

## Konditionen



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

### Seminargebühr:

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

### Anmeldeschluss: 23.11.2023

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 23.11.2023 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

## Teilnehmer

Leiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels.

### Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Dr. Domeier, Herrn Dr. Kolb und Herrn Prof. Nöhle (bis 30.06.2024) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

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

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

Telefon 040 - 227 00 80  
Internet [www.behrs.de/7610](http://www.behrs.de/7610)



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar Premium **Vorgaben an den Import von Rohwaren und Lebensmitteln aus Drittländern in die EU** am 7. und 14. Dezember 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 Vorgaben an den Import von Rohwaren und Lebensmitteln aus Drittländern in die EU

Risiko- und Gefahrenmanagement optimieren,  
um Beanstandungen messbar zu reduzieren

### Nach den zwei Online-Seminar-Tagen werden Sie:

- anhand der aktuellen rechtlichen Vorgaben an die amtlichen Kontrollen und der Prüfergebnisse Ihr eigenes Risiko- und Gefahrenmanagement gezielt anpassen
- Spezifikationen rechtssicher gestalten
- Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren
- Ihr Lieferantenmanagement optimieren und so Beanstandungen messbar reduzieren
- Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement erfüllen

7. und 14. Dezember 2023

Ihr Seminarleiter:



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

BEHR'S...AKADEMIE

Inklusive  
telefonischem  
Beratungs-  
Service

S-7610-3-01-2

## Seminarprogramm

Tag 1: 7. Dezember 2023

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

##### Die aktuellen Herausforderungen

- Erkenntnisse aus dem ACN/RASFF annual report 2022 sowie lebensmittelwarnung.de
- Anzahl, Anlässe, Produktgruppen und Auswirkungen
- Diese Infoquellen sind regelmäßig zu sichten, um sich vor Schaden zu schützen

#### 09.30 Dr. Ute Gramm

##### EU-Kontrollsystem für das Verbringen von Lebensmitteln aus Drittländern

- Organisation der Kontrollen an EU Grenzkontrollstellen
- Kontrollstufen und Maßnahmen: Dokumentenprüfung, Nämlichkeitskontrolle, Warenuntersuchung
- Gebühren der Einfuhrkontrolle
- Entscheidung über die Sendung: das GGED (Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument)
- Melde- und Kommunikationssysteme: RASFF und TRACES

#### 10.15 Dr. Ute Gramm

##### Einfuhrkontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

- Einfuhrbedingungen
- Spezielle Produktkategorien
- Weitergehende Laboruntersuchungen
- Bewertungen von Laborergebnissen

### 11.00 Pause

#### 11.15 Dr. Danja Domeier

##### Rechtssicher handeln, Schaden vermeiden – Vorgaben, die auch zu berücksichtigen sind

- Lieferkettengesetz: Sorgfaltspflichten entlang globaler Ketten
- Künftig zu beachten: Die Waldschutz-VO (EU) 2023/1115
- Höchstgehalte von Kontaminanten: Was gilt für einzelne Zutaten und bei einer Vermischung von Lebensmitteln?
- Rückruf, Rücknahme und Meldepflichten: Welche Maßnahme ist wann zu ergreifen?

#### 12.00 Dr. Danja Domeier

##### Spezifikationen rechtssicher gestalten

- Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
- Unterschiede bei der Beschaffung innerhalb Deutschlands,

innerhalb und außerhalb der EU

- Beispiele aus der Praxis: Was ist zu beachten, um Streitigkeiten und Diskussionen zu vermeiden?

#### 12.30 Dr. Danja Domeier

##### Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

- Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller absichern?

ca. 13.00 Ende des ersten Tages

## Seminarprogramm

Tag 2: 14. Dezember 2023

### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Dr. Norbert Kolb

##### Sichere Lieferanten-Bewertung

- Schwachstellen & Kontaminationsquellen erkennen
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Lieferantenbewertung und -klassifizierung: Minor- und Major-Merkmale

#### 09.30 Dr. Norbert Kolb

##### Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement

- ISO 22000, FSSC 22000, IFS 8, Vorgaben des Handels
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Integration der Risiko-Bewertung in QM-Systeme

#### 10.00 Dr. Doris Gerlach

##### Einfuhrkontrollen von pflanzlichen Lebensmitteln

- Rechtsbasis und risikoorientierter Ansatz der EU-Importkontrollen für pflanzliche Lebensmittel
- Ablauf einer Kontrolle an der Grenzkontrollstelle
- VO (EU) 2019/1793, aktuelle DVO 2023/1110 und darin aufgeführte Risiken, Warenarten und Kontrollfrequenzen
- Risikobasierte Kontrollen gemäß Art. 44 VO (EU) 2017/625
- National verstärkte Kontrollen („Risikoprofile“) in Zusammenarbeit mit dem Zoll
- Weitere EU-Verordnungen mit Vorführpflichten
- Erfahrungen aus 15 Jahren Importkontrollen

### 11.15 Pause

#### 11.30 Dr. Norbert Kolb

##### Mit externen Audits Ihr Lieferantenmanagement optimieren

- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Erkennung und Behebung von Fehlerursachen vor Ort
- Auditergebnisse richtig aufbereitet für das eigene Audit vorlegen

#### 12.00 Dr. Norbert Kolb

##### Wareneingangskontrolle absichern

- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung
- Notwendige Prüfungen und Häufigkeit der Eigenanalysen
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

#### 12.30 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

##### Audits in fremden Kulturkreisen

- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden
- Reiseplanung nach SO-Asien, Afrika, Südamerika
- Die richtigen social habits

ca. 13.15 Ende des Online-Seminars

## Ihre Referentinnen/Ihre Referenten:

**Dr. Danja Domeier** Rechtsanwältin in eigener Kanzlei, berät und vertritt Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik-, Verbrauchsgüter- und Futtermittelbranche produktspezifisch und wettbewerbsrechtlich.

**Dr. Doris Gerlach** Grenzkontrollstelle des Frankfurter Flughafens, Vertreterin der Bundesländer in den EU-Gremien der Importkontrollen pflanzl. Lebensmittel und Mitglied der AG des Bundes zu den nat. verstärkten Einfuhrkontrollen.

**Dr. Ute Gramm** Behörde für Justiz und Verbraucherschutz (BJV)

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

**Prof. Dr. Ulrich Nöhle (Seminarleitung)** Lebensmittelchemiker, 30 Jahre in Führungspositionen internationaler Lebensmittelkonzernen. Heute Interim- und Krisenmanagement, Mediation, Medientraining.