften
- 24 h Rückverfolgbarkeit und Dokumentationspflichten

12.30 Mittagspause

13.30 Dr. Georg Haider

Das kommt auf die Lebensmittelindustrie in 2023 zu!

- Green Claims: Aktuelle Rechtsprechung, Änderungsentwürfe zu den relevanten Richtlinien, Praxis-Tipps
- Green Deal/EU-Farm-to-Fork-Strategie: Aktuelles zur Umsetzung des Strategiepapiers der EU-Kommission
- Neufassung der Kontaminanten-Verordnung
- Revision der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 zu Probenahme und Analytik: Neue Vorgaben – neue Kosten – mehr Risiko?

14.15 Pause

14.30 Dr. Detlef Horn

Neue Leitsätze und Entwürfe der DLBK: Wo geht die Reise hin?

- Neue Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse – eine Gegenüberstellung alt und neu
- Neue Leitsätze für Feinkostsalate
- Was hat sich bei den Leitsätzen für Obsterzeugnisse, Tee, Honig, Speiseeis und Ölsamen und daraus hergestellten Massen, Fisch und Fleischerzeugnissen, Brot und Kleingebäck sowie Teigwaren verändert?
- Wie geht es mit dem Leitsatz für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs weiter?

15.15 Dr. Petra Alina Unland

Aktuelle Entwicklungen beim Algorithmus zur Berechnung des Nutri-Scores Ihrer Produkte

- Vorhaben der COEN-Länder zur Weiterentwicklung des Nutri-Scores
- Berechnungsregeln des neuen Basis-Algorithmus
- Neufassung der Kategorie „Fette, Öle, Nüsse, Samen“
- Auswirkungen des neuen Algorithmus auf den Final Score

- Berechnungsbeispiele

16.15 Dr. Georg Haider

...und zum Schluss noch ein Blick über den Tellerrand

- Lebensmittelsicherheitskultur – praktische Tipps für die Umsetzung der IFS-Anforderungen
- Nationale Gesetzesvorhaben: Ein kurzes Update zu Tierwohl, Herkunftskennzeichnung, Mineralöle

16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

17.00 Ende der Veranstaltung

Ihr Seminarleiter

Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt in der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin in München. Tätigkeitsschwerpunkt: Rechtliche Beratung bei Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie Konsumgütern, berät und vertritt Unternehmen sowie Verbände gegenüber Behörden sowie vor Gerichten auf nationaler und europäischer Ebene, Lehrauftrag für Lebensmittelrecht an der Hochschule Makromedia in Freiburg.

Ihre Referentin/Ihre Referenten

Dr. Georg Haider Lebensmittelchemiker, Abteilungsleiter Zentrales Qualitäts- und Risikomanagement bei Develey, über 20 Jahre Erfahrung in der Beurteilung von Lebensmitteln und den praktischen Herausforderungen im Bereich Überwachung, Handel und Hersteller, verantwortet bei Develey neben dem internationalen LM-Recht auch das gruppenweite Qualitätsmanagement und das Risikomanagement Roh- und Packstoffe.

Dr. Detlef Horn Bis 2020 Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Rhein Ruhr Wupper, Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuchkommission und Vorsitz des Fachausschusses Fleisch und Fleischerzeugnisse, ALTS, Stellvertretende Leitung der Fachgruppe „Lebensmittelrecht“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft.

Dr. Petra Alina Unland Lebensmittelchemikerin, seit 1990 bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, seit 2008 Abteilungsleiterin für Lebensmittelrecht international gesamt, Lehrbeauftragte der Universität Hohenheim für Lebensmittelrecht, Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.