



### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Dr. Jürgen Steinert

##### **Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Verbraucherorganisationen**

- Was wurde bereits geprüft? Mit welchen Methoden wurde geprüft? Was wurde gefunden?
- Beurteilungskriterien: Welche Gehalte führen zu Abwertungen?
- Erwartungen von NGOs an Hersteller und Handel: Was führt zukünftig zu Abwertungen?
- Zukünftiger Fokus der NGOs

#### 09.45 Dr. Tobias Teufer

##### **Geltende und zukünftige Rechtsvorschriften: Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden**

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- Entwicklungen auf nationaler und europäischer Ebene
- Aktueller Stand der nationalen Druckfarben- und Mineralöl-VO: Auf was muss man sich einstellen?
- Rechtslage ohne Spezialregelungen zu MOSH/MOAH
- Rechtliche Grundlagen für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Minimum/ALARA-Prinzip: das wird gefordert
- Sorgfaltspflicht und Haftung des Lebensmittel-Unternehmers und des GF/QMB
- Mögliche Reaktionen auf Aktionen von Verbraucherorganisationen: Rechtlich und taktisch

### 10.45 Pause

#### 11.15 Dr. Christophe Goldbeck

##### **Kontaminationswege und toxikologische Betrachtung: Die Basis für zielgerichtetes Handeln**

- EFSA-Opinion zu MOSH/MOAH: wichtigste Fakten
- CONTAM-Panel: Veränderung der toxikologischen Einschätzung?
- Mineralölbestandteile in einzelnen Lebensmittelgruppen
- BLL-Orientierungswerte vs. Ergebnisse des EU-Monitorings
- Typische Kontaminationsquellen und ungewöhnliche Eintragswege

#### 11.45 Eileen Schulz

##### **Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse – So vermeiden Sie Fehl-Interpretationen**

- Probenahme und Probenversand als Voraussetzung für richtige Analyseergebnisse und um nachträgliche Kontamination auszuschließen
- Stand der Analytik: Welche Substanzen mit welchen Methoden: Möglichkeiten und Grenzen der Analytik
- Nachweis und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfen
- Ringversuche, Zusammenarbeit mit Laboratorien, Ergebnisse von Laborvergleichsuntersuchungen
- Absicherung von Positivbefunden mittels GCxGC-TOFMS
- Beurteilung und Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen
- Was kann zu fehlerhaften Interpretationen der Analyseergebnisse führen?

### 12.45 Mittagspause

#### 13.45 Dr. Christophe Goldbeck

##### **Begegnen Sie den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung gut vorbereitet**

- Mineralölbestandteile: Beurteilungsbasis und Produktfokus
- Wie werden die Orientierungswerte und weitere Werte von der Überwachung herangezogen?
- SCoPAFF Statement zu MOAH: Interpretation und einzuleitende Maßnahmen
- Umsetzung des SCoPAFF Statements durch die deutsche Überwachungsbehörde CVUA-MEL
- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre
- Einsatz der MOSH&MOAH-Toolbox

#### 14.45 Dr. Norbert Kolb

##### **Notwendige Maßnahmen für das Lieferanten- und Auditmanagement**

- So geben Sie Anforderungen der Kunden an Lieferanten weiter
- Ursprung der Mineralöle in der Supply Chain identifizieren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den Einkauf von Verpackungsmaterialien und Rohwaren
- Kriterien zur sicheren Lieferantenbewertung
- Abgeleitete Maßnahmen anhand der Analyseergebnisse

### 15.30 Pause

#### 15.45 Dr. Norbert Kolb

##### **Nachweisbare und Messbare Reduktion der Mineralölrückstände im Endprodukt**

- Risiken und Gefahren analysieren, bewerten und vermeiden
- Wareneingangskontrolle als ständiges Monitoring
- Umgang mit Ergebnissen und Anfragen von Verbraucherschutzorganisationen und Behörden
- Bewährte Maßnahmen und deren Umsetzung zur Reduktion mit anschließendem Monitoring: Zahlen, Daten, Fakten
- Laufendes Monitoring: Möglichkeiten der Kontamination im Betrieb aufdecken

#### 16.30 „Round-Table-Gespräche“ in kleinen Gruppen mit den Referenten

Nutzen Sie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur detaillierten Beantwortung Ihrer Fragen mit den Referenten im kleinen Kreis. Anschließend werden die besprochenen Themen im Plenum zusammengefasst

### Ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

#### Ihre Referentin/Ihre Referenten:

**Dr. Christophe Goldbeck** Lebensmittelchemiker, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe; wissenschaftlicher Sachverständiger, Projekt- und Bereichsleiter in Handelslaboratorien.

**Dr. Norbert Kolb** Jahrzehntlang im Qualitätsmanagement bei Worlée NaturProdukte. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

**Eileen Schulz** Lebensmittelchemikerin; seit 2009 am Institut Kirchhoff Berlin: bis 2012 Fachbereichsleitung Kontaminanten/Pestizide, bis 2020 Laborleitung. Seit 2020 Manager Silliker® Food Science Center

**Dr. Jürgen Steinert** Lebensmittelchemiker; Weiterbildung zum Fachzeitschriftenredakteur; seit 2002 als Redakteur bei ÖKO-TEST, seit 2020 stellv. Chefredakteur.

**Dr. Tobias Teufer** Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und die angrenzenden Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände.