

## Konditionen



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: akademie@behrs.de

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss: 24. Oktober 2023

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 24.10.2023 wird und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

### Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## Anmeldung

Behr's GmbH  
Averhoffstraße 10  
22085 Hamburg  
Telefon 040 - 227 00 80  
Internet [www.behrs.de/7589](http://www.behrs.de/7589)

Fax 040 - 220 10 91  
E-Mail [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

### Crashkurs Lebensmittelrecht

am 7. November 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- 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

# Crashkurs

# Lebensmittelrecht

Sicherheit im Lebensmittelrecht, wenn die Zeit knapp ist

**Werden Sie kompetenter Ansprechpartner zum Lebensmittelrecht. Nach dem „Crashkurs Lebensmittelrecht“ können Sie:**

- Produkte abgrenzen und im Rechtsrahmen **sicher einordnen**.
- mit Abmahnungen durch den Wettbewerb **souverän umgehen**.
- die Kennzeichnungselemente **beachten**.
- Beanstandungen bei Werbemaßnahmen **vermeiden**.
- auf Kontrollen **optimal vorbereitet sein**.
- Funktionsweise von Meldeportalen verstehen und Melderisiken **minimieren**
- Definitionen, Vorschriften, Urteile und Co.: Rechtsrahmen für **Ihre sichere Entscheidungen anwenden**.

**7. November 2023**

**Ihr Seminarleiter**



Dr. Boris Riemer

BEHR'S...AKADEMIE

S-7589-3-01-2

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung

### 09.15 Dr. Boris Riemer

#### So funktioniert das Lebensmittelrecht

- Was bedeutet Lebensmittelrecht für mich und meine tägliche Arbeit?
- Ziele und Grundsätze: Das ist der Rahmen, in dem ich mich bewege
- Diese Vorschriften muss ich kennen
- Relevante Urteile, die weiterhelfen
- Wichtige Definitionen und ihre Bedeutung im Tagesgeschäft
- Abgrenzung in der Praxis: So vermeide ich, dass für meine Produkte plötzlich ein anderer Rechtsrahmen gilt

### 10.15 Dr. Boris Riemer

#### „Pflichtkennzeichnung“: Das muss unbedingt auf der Verpackung stehen

- LMIV, Leitsätze und Co.: Hier finde ich die wichtigsten Regeln
- Diese Angaben müssen auf jede Verpackung
- Besonderheiten und Ausnahmen
- Das bedeuten QUID und Big7 für meine Produkte
- Da kommt mein Produkt her: Die korrekte Herkunftsangabe
- „Achtung!“: So bringe ich Warnhinweise korrekt an
- Wieviel ist drin? Die Angabe der Füllmenge
- Zusatzstoffe und Enzyme: Diese Besonderheiten sollte ich bei der Kennzeichnung berücksichtigen

### 11.30 Pause

### 11.45 Dr. Boris Riemer

#### Zivilrechtliche Aspekte im Lebensmittelrecht: Knifflige Situationen sicher meistern!

- So kontrolliert mich der Wettbewerb und so kann ich ihn kontrollieren
- Was bei Abmahnungen vom Wettbewerb zu beachten ist
- Ich erhalte eine einstweilige Verfügung: Was nun?
- Produkthaftung und Schadensersatz: Wie ich mich davor schütze

### 12.45 Mittagspause

### 13.45 Dr. Boris Riemer

#### Werbeaussagen: So treffe ich den richtigen Ton

- Irreführung, Verkehrsauffassung und Co.: Die wichtigsten Regelungen
- Mit den Nährwerten werben: Nährwertbezogene Aussagen und Nutri-Score korrekt einsetzen
- Health Claims: So gesund ist mein Produkt
- Natürlichkeit, Bio, Regionalität und free from: Wie ich diese Trends nutzen kann
- Produktabbildungen und ihre Folgen: So vermeide ich eine Abmahnung
- Diese Urteile sollte ich kennen, um rechtssicher zu argumentieren und zu handeln
- Aromen: Wie ich den Durchblick im Auslobungs-Wirrwarr behalte

### 15.00 Pause

### 15.15 Dr. Boris Riemer

#### Die Macht der Portale: Rechtsbasis und Grenzen der Portale im Überblick

- „Gefühlte Täuschung“ und Lebensmittelklarheit
- Wie ich mich vor dem „Hygienepringer“ schütze
- Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG), Topf Secret und was das für mich bedeutet

### 15.30 Stephan Ludwig

#### Die staatliche Lebensmittelkontrolle – so verhalte ich mich korrekt

- Rechte und Pflichten auf beiden Seiten: Tipps für die Praxis und Aktuelles zur neuen Kontrollverordnung 2017/625 einschließlich Audits
- Der Umgang mit Beanstandungen: Prävention, Eigenkontrollen, Warenrücknahmen und öffentliche Rückrufe
- Krisenmanagement und -prävention: Was im schlimmsten Fall passieren und wie man Worst-Case-Szenarien vorbeugen kann
- Gesundheitsgefahr und Meldepflicht: In diesen Fällen muss ich aktiv werden
- Gefangen im Rechtsdschungel: zielführendes Verhalten bei Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren

### 16.45 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars

### Ihre Referenten:



#### Dr. Boris Riemer (Seminarleitung)

Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für

Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



**Stephan Ludwig** Abteilungsleiter und Auditor im Veterinär- und Lebensmittelwesen; Referent und Modulteamleiter Recht der Landesakademie für Veterinär- und Lebensmittelwesen Baden-Württemberg bzgl. Ausbildung

und Prüfung von Überwachungspersonal; Lehrbeauftragter und Gutachter für verschiedene Hochschulen; Trainingskoordinator und Tutor der EU-Initiative Better Training for Safer Food ; Autor zahlreicher Publikationen in einschlägigen Fachzeitschriften und von lebensmittelrechtlichen Kommentaren.

### Teilnehmer

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte, die sich Basiswissen im Lebensmittelrecht aneignen oder dieses auffrischen möchten. Wenn Sie im Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung, im Lebensmittelrecht, der Produktentwicklung oder im Marketing arbeiten, ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie. Außerdem bietet Ihnen diese Veranstaltung wertvolle Unterstützung, wenn Sie in einem Labor oder einem Untersuchungsamt beschäftigt sind.