



### 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.