

Seminarprogramm

Mittwoch, 24. Mai 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Ursula Rauf/ Dr. Katharina Fleck

Die Rechtsvorschriften für die Herstellung von Futtermitteln

- Das LFGB sowie die Futtermittelverordnung als Basis für die Produktion
- Die Basis-Verordnung EG 178/2002 im Zusammenhang mit Futtermitteln
- Die VO (EG) 183/2005 über Futtermittelhygiene
- Probenahmeverfahren und Analysemethoden gemäß der VO (EG) 152/2009
- Futtermittel für besondere Ernährungsformen nach VO (EU) 2020/354
- Biofuttermittel gemäß der neuen Öko-Verordnung (EU) 2018/848 herstellen

10.35 Pause

10.45 Ursula Rauf/Dr. Katharina Fleck

Verschiedene Arten von Futtermitteln unterscheiden und richtig kennzeichnen

- Einzel-, Misch-, Allein-, Diät- und Ergänzungsfuttermittel richtig zuordnen
- Die neuen Bestimmungen und Einsatzmöglichkeiten für Arzneifuttermittel nach dem neuen Tierarzneimittelgesetz
- Wirkstoffe, die Sie nach dem neuen Tierarzneimittelrecht einsetzen dürfen
- Die richtige Kennzeichnung und Aufmachung nach VO (EG) 767/2009 gewährleisten
- Werbeaussagen, insbesondere Health Claims für Heimtierfuttermittel rechtskonform anwenden und das Irreführungsverbot einhalten
- Besonderheiten für Heimtierfuttermittel

11.55 Pause

12.05 Ursula Rauf

Rohstoffe für die Futtermittelproduktion hygienisch einsetzen

- Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Ausgangsstoffe korrekt anwenden
- Tierische Nebenprodukte und andere Reste aus der Lebensmittelindustrie sicher in Futtermitteln weiterverarbeiten
- Das müssen Lebensmittelproduzenten erfüllen, um Ihre Abfälle an die Tierfuttermittel-Herstellung weiterzugeben
- Pflichten zur Hygiene und der Anwendung eines HACCP-Systems für Futtermittel richtig umsetzen

13.00 Mittagspause

14.00 Ursula Rauf

Gutes Qualitätsmanagement durch die Nutzung der aktuellen Version führender Standards

- QS Qualität und Sicherheit GmbH
- GMP + Feed Safety Assurance
- Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG)
- FAMI-QS: Feed Additives and their Mixtures

14.45 Ursula Rauf

Die mikrobiologische Futtermittelsicherheit nach aktuellen Anforderungen gewährleisten

- Probennahme- und Prüfpläne richtig gestalten
- Grenz-, Richt- und Warnwerte für Futtermittel finden und anwenden
- Laboranalyseergebnisse richtig bewerten und Maßnahmen ableiten
- Rohstoffe und Produkte, auf die ein besonderer Fokus gelegt werden sollte

15.30 Pause

15.45 Ursula Rauf

Die Lieferkette für Futtermittel beherrschen

- Den Einkauf briefen, um schon bei der Bestellung der Rohstoffe Fehler zu vermeiden
- Lieferkette analysieren und Risiken bewerten
- Die Rückverfolgbarkeit und Warenrückrufe jederzeit

schnell umsetzen können

- Qualitätssicherungs-Vereinbarungen um Sorgfaltspflichten zu übertragen

16.45 Zusammenfassung, Diskussion und Ausblick

17.15 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentinnen:

Ursula Rauf Lebensmitteltechnologin, seit 1998 selbstständige Qualitätsmanagement-Beratung, Aufbau und Aufrechterhaltung von diversen QM-Systemen in über 100 Unternehmen aus dem Futtermittel- und Lebensmittelbereich, Kooperationspartner vom TÜV SÜD als Lead Auditorin für ISO 9001, ISO 22000, GMP+ international, FAMI-QS, QS, VLOG und HACCP.

Dr. Katharina Fleck Studium der Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Nutztierwissenschaften an der Justus-Liebig-Universität in Gießen mit anschließender Promotion. Nach einigen Stationen im Bereich der Forschung stellvertretende Leitung des Dezernats für Futtermittelüberwachung beim Regierungspräsidium Gießen mit hessenweiter Zuständigkeit für den Vollzug des Futtermittelrechts auf allen Stufen der Futtermittelwirtschaft. Mitglied der länderübergreifenden Arbeitsgruppe „Arzneifuttermittel“.

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung, Qualitätsmanagementbeauftragte und Führungskräfte im QS aus der Futtermittel- und Lebensmittelindustrie. Außerdem Mitarbeiter aus der Produktentwicklung und Kontrolleure.