

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 6.11.2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 06.11.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Teilnehmer

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels erfahren den aktuellen Stand zur Reduktion von PFAS. Zusätzlich werden versteckte Kontaminationswege aufgezeigt und wie Sie sich bei der Warenbeschaffung und der eigenen Produktion soweit es geht schützen können.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Herrn Dr. Andreas Grabitz, Herrn Dr. Norbert Kolb, Herrn Dr. Andreas Reinhart (bis 31.03.2024) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. www.tuev-sued.de/ms-zert

Anmeldung

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Fax 040 - 220 10 91
E-Mail akademie@behrs.de

Telefon 040 - 227 00 80
Internet www.behrs.de/7608



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar Premium **PFAS in Lebensmitteln, Kosmetika und Verpackungsmaterialien**

am 20. November 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.498,- 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 PREMIUM

PFAS in Lebensmitteln, Kosmetika und Verpackungsmaterialien

Kontaminationsrisiko und Eintrag erkennen – Maßnahmen ergreifen

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- die möglichen Eintrittswege prüfen und Vorkehrungen umsetzen
- die aktuelle Rechtslage beachten und bereits jetzt zukünftige Vorschriften berücksichtigen
- sich auf aussagekräftige Analysenergebnisse verlassen – und so Fehlinterpretationen vermeiden
- Risikobewertungen und Empfehlungen verschiedener Gemische bei Ihrer Bewertung und Maßnahmen berücksichtigen
- den Erwartungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung gut vorbereitet begegnen
- die Möglichkeiten der Reduktion von PFAS in Ihren Lebensmittelprodukten nutzen

20. November 2023

Ihre Referentin/Ihre Referenten:

Norina Aßhoff
Dr. Thorsten Bernsmann
Dr. Andreas Grabitz
Dr. Norbert Kolb
Dr. Andreas Reinhart
Prof. Dr. Pablo Steinberg

BEHR'S...AKADEMIE

Inklusive
telefonischem
Beratungs-
Service

S-7608-3-01-2

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Andreas Grabitz

Steckbrief: Die Basis für anschließende Bewertungen und Maßnahmen

- Einsatzbereiche von PFAS: welche Produkte für welche Verwendung?
- Eintrittswege, Ursachen und Vorkommen welcher PFAS in Lebensmitteln, Kosmetika, Hilfsstoffen, Verpackungsmaterialien und weiteren Lebensmittelbedarfsgegenständen
- Was beeinflusst die Migrationen?
- Rückschlüsse auf die Eintragsquellen ziehen
- Machbarkeit und Grenzen geforderter Höchstwerte

10.00 Dr. Andreas Reinhart

Aktuelle Rechtslage und Ausblick auf künftige Regelungen

- REACH-, CLP- und POP-Verordnung/Stockholm-Konvention: Was ist aktuell zu beachten?
- Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915: Höchstgehalte für PFAS in tierischen Lebensmitteln
- EFSA: Tolerable Weekly Intake (TWI) als gesundheitsbasierter Richtwert
- Überwachung von PFAS in Lebensmitteln
- EU-Chemikalienstrategie für Nachhaltigkeit: umfassende Beschränkung nach REACH?
- ECHA: Vorschlag für ein Verbot der Herstellung, der Verwendung und des Inverkehrbringens

11.00 Pause

11.15 Prof. Dr. Pablo Steinberg

Lebensmitteltoxikologische Betrachtung und gesundheitliche Auswirkungen

- Eintragspfade in die Umwelt und in die Nahrungskette
- Aufnahme von PFAS über Lebensmittel und Muttermilch
- Toxikokinetik der PFAS
- Aktuelle Belastung der Bevölkerung mit PFAS und Nachweis
- TWI-Wert zur Bewertung von PFAS in Lebensmitteln
- Gesundheitsgefahr und Auswirkungen bei Produktgruppen?
- Risikobewertungen, Monitoring, Empfehlungen und toxikologische Betrachtung: EFSA, BfR

- Unterschiedliche toxikologische Bewertung nach Vorkommen und PFAS-Gemisch

12.30 Mittagspause

13.30 Norina Aßhoff

Effiziente Analytik – Verlässliche Ergebnisse – So vermeiden Sie Fehlinterpretationen

- Probenahme und der richtige Probenversand als Voraussetzung für richtige Ergebnisse und um nachträgliche Kontamination auszuschließen
- Die verschiedenen Analysemethoden für Einzelstoffanalytik, Gesamt-Flour und Top-Assay für pflanzliche und tierische Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände
- Nachweis- und Bestimmungsgrenzen, Messunsicherheit und analytische Unschärfen
- Hintergrundbelastung im Labor und Beeinflussung des Blindwertes
- Absicherung von Positivbefunden mittels LC-HRMS oder GC-MS vor allem der kurzkettigen PFAS
- Ansätze zur Unterscheidung von Isomeren z.B. PFOS
- Kontinuierliche Weiterentwicklung der Analytik
- Was kann zu fehlerhaften Analyseergebnissen führen?

14.15 Dr. Thorsten Bernsmann

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

- PFAS: Beurteilungsbasis und Produktfokus
- Bedeutung vom Indicated Level
- Möglichkeiten und Grenzen der Überwachung
- Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre
- Ab welchem Gehalt sind Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände nicht verkehrsfähig? Grenzen zur Beanstandung, Verkehrsfähigkeit und zum Rückruf
- Wo ist ein Monitoring sinnvoll – und wo nicht
- Beurteilung und Interpretation von Analyseergebnissen, um Eintragsquellen zu identifizieren und andere auszuschließen

15.00 Pause

15.15 Dr. Norbert Kolb

Reduktion von PFAS in Lebensmittelprodukten

- Ursprung der PFAS in der Supply Chain identifizieren
- Gefahren und Risiken analysieren und bewerten
- Vermeidungsstrategien erarbeiten

- Notwendige Maßnahmen für das Lieferanten- und Auditmanagement
- Überwachungsmaßnahmen und Qualitätskontrollmaßnahmen festlegen und Korrekturmaßnahmen einleiten
- Abgeleitete Maßnahmen anhand der Analyseergebnisse

16.15 „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.

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/Ihre Referenten:

Norina Aßhoff 2020 Masterarbeit „Entwicklung einer Methode zur Bestimmung von PFAS im ng/kg-Bereich mittels LC-MS/MS“ am CVUA-MEL, 2021 Ausbildung staatl. Geprüfte Lebensmittelchemikerin, seit 2022 PhD Studentin am CVUA MEL zum Thema PFAS.

Dr. Thorsten Bernsmann Lebensmittelchemiker seit 2002 am CVUA-MEL im Bereich der Zentralen Analytik. Leitung seit 2016. Neben den Dioxinen/PCB betreut er die PFAS Analytik seit 2006.

Dr. Andreas Grabitz Doktor der Chemie; seit 2005 beim Prüfdienstleister Eurofin. Senior Consultant für Verpackungshersteller zu Konformitätsarbeit und Risikomanagement.

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

Dr. Andreas Reinhart Rechtsanwalt und Partner der REINHART Rechtsanwälte mbB, München. Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München und der Universität Salzburg.

Prof. Dr. Pablo Steinberg Habilitation für das Fach Toxikologie. Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.