

Seminarprogramm

Mittwoch, den 5. Juli 2023

08.55 Online Check-In

09.00 Begrüßung durch Prof. Dr. Ulrich Nöhle und anschließende Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus

09.15 Prof. Dr. Ulrich Nöhle ALS/ALTS-Beschlüsse

- Wer hinter den Beschlüssen steckt
- Behördliche Beanstandungen gezielt vermeiden
- Die quasi lebensmittelrechtliche Bedeutung
- 10 Beispiele für die Praxis

10.45 Pause

11.00 Prof. Dr. Annette Rexroth Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches

- Aachener Leberwurst, Erdbeereis und Weizenvollkornbrötchen – die Leitsätze regeln, was nicht in Verordnungen steht
- Der Weg zum Leitsatz: Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission und ihre Fachausschüsse
- Die Leitsätze im Alltag: Hinweise für die Anwendung
- Wie kann ich nicht leitsatzkonforme Lebensmittel vermarkten?
- Die Leitsätze als Verwandte des nationalen und europäischen Rechts

12.30 Prof. Dr. Ulrich Nöhle DGHM Richt- und Warnwerte

- Definition Richt- und Warnwerte
- Der Dreiklassenprüfplan
- DGHM-Werte in Rohstoff- und Fertigwarenspezifikation
- Bedeutung der DGHM-Werte im Streitfall

13.30 Mittagspause

14.30 Dr. Boris Riemer

Soft Law in der Rechtsprechung

- Rechtsqualität von Soft Law
- Mitteilungen der Kommission: F&A Papiere im Spiegel der Rechtsprechung
- Beschlüsse des ALS/ALTS: Stellungnahmen für die Lebensmittelüberwachung
- Richtlinien der Verbände: Reichweite der Festlegungen

16.00 Pause

16.15 Prof. Dr. Ulrich Nöhle BfR & EFSA Stellungnahmen und Reports

- Wie viel Wissenschaft brauchen Sie im Tagesgeschäft?
- BfR & EFSA-Stellungnahmen im Beanstandungsfalle
- Screening der Stellungnahmen
- Unterstützung Ihrer Rechtsabteilung bzw. externer Juristen bei juristischen Auseinandersetzungen

17.00 Diskussion und Klärung Ihrer offenen Fragen

ca. 17.15 Ende des Online-Seminars

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Prof. Nöhle und Herrn Dr. Boris Riemer enthalten bis 31.11.2023). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Teilnehmer

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, Führungskräfte aus den Bereichen Produktentwicklung, Marketing und Einkauf, Qualitätsbeauftragte, Regulatory Affairs Manager, Compliance Beauftragte, Geschäftsführer

Ihr Seminarleiter und Referent



Prof. Dr. Ulrich Nöhle Lebensmittelchemiker, 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen tätig; QM, Beschaffung, supply chain management, CEO. Heute Interim- und Krisenmanagement, Mediation, Medientraining.

Ihre Referentin/Ihr Referent



Prof. Dr. Annette Rexroth Diplom-Chemikerin und staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, seit 2000 Referentin für Kontaminanten und Rückstände beim BMEL, vertritt Deutschland im Ständigen Ausschuss der EU für neuartige Lebensmittel und toxikologische Sicherheit in der Lebensmittelkette, Honorarprofessorin für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.



Dr. Boris Riemer Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und Gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e. V.