

Online-Seminar-Serie PLUS

Intensivkurs Lebensmittelrecht

Sicherheit in allen Bereichen – so werden Sie zum Experten im Lebensmittelrecht

Lebensmittelrecht von A bis Z: mit diesem Kurs sind Sie auf der sicheren Seite:

- **Sicher agieren:** Lebensmittelrechtliche Vorgaben beherrschen und gezielt umsetzen
- **Vorwürfe abwenden:** so formulieren Sie Werbeaussagen rechtssicher
- **Ärger aus dem Weg gehen:** so schützen Sie sich vor Abmahnungen, Beanstandungen und Reklamationen
- **Stress vermeiden:** wie Sie auf Abmahnungen professionell reagieren
- **Strafen umgehen:** Haftungsrisiken rechtzeitig erkennen und minimieren
- **Wissen, was zu tun ist:** bei Anfragen, Reklamationen und Beanstandungen die richtigen Schritte einleiten
- **Entspannt bleiben:** so pflegen Sie einen sicheren Umgang mit der Lebensmittelüberwachung
- **Rechtfertigungsdruck reduzieren:** Produkte korrekt einordnen, abgrenzen und bewerten
- **Dem Pranger entgehen:** wie Sie mit Internetportalen und NGOs sicher umgehen
- **Schnell reagieren:** so setzen Sie Rückrufe und Rücknahmen perfekt um
- **Unnötigen Diskussionen ausweichen:** wie Sie Spezifikationen korrekt erstellen und prüfen
- **Bußgelder verhindern:** worauf Sie bei der Auswahl von Verpackungen und Bedarfsgegenständen achten sollten
- **Gefahren abwehren:** Sicherheit beim Umgang mit Rückständen und Kontaminanten

14 Kurseinheiten mit 1,5 Stunden
Beginnend ab 5. November 2024

Inklusive
BEHR'S...ONLINE-
Modul*

Erster Termin
Dienstag, 5.11.2024, 10.00 Uhr

Dr. Boris Riemer

Das Lebensmittelrecht: im rechtlichen Rahmen stets sicher agieren

- Ziele und Grundsätze sicher anwenden
- Verbraucherschutz durch Lebensmittelsicherheit und Täuschungsschutz: das sollten Sie im Blick haben
- Juristische Definitionen, die Sie kennen sollten
- Lebensmittel oder nicht? Darum ist die Abgrenzung zu Arzneimitteln so wichtig
- Gesetze, Verordnungen und Richtlinien: das Zusammenspiel von Rechtsakten der EU und nationalem Recht verstehen – und sicher damit agieren
- Diesen Einfluss haben Leitsätze und Richtlinien der Verbände auf Ihre tägliche Arbeit
- Wichtige Urteile, die Sie berücksichtigen sollten

Dritter Termin
Dienstag, 12.11.2024, 10.00 Uhr

Dr. Stephanie Reinhart

Besondere Kennzeichnungselemente im Blick

- Weshalb eine Los-Kennzeichnung wichtig ist und wie Sie diese richtig anbringen
- Wie Sie Bio-Produkte korrekt kennzeichnen – mit vielen Beispielen und Tipps
- Hotspot Aromen: der richtige Umgang mit E-Nummern und anderen Angaben
- Zusatzstoffe & Enzyme: wann und wie sie gekennzeichnet werden müssen
- Diese Warnhinweise sind verpflichtend!
- Genetisch veränderte Lebensmittel und „ohne Gentechnik“ – das sollten Sie bei der Kennzeichnung beachten
- Bestrahlte Lebensmittel oder Zutaten: selten, aber kenntlich zu machen

Zweiter Termin
Donnerstag, 7.11.2024, 10.00 Uhr

Dr. Boris Riemer

Wie Sie mit Ihren Produkten den Schutz der Gesundheit gewährleisten

- Das bedeutet Sicherheit: die wichtigsten Rechtsvorschriften hierzu
- Lebensmittelsicherheit und gesundheitlicher Verbraucherschutz: Dafür sind Sie verantwortlich
- Was Sie zu Lebensmittelspenden wissen sollten – und wie Sie eine Haftung vermeiden
- Welche Risiken drohen und wie Sie diese abwenden können
- Warum Sie die Lebensmittelsicherheitskultur aktiv leben sollten

So entziehen Sie sich dem Vorwurf der Täuschung und Irreführung

- „Irreführung“ und was das rechtlich für Sie bedeutet
- Lebensmittelrechtlicher Täuschungsschutz
- Abbildungen und werbliche Texte: Wie Sie unnötigen Ärger vermeiden können
- Wichtige Urteile, die Sie berücksichtigen sollten

Vierter Termin
Donnerstag, 14.11.2024, 10.00 Uhr

Michael Weidner

Was Sie bei der Werbung (noch) dürfen – Teil 1

- Vermeiden Sie eine Täuschung der Verbraucher
- Verkehrsauffassung und Verbrauchererwartung einwandfrei erfüllen
- Darum sollten Sie das Verbraucherleitbild im Blick haben
- Das regelt die Health Claims Verordnung (HCVO)
- Krankheit und Gesundheit – diese Aussagen sind erlaubt
- Werbung mit Reinheit: Welche Anforderungen sollte Ihr Produkt dafür erfüllen?
- Wann naturbezogene Aussagen erlaubt sind (und wann nicht)

Fünfter Termin
Dienstag, 19.11.2024 jeweils 10.00 Uhr

Michael Weidner

Was Sie bei der Werbung (noch) dürfen - Teil 2

- Die Nährwerte Ihres Produktes für die Werbung korrekt einsetzen
- „free from“ – so schützen Sie sich vor Ärger
- Diese Regeln zur Irreführung sollten Sie kennen
- Wie Sie mit der Herkunft Ihres Produktes werben können
- Dual Quality: das sollten Sie berücksichtigen
- So wird negativ zu positiv: Möglichkeiten der Negativkennzeichnung geschickt nutzen
- Wichtige Urteile, die Ihnen weiterhelfen

Sechster Termin
Donnerstag, 21.11.2024, 10.00 Uhr

Dr. Danja Domeier

So kennzeichnen Sie Ihre Produkte korrekt: Das 1x1 der Pflichtinformation

- Diese Elemente der Pflichtkennzeichnung müssen Sie kennen
- Die korrekte Bezeichnung und was der EuGH zum Produktnamen sagt
- Das richtige Zutatenverzeichnis
- Warum Sie Allergiker im Blick haben sollten
- Was es bei QUID zu beachten gilt
- Die Nettofüllmenge: Wo steht was in der Fertigpackungsverordnung?
- Vorsicht bei Flaggen & Co: Herkunftsangaben primärer Zutaten richtig kommunizieren
- Stolperfallen bei der Nährwertdeklaration vermeiden
- Die Elemente der Pflichtinformation korrekt anbringen

Siebter Termin
Dienstag, 26.11.2024, 10.00 Uhr

Dr. Stephanie Reinhart

Spezielle Kennzeichnungsregelungen für einzelne Produktgruppen

- Milch- und Molkereiprodukte
- Fleisch
- Getränke
- Backwaren
- Das sagen Rechtsprechung, Leitsätze und Stellungnahmen
- Mit vielen Beispielen aus der anwaltlichen Praxis

Achter Termin
Donnerstag, 28.11.2024, 10.00 Uhr

Dr. Danja Domeier

Rückruf, Rücknahme und das richtige Krisenmanagement: Das ist zu tun, wenn die Dinge aus dem Ruder laufen

- Das sind nicht sichere Lebensmittel
- Wann ist der Krisenfall gegeben und was ist zu tun?
- Rücknahme oder Rückruf?
- Auch zu beachten: Meldepflichten
- Sanktionierung bei Verstößen
- Ganz wichtig: Das richtige Krisenmanagement

Neunter Termin
Dienstag, 3.12.2024, 10.00 Uhr

Klaus Meyer

Die staatliche Lebensmittelüberwachung: Kooperation oder Konfrontation?

- Was Sie über Organisation, Aufbau und Zuständigkeiten der Lebensmittelüberwachung wissen sollten, um unnötige Konflikte zu vermeiden
- Diese Überwachungsmaßnahmen stehen den Behörden zur Verfügung: EU-Kontrollverordnung Nr. 2017/625 einschließlich Audits
- Differenzierung zwischen Anordnungen zur Gefahrenabwehr und Ahndung mit Bußgeld- und Strafverfahren
- Wie eine Kontrolle abläuft und wie Sie sich darauf vorbereiten können
- Der Umgang mit Beanstandungen: Prävention, Sorgfaltspflichten, Eigenkontrollen und Krisenmanagement bis hin zu Warenrücknahmen und öffentlichen Rückrufen bei unsicheren Erzeugnissen
- Diese Informationen müssen Sie an die Behörde melden

Zehnter Termin
Donnerstag, 5.12.2024, 10.00 Uhr

Stefan Glock

Straf- und Ordnungswidrigkeitenrecht: So vermeiden Sie Ärger

- Haftungsrisiken von Geschäftsleitung und Qualitätsmanagement – Unterschiede und Gemeinsamkeiten
- Folgen für Unternehmen bei Straftaten im Unternehmen
- Risiken erkennen und Haftung minimieren
- Wirkung von Compliance-Managementsystemen
- Verhalten in der Krise: zum Umgang mit Ermittlungsbehörden

Elfter Termin
Dienstag, 10.12.2024, 10.00 Uhr

Dr. Christian Triebe

Das ist zu tun, wenn Sie mit dem Wettbewerb oder Kunden in Konflikt geraten

- Zivilrechtliche Haftung und was das für Sie bedeutet
- Wann ein Wettbewerbsverstoß bei Ihnen oder einem Mitbewerber vorliegt
- Wettbewerbsrechtliche Abwehransprüche und ihre Folgen kennen, einschätzen und gezielt dagegen vorgehen
- Sie haben eine Abmahnung erhalten? Das ist jetzt zu unternehmen!
- So verhalten Sie sich bei einer einstweiligen Verfügung
- Wie Sie sich vor Produkthaftung und Schadensersatz schützen können

Vierzehnter Termin
Donnerstag, 19.12.2024, 10.00 Uhr

Jochen Riehle

Rückstände und Kontaminanten: deshalb lohnt es sich, genauer hinzuschauen

- Diese Regelungen verlangen Ihre Aufmerksamkeit
- Falsche Annahmen und wie Sie diese vermeiden
- Was Sie wie untersuchen sollten
- So finden Sie das richtige Labor
- Was bedeutet das Untersuchungsergebnis für Sie?
- Diese Konsequenzen sollten Sie aus dem Befund ziehen
- Wann droht eine Gesundheitsgefahr und welches Risiko ist vernachlässigbar?
- Ausblick: Mit diesen Stoffen müssen Sie bald in den Medien rechnen

Zwölfter Termin
Donnerstag, 12.12.2024, 10.00 Uhr

Dr. Boris Riemer

Die staatliche Verbraucherinformation: Mit diesen Ansprüchen werden Sie konfrontiert

- Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) und was es für Sie bedeutet
- Die Portale zur Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelwarnung) und Transparenz (Länderportale nach § 40 Abs. 1a LFGB, Lebensmittelklarheit und Topf Secret): was Sie vermeiden können und worauf die Portalbetreiber achten müssen
- Urteile, die Ihnen weiterhelfen

Dreizehnter Termin
Dienstag, 17.12.2024, 10.00 Uhr

Dr. Boris Riemer und Saskia Both

Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenstände

- Diese rechtlichen Regelungen zu Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenständen sind zu berücksichtigen
- Das Verpackungsgesetz und was es für Sie bedeutet
- Welche Aspekte bei der Konformitätserklärung Sie im Blick haben sollten
- MOSH/MOAH: zwei Abkürzungen, die es in sich haben!
- Überblick über die verwaltungs- und zivilrechtliche Rechtsprechung zum Verpackungsrecht mit Bedeutung für Ihre berufliche Praxis

***Ihr Plus**

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht
Basis

Hier finden Sie alle relevanten Vorschriften und Normen, ergänzt um Kommentierungen und Erläuterungen: Das Paket „Lebensmittelrecht Basis“ in der Datenbank BEHR'S...ONLINE beinhaltet die Textsammlung Lebensmittelrecht sowie die EG-Vorschriften, den BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht, das Praxishandbuch Lebensmittelrecht und das Lexikon Lebensmittelrecht.

Ihre Referierenden



Saskia Both Lebensmittelchemikerin; seit 2008 Laborleiterin für den Bereich Bedarfsgegenstände am saarländischen Landesamt für Verbraucherschutz, Saarbrücken. Mitarbeit im ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder), Mitglied der Bedarfsgegenstandekommission des BfR.



Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt in ihrer in Starnberg ansässigen Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Engagement in Verbänden, u.a. Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e.V. Sie ist Herausgeberin und Autorin zahlreicher lebensmittelrechtlicher Standardwerke und referiert regelmäßig zu Themen des Lebensmittelrechts.



Stefan Glock Rechtsanwalt und Assoziierter Partner im Hamburger Büro der Sozietät GvW Graf von Westphalen. Er berät und vertritt Einzelpersonen und Unternehmen in sämtlichen Bereichen des Wirtschafts- und Steuerstrafrechts. Hierbei ist er sowohl bei der Verteidigung in allen Phasen eines Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahrens als auch im Bereich der Compliance-Beratung und der Durchführung von Internal Investigations tätig; zudem Lehrbeauftragter für Steuerstrafrecht der Leuphana Universität Lüneburg; veröffentlicht regelmäßig zu strafrechtlichen Themen.



Klaus Meyer Leitender Städtischer Veterinärdirektor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, von 2010 bis 2020 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz, seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen der Landeshauptstadt Düsseldorf. Von 2001 bis 2016 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen und amtliche Fachassistenten/Fachassistentinnen. Seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.



Dr. Stephanie Reinhart Rechtsanwältin und Partnerin der Kanzlei REINHART Rechtsanwälte mbB, München, berät in- und ausländische Unternehmen umfassend im Lebensmittel- und Kosmetikrecht sowie in angrenzenden Rechtsgebieten. Schwerpunkte der Beratungstätigkeit sind insbesondere Abgrenzungsfragen, Fragen der Kennzeichnung und Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden, Fragen der Krisenprävention sowie die Ausgestaltung von Verträgen.



Jo Riehle ist Lebensmittelchemiker und hat während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore zahlreiche Lebensmittel-Krisen miterlebt. Seit mehreren Jahren gelingt es ihm als Referent, analytische Sachverhalte gut verständlich aufzubereiten. Er war unter anderem Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel sowie in zahlreichen Verbänden aktiv. Er leitet den Bereich Lebensmittelsicherheit und Zoonosen am Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt.



Dr. Boris Riemer 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 Lebensmittelverband Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



Dr. Christian Triebe Rechtsanwalt und Partner am Hamburger Standort der Wirtschaftskanzlei GvW Graf von Westphalen. Er berät Unternehmen im Bereich des Wettbewerbsrechts, Urheberrechts und gewerblichen Rechtsschutzes, unter anderem zur Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung von Lebensmitteln und Futtermitteln, und vertritt diese in außergerichtlichen und gerichtlichen Auseinandersetzungen. Er veröffentlicht regelmäßig Fachbeiträge und kommentiert im BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht.



Michael Weidner Rechtsanwalt und Partner der Kanzlei Kozianka & Weidner. Er berät bei der Produktentwicklung, insbesondere in Abgrenzungsfragen der Lebensmittel (Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke) von Arzneimitteln. Nach Markteinführung dann Beratung und Vertretung in wettbewerbsrechtlichen und behördlichen Auseinandersetzungen, insbesondere zu regulatorischen und werblichen Fragen sowie Kennzeichnungsfragen.

Teilnehmer

Fach- und Führungskräfte, die zum Bearbeiten ihrer Aufgaben ein fundiertes lebensmittelrechtliches Wissen benötigen. Hierzu zählen Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Regulatory Affairs, Produktentwicklung oder Marketing. Ebenso wenden sich die Inhalte dieses Kurses an Beschäftigte in Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

beginnend am 5. November 2024
von 10:00 bis ca. 11:30 Uhr
Der Online Check-in ist jeweils ab 09.55 Uhr möglich.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 3.298,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von € 399,- zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 22. Oktober 2024

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

*Ihr Plus

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar das Paket „Lebensmittelrecht Basis“ in BEHR'S... ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.



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



Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie **Intensivkurs Lebensmittelrecht** ab 5. November 2024 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 3.298,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von je € 399,- zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7713**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen des Gesamtpaketes ab dem 22.10.2024 bzw. bei Einzelbuchungen jeweils 2 Wochen vor dem Seminartermin wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7713-3-01-2