

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

Rückstände und Kontaminanten

Risiken reduzieren, rechtssicher handeln

Nach diesen zwei Tagen werden Sie:

- einen praxisorientierten Leitfaden haben, wie Sie bei behördlichen Beanstandungen aufgrund von Grenzwertüberschreitung rechtssicher und souverän reagieren
- bei neu auftretenden Substanzen gezielt prüfen und so wirksame Maßnahmen einleiten und gesicherte Informationen insb. an Ihre Kunden geben können
- die rechtlichen Entwicklungen und Auslegungen kennen, um rechtssicher zu bewerten und zu handeln – und so Beanstandungen, Reklamation bis hin zum Rückruf zu vermeiden
- den Eintrag durch bewährte Maßnahmen messbar reduzieren oder gar ausschließen
- aus den Erfahrungen mit z. B. Ethylenoxid, MOSH/MOAH, Fipronil und 3-MCPD die richtige Vorgehensweise für zukünftige Fälle ableiten
- Analyseergebnisse korrekt bewerten, um so gezielte Maßnahmen der Weiterverarbeitung bzw. Rücksendung einzuleiten
- Ihre Lieferanten nach definierten Kriterien bewerten und mit dem risikobasierten Lieferanten-Monitoring die Abweichungen bei Rohwaren und Verpackungsmaterialien umgehend erkennen
- mit einem Leitfaden sicher und korrekt auf Beanstandungen und Rücknahmeforderungen des Handels reagieren

29. und 30. November 2022



Seminarleitung:
Dr. Norbert Kolb

inkl. telefonischem Beratungsservice

Prof. Dr. Peter Fürst
Dr. Norbert Kolb (Worlée NaturProdukte)
Dr. Tobias Teufer (KROHN Rechtsanwälte)
Prof. Dr. Pablo Steinberg (Max Rubner-Institut)
Michael Warburg (REWE Zentral AG)

Sehr geehrte Damen und Herren,

unerwartet tritt eine „neue“ Substanz in den Fokus: meist sind es Rückstände oder Kontaminanten. Und sofort fragt der Handel bei den Herstellern an, ob dieser in Ihren Lebensmitteln auch enthalten ist. Und schnell wird dann von Rücknahme und Rückruf gesprochen.

Zusätzlich gibt es fast täglich Berichte über weitere Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln, die nicht enthalten sein dürfen. Und über überschrittene Grenzwerte. Sei es im Schnellwarnsystem RASFF, bei Lebensmittelwarnung oder in der Presse.

Der Ablauf ist in allen Fällen immer vergleichbar. Somit gilt es, für die bekannten Substanzen und auch neu auftretende bestens vorbereitet zu sein.

Dieses QM-Praxis-Forum unterstützt die Leiter und Mitarbeiter des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie im sicheren Umgang mit dem Thema Rückstände und Kontaminanten durch Vermittlung des notwendigen Fachwissens und geprüfter Vorgehensweisen. Bei der anschließenden Anwendung der Erkenntnisse in den Workshops erstellen Sie zwei fertige Maßnahmenkataloge für kritische Fälle in Ihrem Arbeitsalltag. So sind Sie für die Zukunft bestens gerüstet und agieren und reagieren rechtssicher.

Freuen Sie sich auf viele interessante Vorträge von fünf hochkarätigen Experten aus Industrie, Beratung, Wissenschaft, Labor und Überwachung. Fragen Sie und diskutieren Sie mit. Setzen Sie Ihr Wissen und Ihre Ergebnisse aus den Workshops direkt in Ihrem Betrieb um.

Ich lade Sie herzlich ein, am 29. und 30. November 2022 mit dabei zu sein!

Ihr


Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv als Teilnehmer haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen Einzelgesprächen jeweils mit einem der Referenten zu behandeln. Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 31.06.2023) unterstützen Sie Herr Prof. Dr. Fürst, Herr Dr. Kolb, Herr Prof. Steinberg und/oder Herr Michael Warburg zu Ihren konkreten Fragestellungen. Auch Kombinationen Ihrer Expertenwahl sind möglich. Ganz nach Ihren Wünschen.

1. Tag Dienstag, 29. November 2022

8.55 Online Check-in

9.00 Begrüßung und Einführung in das Thema und Erwartungen der Teilnehmer

9.45 Dr. Tobias Teufer

Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände

- Rechtliche Definition als Voraussetzung der richtigen Einstufung
- Bewusstes Verwenden vs. natürliche Bestandteile vs. Prozessbestandteile
- Kontaminante oder Rückstand: Was entscheidet über die Einstufung?

10.15 Dr. Tobias Teufer

Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung

- Vorschriften: VO (EG) 396/2005, VO (EG) 1881/2006, VO (EG) 1935/2004, BedarfsgegenständeVO, DruckfarbenVO, EU-Kontaminanten-Rahmen-VO
- Was gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Rechtliche Regelung der Verkehrsfähigkeit
- EFSA-Empfehlungen und Orientierungswerte bei MOSH/MOAH: Auswirkungen auf Beanstandungen
- Grenzwerte vs. Minimum-Prinzip: das wird gefordert
- Sichere rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind. Gelten Empfehlungen als rechtsverbindlich?
- Rechtsgrundlage bei neuen Substanzen
- Rechtliche Ansätze für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Öffentlich-rechtliche Sanktionierung
- Zu erwartende neue Grenzwerte
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln

11.15 Pause

11.30 Dr. Norbert Kolb

Kontaminanten: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Kontaminanten in Lebensmitteln

- Mycotoxine, Allergene als Kontaminanten
- Umwelt-Kontaminanten
- PAK, Dioxin/PCBs, MOSH/MOAH
- Schwermetalle: Quecksilber, Cadmium, Arsen, Blei
- Prozess-Kontaminanten
- Chemisch erzeugte Stoffe, technologische Vorgänge
- Reaktions-Kontaminanten
- Acrylamid, 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)
- Biogene Amine, Nitrosamine, PAK
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schmiermittel, ungeeignete Kontaktmaterialien
- Unzureichende Reinigung und Desinfektion
- Kreuzkontaminationen

Weitere Stoffe

- Bleimennige (z. B. um Paprikapulver rot zu färben)
- Gezielter Einsatz von Mikroorganismen in der Landwirtschaft

12.30 Dr. Nobert Kolb

Rückstände: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Pflanzenschutzmittel/Schädlingsbekämpfungsmittel/
Düngemittel

- Glyphosat, BAC, DDAC
- DEET (Diethyltoluamid), Anthrachinon, Dodin, Nitrat
- Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Tierarzneimittel-Rückstände

- Pharmakologisch wirksame Stoffe/Antibiotika-Rückstände
- Streptomycin
- Tierarzneimittelrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln

Neue Pflanzenschutzmittel

- *Bacillus amyloliquefaciens* strain FZB24
- Oxathiapiprolin, Fluopyram, Cyflufenamid
- Zoxamide, Metalaxyl, Cyproconazole
- Besonderheiten für Bio und Organic

13.15 Mittagspause

14.15 Prof. Dr. Pablo Steinberg

Toxikologische Betrachtung/ Gesundheitliche Risiken

- Melde-, Kommunikations- und Schnellwarn-Systeme in Deutschland und anderen EU-Staaten: Diese Infoquellen sind täglich zu sichten
- Beispielhafte Bewertungen der EFSA, des BfR und des BVL
- ADI-, ARFD-Werte: Was wird im Streitfall herangezogen?
- Empfohlene Grenzwerte, Machbarkeit und Grenzen
- Toxikologische Bewertung von nicht geregelten Stoffen: So sichern Sie sich ab
- Toxikologische Betrachtung und Risikobewertung anhand aktueller Studien und Praxisbeispiele

15.00 Dr. Tobias Teufer, Dr. Nobert Kolb

Ethylenoxid: Die Lehren für zukünftige Fälle

- Was sind die Eintragsquellen?
- Welche Rechtsvorschriften sind hierfür zu berücksichtigen?
- Wie ist die rechtliche Bewertung der Eintragsquelle?
- Welche Meldepflichten sind wann zu berücksichtigen?
- DurchführungsVO 2022/913: Hier prüft die Überwachung verstärkt
- Das sind die notwendigen Maßnahmen, um Ihren Betrieb bestmöglich vorzubereiten?
- Was ist in vergleichbaren Fällen aus Sicht der Qualitätssicherung und des Rechts zu tun?

Wer trifft sich auf dem Praxisforum?

Leiter und Mitarbeiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktion und des Einkaufs sowie Dienstleister in der Lebensmittelindustrie erhalten von Experten die benötigten Informationen und Verfahrensschritte zum Thema Rückstände & Kontaminanten. Nach den Workshops haben alle Teilnehmer mustergültige Vorgehensweisen mit Checklisten und Formblättern für den direkten Einsatz im eigenen Betrieb. Sie sind so bestens vorbereitet und agieren sicher und souverän. Und es bleibt genügend Zeit für Networking.

15.45 Pause

16.00 Dr. Nobert Kolb

Erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring – auch in Krisensituationen

- Grenzwerte ohne Rechtsgrundlage verbindlich vereinbaren
- Vorgaben der Kunden rechtssicher an Lieferanten weitergeben
- Risikobasiertes Lieferanten-Monitoring
- 5 Kriterien zur sicheren Bewertung von Rohwaren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den Einkauf von Verpackungsmaterialien und Rohwaren
- Gefahrenanalyse und abzuleitende Maßnahmen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen/Konformitätserklärungen mit Lieferanten von Rohstoffen und Verpackungsmaterialien: Was ist zusätzlich aufzunehmen, um den geänderten Bedingungen gerecht zu werden? Pflichtbestandteile und „nice-to-have“
- Wie Sie bei Ihren Lieferanten frühzeitig mögliche Verunreinigungen erkennen
- Risikobewertung bei gelieferter Ware
- Die richtige Reaktion bei Auffälligkeiten
- Lieferantenqualifizierung: Möglichkeiten der Absicherung gegenüber dem Lieferanten
- Rückverfolgbarkeit: Welche laufende Informationsbeschaffung ist notwendig?
- Systematisches Lieferanten-Auditmanagement unter Berücksichtigung unterschiedlicher Risiken

16.45 Dr. Norbert Kolb, Dr. Tobias Teufer

Workshop 1: Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Fall: Der Handel findet eine Substanz im Produkt, für die es keinen rechtlich festgelegten Höchstgehalt gibt und fordert eine Rücknahme.

Erarbeitung einer mustergültigen Vorgehensweise mit Ablaufplänen, Checklisten und Formblättern zum Abschluss:

- Sofortmaßnahmen im Verdachts- und Schadensfall
- Welche Prüfungen durchführen (Analytik)
- Validität der Ergebnisse sicherstellen und externe Ergebnisse prüfen
- Toxikologische Bewertung
- Kommunikation intern und extern (Wer informiert wen?)
- Ursachenforschung: Potenzielle Eintrittsmöglichkeiten und Eintrittswahrscheinlichkeiten, Recherche bei Lieferanten
- Vorgehensweise bezüglich Haftung
- Vorgehensweise gegenüber Lieferanten
- Rücknahme und/oder Auslistung: Was nun?
- Vorsorgemaßnahmen für die Zukunft zur Risikominimierung: Lieferantenauswahl, rechtssichere QSV, Produktionstechnik
Vorstellung der Ergebnisse + Lösungsvorschlag der Referenten

Alle Teilnehmer erhalten nach dem Seminar alle Aufzeichnungen und Ergebnisse der Gruppen.

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

8.55 Online Check-in

9.00 Dr. Norbert Kolb

Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden

- Die 5 Schritte der Vorbereitung, 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? Wie ist hier zu argumentieren?

9.30 Dr. Norbert Kolb

Besonderheiten für Bio und Organic

- Neue EU-BioVO: Auswirkungen für Lieferanten aus Drittländern und Hersteller
- Aktuelle und künftige spezielle Grenzwerte
- Zusätzliche Maßnahmen im Lieferantenmanagement und Betrieb
- Umfang und Art der Öko-Kontrollen
- Zukünftige Folgen erkannter Abweichungen: Verdachtsfälle, Kontamination etc.

10.15 Dr. Norbert Kolb

Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln: erfolgreiche Prävention

- Übertragungswege von Umverpackungen in Lebensmittel (aktuelle Studien)
- Materialien und Lagerbedingungen, die Migration beeinflussen
- Welche Gefahr steckt in Sekundär-Verpackungen?
- Welche Barrieren für welche Substanzen?

10.45 Pause

11.00 Prof. Dr. Peter Fürst

Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-überwachung

- Produktfokus der amtlichen Überwachung
- Umgang mit Analyseergebnissen, die an der Grenze rechtlicher Vorgaben liegen: Was wird ab wann beanstandet?
- Meldepflichten an Behörden
- Erwartungen der Behörden an die Unternehmen
- Nachweis und Bestimmungsgrenze, analytische Unschärfen
- Zahlen, Daten, Fakten: Die wichtigsten Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre

12.00 Dr. Norbert Kolb

Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb – Update durch Krisen

- Welche zusätzlichen Richtwerte sind zu beachten: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, vom Handel, Leitlinien
- Notwendige Anpassungen für das QM/QS-System
- Kontaminationswege und Maßnahmen zur Vermeidung sowie Reduktion in Lebensmitteln
- Krisenmanagement: Was tun, wenn es doch mal schief geht?

12.45 Mittagspause

13.45 Michael Warburg

Die Erwartungen und Vorgaben des Handels verstehen

- Vorgehensweise bei fehlenden Höchstwerten in Rechtsvorschriften
- Basis der eigenen Grenzwerte
- Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- Meldepflichten und erwartete Informationen an den Handel
- Vorgehensweise beim Überschreiten der vorgegebenen Grenzwerte
- Kriterien für Forderungen: Rücknahme und Rückruf

14.30 Dr. Norbert Kolb, Prof. Dr. Peter Fürst

Workshop 2:

Behördliche Beanstandung:

Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Die Überwachung beanstandet einen überschrittenen gesetzlichen Höchstgehalt in einem Produkt.

Aufbau siehe Workshop 1

(Kaffeepause während des Workshops)

16.00 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: Mit welchen Substanzen in Zukunft zu rechnen ist
- Konsequenzen aus Risikobewertungen
- Veränderte Akzeptanz bei Handel und Verbraucher-Organisationen: Wie Sie mit der „Null-Toleranz“ umgehen

16.30 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Seminarleitung:

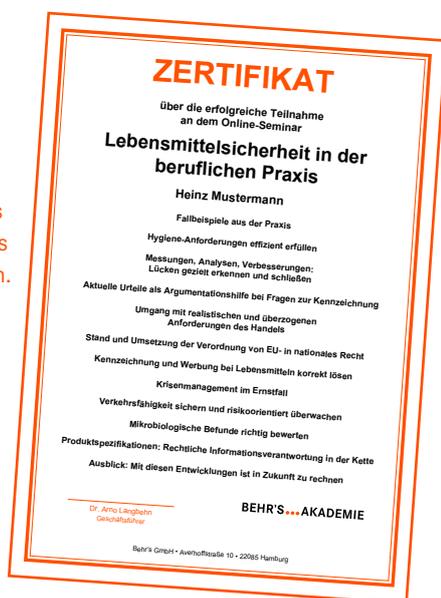


Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement war lange in beratender Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor

und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche.

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorgelegt werden kann.



Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf, bei denen ein abgesichertes Vorgehen zwingend erforderlich ist
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit Referenten, Experten und Branchenkollegen
- gibt mit den Fallbeispielen im Workshop und den gemeinsam mit den Referenten erarbeiteten Lösungen einen fertigen Maßnahmenkatalog, der im eigenen Betrieb übernommen werden kann

Ihre Referenten



Prof. Dr. Peter Fürst

Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker; bis März 2019 Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Münsterland-Emscher-Lippe. International anerkannter Experte für die Untersuchung und Beurteilung organischer Verunreinigungen

in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Muttermilch; Mitglied in mehreren Ausschüssen und Kommissionen, so u.a. von 2006–2015 im Ausschuss „Kontaminanten“ und seit 2018 im Ausschuss für „Zusatzstoffe und Aromastoffe“ der EFSA (Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde).



Prof. Dr. Pablo Steinberg

Studium der Biochemie an der Hochschule für Pharmazie und Biochemie der Universität Buenos Aires mit anschließender Promotion. Habilitation für das Fach Toxikologie an der Universität Mainz. Seit Mai 2017 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut

für Ernährung und Lebensmittel. Darüber hinaus Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats des Leibniz-Instituts für Arbeitsforschung an der Technischen Universität Dortmund.



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 aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel

in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Vertritt Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden.



Michael Warburg

Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; seit 2012 selbstständig beratend tätig in Köln (IW – Institut Warburg). Von 2013 bis 2022 zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul
 Telefon: 040 - 227 008 62
 Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 29. November 2022,
 von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
 2. Tag: Mittwoch 30. November 2022,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
 (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
 load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 22.11.2021**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 15.11.2022 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 Email eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt abgerufen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (benvorzugte Browser: Google Chrome, Safari, Microsoft Edge oder Firefox)



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

Ja, ich melde mich an zum **Online-QM-PRAXIS-FORUM Rückstände und Kontaminanten** am 29. und 30. November 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten.

Wenn Sie die Unterlagen nur als pdf-Version wünschen, lässt Behr's durch die Aktion Baum für Sie und zukünftige Generationen einen Baum pflanzen.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7482**

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

Behr's GmbH
 Awerhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7482-3-01-2