



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where Experts Meet!



Seminarprogramm 2 / 2023

Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Ihr Lebensmittel-Team stellt sich vor

Unsere gemeinsame Leidenschaft: Gute und sichere Lebensmittel – und die perfekte Weiterbildung für Sie!

Immer aktuell, neutral und praxisnah! Gerne unterstützen wir Sie mit unseren Seminaren und Konferenzen bei Ihrer Aufgabe, sichere und verkehrsfähige Lebensmittel herzustellen. Schließlich liegen Ihre Produkte am Ende auch auf unseren Tellern...



„Insekten als Nahrungsmittel? Alles für die Gains!“

Laura Höhn



„Kaffee! Alles andere schmeckt nur flüssig ...“

Ilka Müller



„Ein gutes Butterbrot – ein Handtaschen Must-have!“

Sabine Mummenbrauer



„Cereal Killer – Der frühe Vogel braucht viel Müsli!“

Sophie Ullerich

Wir freuen uns auf Sie!

Sie erreichen uns unter 0231 75896-50 oder über fresenius@akademie-fresenius.de

Alle Veranstaltungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie finden Sie immer topaktuell unter:

www.akademie-fresenius.de/veranstaltungen/lebensmittel

Wissenswertes

Der Veranstalter

Seit über 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensivseminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch aller Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung – exzellenter Service inklusive.

Das breit gefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Zum Seminarablauf

Die Seminarleiter:innen gestalten die Seminare und Schulungen interaktiv. Ihre Diskussionsbeiträge sind ausdrücklich erwünscht. Gerne können Sie Ihre Fragen oder Probleme aus der Praxis vor der Veranstaltung bei uns einreichen.

Beginn und Ende der Seminare sind zeitlich festgelegt, der Tagesablauf und die Dauer der einzelnen Themenblöcke sind jedoch flexibel, da wir gerne Ihre individuellen Beiträge aufgreifen und bearbeiten.

Veranstaltungsorte und Übernachtungsmöglichkeiten

Wir haben für Sie in den Veranstaltungshotels ein begrenztes Zimmerkontingent reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“. Informationen dazu erhalten Sie mit Ihrer Anmeldebestätigung und online auf unserer Website.

Das dürfen Sie bei uns erwarten

- ✓ **Praxisnähe:** Wir legen großen Wert auf die Praxisrelevanz aller Seminare: Keine trockene Theorie, sondern viele Beispiele, Fallstudien und Übungen.
- ✓ **Langjährige Erfahrung:** Alle unsere Seminare werden von ausgewiesenen Fachleuten geleitet, die jahrelange Expertise auf ihrem Fachgebiet mitbringen.
- ✓ **Überschaubare Gruppen:** Bei allen Seminaren begrenzen wir aus Qualitätsgründen die Personenzahl. So können alle individuellen Fragen beantwortet werden.
- ✓ **Rundumbetreuung:** Vor Ort und nach dem Seminar stehen wir von der Akademie Fresenius Ihnen persönlich zur Verfügung.
- ✓ **Ausführliche Unterlagen:** Zu jedem Seminar erhalten Sie eine ausführliche Dokumentation, zur persönlichen Nachbereitung.
- ✓ **Zertifikat:** Sie erhalten ein detailliertes Teilnahmezertifikat als Nachweis für Ihr nächstes Audit und Ihre persönliche Entwicklung.



Präsenz oder Online?

Unser Portfolio ist vielfältig – Sie haben die Wahl: Viele Seminare bieten wir sowohl in Präsenz als auch online an.

Die aktuellen Termine und auch kurzfristige Ergänzungen zu unserem Seminarprogramm finden Sie immer auf www.akademie-fresenius.de.

Gruppenrabatt

Sie möchten mit Ihrem Team teilnehmen? Bei gemeinsamer Anmeldung erhalten die dritte und jede weitere Person 15 % Gruppenrabatt.

Haben Sie noch Fragen?

Laura P. Höhn

Seminar-Managerin

Telefon: +49 231 75896-71

lhoehn@akademie-fresenius.de



Akademie Fresenius-Seminare
finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/lebensmittel



Standards & Audits



Qualität & Sicherheit



Recht & Kennzeichnung

Inhaltsverzeichnis

Standards & Audits

HACCP Basis-Schulung	S. 6
HACCP für Fortgeschrittene	S. 7
Interne Audits erfolgreich gestalten	S. 8
BRCGS V9 auf den Punkt gebracht!	S. 9
Food Safety Culture in Theorie und Praxis	S. 10
IFS Food – Von Version 7 zu 8	S. 11
IFS Broker Version 3.1	S. 12
IFS Logistics Version 2.3	S. 13
FSSC 22000 kompakt	S. 14

Qualität & Sicherheit

Lieferantenbewertung und -audits	S. 15
Food Defense	S. 16
Food Fraud	S. 17
Probenmanagement in der Qualitätssicherung	S. 18
Mikrobiologische Risiken beherrschen	S. 19
Listerien-Management	S. 20
Hygienemanagement	S. 21
Fremdkörpermanagement	S. 22
Reklamationsmanagement	S. 23
Integrierte Schädlingsbekämpfung	S. 24

Recht & Kennzeichnung

Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit	S. 25
Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten	S. 26
Veggie & Vegan: Rechtssicher gekennzeichnet, erfolgreich vermarktet!	S. 27
Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung	S. 28
Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln	S. 29
Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel	S. 30

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

10. Oktober 2023 in Mainz Nr. 3403

05. Dezember 2023 Online  Nr. 3417

Basiswissen für Ihr HACCP-Team

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements. Das umfasst auch die regelmäßige Fortbildung Ihres HACCP-Teams! Entsprechend der Standards müssen alle Mitarbeitende, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, regelmäßig geschult sein.

In dieser Basis-Schulung lernen Sie alles vom Aufbau eines HACCP-Systems, über die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen bis hin zur Durchführung einer Gefahrenanalyse. Übungsaufgaben im Lauf des Schultages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach dieser Schulung...

- ✓ meistern Sie den Aufbau eines HACCP-Systems
- ✓ können Sie eine Gefahrenanalyse durchführen
- ✓ kennen Sie die Grundlagen des Lebensmittelrechts

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS/FSSC/BRCGS-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Nachwuchskräfte, die neu im HACCP-Team sind

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.

oder

Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics. Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell

- Überblick über rechtliche Grundlagen
- Wichtige Definitionen

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb

- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Produktbeschreibung
- Workshop II: Gefahrenanalyse

Weitere Möglichkeiten zur Risikoanalyse und -betrachtung

- Bewertungskriterien, Risikoprioritätszahl, FMEA u.a.

Gefahrenanalyse

- Entscheidungsbaum
- Präventivmaßnahmen
- Dokumentation für CPs und CCPs
- Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/haccp

HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

20. September 2023 in Dortmund Nr. 3379

13. Dezember 2023 Online  Nr. 3430

Stellen Sie Ihr System auf den Prüfstand

Mit dem HACCP-Leitfaden (2022/C355/01) hat die EU ein Instrument für viele Lebensmittelbetriebe geschaffen, das die praktische Umsetzung erleichtern und für mehr Flexibilität sorgen soll. Alle PRPs als Voraussetzung der Gefahrenanalyse werden genannt, aber nicht exakt beschrieben, was Raum für individuelle Gestaltungsmöglichkeiten lässt.

Diese Schulung zeigt Ihnen, wie Sie die Spielräume für sich nutzen können und gibt Ihnen Tipps zu Themen wie Rückverfolgung und Allergenmanagement. Ebenso thematisiert werden Lieferantenbeurteilungen und der Einkauf von Rohstoffen.

Nach dieser Schulung...

- ✓ wissen Sie, welche Risiken entlang der Wertschöpfungskette bestehen und wie sie minimiert werden können
- ✓ meistern Sie die Optimierung Ihres Allergenmanagementsystems
- ✓ haben Sie Kenntnisse, nach welchen Faktoren Sie externe Dienstleister auswählen können

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QS/QM mit ersten Erfahrungen in Aufbau, Umsetzung und Betreuung eines HACCP-Systems, die ihre Kenntnisse vertiefen und an Schwerpunktthemen arbeiten möchten.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRCGS und Co.

Der EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)

- Anhang I: Wichtige PRPs, die für alle gelten
- Anhang II: Verfahren zur Gefahrenanalyse
- Anhang III: Flexibilisierung des HACCP-Konzepts

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Probenahme

- Die DIN EN ISO-Normen
- Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

Lieferantenbeurteilung

- Was leisten Lieferantenaudits?

Rückverfolgbarkeit

- Einfaches oder „eingekauftes“ System?

Externe Hilfe: Dienstleister in der QS

- Bewertung
- Welcher Dienstleister ist der richtige?
- Was kann delegiert werden?

Zusammenfassung & Diskussion



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/haccp-fortschritt

Interne Audits erfolgreich gestalten

11. Oktober 2023 in Mainz Nr. 3404

06. Dezember 2023 Online  Nr. 3418

Interne Audits – gewusst wie!

Regelmäßige interne Audits sind ein wichtiges Steuerungsinstrument im kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP). Sie sind im Rahmen einer Zertifizierung nach allen gängigen Lebensmittelsicherheitsstandards unbedingt erforderlich. Diese Schulung vermittelt Ihnen die notwendigen Methoden und Werkzeuge des Auditierens, angefangen von der Planung über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation. Lernen Sie, Schwachstellen zu erkennen und hinsichtlich ihres Verbesserungspotentials zu bewerten. Übungsaufgaben im Lauf des Schultages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen des IFS und des BRCGS an interne Audits und Assessments
- ✓ können Sie Qualitätsaudits vorbereiten und durchführen
- ✓ meistern Sie die verschiedenen Auditsituationen

Für wen ist diese Schulung wichtig?

(Zukünftige) Auditverantwortliche für Managementsysteme und Mitarbeitende, die am kontinuierlichen Verbesserungsprozess beteiligt werden sollen.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.

oder

Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics. Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung ins Thema

- Normen zum Qualitätsmanagement
- Begriffsdefinitionen

Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits

- Methoden, Techniken, Vorgehen

Anforderungen des IFS und des BRCGS

- Interne Audits und deren Dokumentation
- Der Beitrag von internen Audits zum ständigen Verbesserungsprozess
- Erstellung eines Auditprogramms

Die Bedeutung von **Sozialkompetenz** bei der Durchführung interner Audits

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion



BRCGS V9 auf den Punkt gebracht!

Die Herausforderungen der neuen BRC Global Standard Food Safety Version 9

26. Oktober 2023 Online  Nr. 3424

Gewusst wie: Meistern Sie auch schwierige Baustellen gekonnt!

Der Global Food Safety Standard des British Retail Consortium (BRCGS) gilt als wichtigster Standard im englischsprachigen Markt. Doch wie alle Food Safety-Standards, hat auch der BRCGS seine Besonderheiten: Welche Neuerungen bringt die Version 9 mit sich? Worauf müssen zertifizierte Unternehmen achten? Lernen Sie, welche veränderten Regularien Ihren Auditprozess zukünftig bestimmen!

Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie die Inhalte, Besonderheiten und Neuerungen der BRCGS Version 9
- ✓ wissen Sie, wie Sie die spezifischen Anforderungen erfolgreich in die Praxis umsetzen
- ✓ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte und Auditverantwortliche aus Unternehmen, die **bereits nach BRCGS Food Safety zertifiziert sind** sowie Mitarbeitende aus QM/QS aus Unternehmen, die ein BRCGS-konformes System weiter ausbauen und betreuen möchten. **Reichen Sie gerne im Vorfeld Ihre Fragen bei uns ein.**

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.

Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 15:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

BRCGS Food Safety: Überblick über den Standard

Vergleich Version 8 und Version 9 des Standards

- Änderungen im Auditprotokoll
- Neue und geänderte Anforderungen (inkl. Beispiele zur Umsetzung)

Aktuelles zur Standard-Revision

u.a. FAQ, Erste Erfahrungen aus der Praxis, die Auditoren-Perspektive oder ein Vergleich von der aktuellsten Version des IFS Food mit dem BRCGS

Offene Runde:

Zeit für Austausch und Ihre Fragen aus der Praxis

Zusammenfassung & Diskussion



Food Safety Culture in Theorie und Praxis

Was fordern die Lebensmittelsicherheitsstandards?

26. September 2023 in Dortmund Nr. 3399

07. Dezember 2023 Online  Nr. 3419

Schritt für Schritt zur geliebten Kultur der Lebensmittelsicherheit!

Lebensmittelhersteller sind gesetzlich verpflichtet, eine Lebensmittelsicherheitskultur in ihrem Unternehmen zu etablieren. Auch die Zertifizierungsstandards wie BRCGS Food, IFS Food und FSSC fordern eine Food Safety Culture. Das Seminar führt Sie in das komplexe Thema der Unternehmenskultur ein und gibt einen Überblick über die Erwartungen der Standardgeber.

Erfahren Sie, wie Sie in Ihrem Unternehmen den Stand der Lebensmittelsicherheitskultur ermitteln und erarbeiten Sie einen Leitfaden, um eine Food Safety Culture im Sinne der Standards nachhaltig zu etablieren. Davon profitiert Ihr gesamtes QM-System!

Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC an eine Food Safety Culture (FSC)
- ✓ wissen Sie, wie Sie eine FSC in Ihrem Betrieb einführen und richtig etablieren
- ✓ wird Ihr gesamtes QM von dem Konzept FSC profitieren

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, sowie Mitarbeitende, die damit beauftragt sind, eine den geltenden Zertifizierungsstandards entsprechende Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb einzuführen und zu etablieren.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u. a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema Lebensmittelsicherheitskultur

- Begriffsbestimmung Lebensmittelsicherheitskultur
- Was fordern die Standards? Welche Werte und Normen werden u.a. im IFS Food definiert?

Gesetzliche und andere **Anforderungen**

Umsetzung in die Praxis & Vorbereitung auf Ihr nächstes Audit

- Den eigenen **betrieblichen Stand** zur FSC **ermitteln**, bewerten und Ziele ableiten
- **Methodik, Kommunikation und Beteiligte**: Schritt für Schritt eine betriebliche FSC **entwickeln**
- Das **gelebte System** der FSC **nutzen**
- Feedback einholen: Die FSC als ständigen Entwicklungsprozess verstehen und kontinuierlich verbessern

Zusammenfassung & Diskussion



IFS Food – Von Version 7 zu 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

16. Oktober 2023 Online  Nr. 3405

Ihr Weg von Version 7 zu 8:

Die Version 8 des IFS Food Standards hält bedeutende Änderungen für zertifizierte Unternehmen bereit. Lernen Sie jetzt alle angekündigten Änderungen der Revision kennen und holen Sie sich Unterstützung bei der Umsetzung der neuen Forderungen. Verschaffen Sie sich einen Überblick, stellen Sie Ihre Fragen und gehen Sie die erforderlichen Maßnahmen gezielt und strukturiert an. So kommen Sie gut vorbereitet durch Ihr nächstes Assessment!

Nach dieser Schulung...

- ✓ kennen Sie alle wichtigen Änderungen und Neuheiten des Standards
- ✓ wissen Sie, welche veränderten Regularien den zukünftigen Assessmentprozess bestimmen
- ✓ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebs- und Geschäftsleitungen, sowie Mitarbeitende aus QM/QS. Zudem für alle, die mit der Durchführung interner Audits für Managementsysteme beauftragt sind und diejenigen, die Neuerungen von IFS V8 verstehen wollen.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Übersicht der Inhalte und Änderungen

- Bewertungssystem, Basishygiene, Wareneingangskontrolle, Krisenmanagement, Validierung (u. v. a.)
- Vergleich der K.O.-Anforderungen

Neue Pflichten für die Unternehmensführung

- Oberste Leitung, Management Review, Dokumentenmanagement

Das angepasste Hygienekonzept

- HACCP-Plan
- Basishygiene

Produktänderungen und -entwicklungen

- Vertragsvereinbarungen, Spezifikationen, Rezepturen

Der Beschaffungsprozess und **neue Aufgaben für den Einkauf**

- Food Fraud, Dienstleistungen, ausgelagerte Prozesse

Das Fremdkörpermanagement

Die Erweiterung des Schädlingsmonitorings

Weitere Praxishinweise

- Rückverfolgbarkeit, Food Fraud, Food Defense u.a.

Verbesserte Kontrollen durch interne Assessments und Betriebsbegehungen

Anforderungen an die **Prozessvalidierung**

Zusammenfassung & Diskussion



IFS Broker Version 3.1

Wie Sie als Händler von Lebensmitteln ein erfolgreiches QM-System etablieren

25. Oktober 2023 Online  Nr. 3409

QM-System für Händler von Lebensmitteln nach IFS Broker

Broker, Agenten und Importeure gelten in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion als wichtigster Mittler zwischen Produzenten und Einzelhändlern. Man erwartet von ihnen, dass sie die Produktanforderungen des Kunden klar an die Hersteller und Erzeuger kommunizieren und diese gewährleisten können.

In dieser Online-Schulung lernen Sie, wie Sie als IFS Broker-zertifizierter Händler Ihr QM-System richtig aufbauen, indem Sie einen zuverlässigen Prozess zur Auswahl Ihrer Lieferanten nachweisen und eine hohe Produktqualität sicherstellen, die den Kundenanforderungen entspricht.

Nach dieser Online-Schulung...

- ✓ kennen Sie alle relevanten Anforderungen des IFS Broker an Ihr QM-System
- ✓ wissen Sie, wie Sie Ihre Lieferanten noch besser auswählen, beurteilen und auditieren können
- ✓ kennen Sie Strategien zur Produktanalyse und zum Krisenmanagement, um die Zufriedenheit Ihrer Kunden zu optimieren

Für wen ist diese Online-Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte, sowie Mitarbeitende aus dem QM von Unternehmen, die in erster Linie Handelsaktivitäten betreiben. Außerdem für Zwischenhändler, Handelsagenturen oder Importeure von Lebensmitteln, Getränken, HPC-Produkten oder Verpackungen, die bereits nach IFS Broker zertifiziert sind oder sich zertifizieren lassen wollen.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was fordert der **IFS Broker 3.1**?

Ein einfaches HACCP-System nach dem EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)

- Risikoanalyse inklusive Food Fraud und Food Defense

Spezifikationen und Konformitäten

- Was gehört alles in eine Spezifikation?
- Verpackungen: Konformitätserklärungen und Migration

Lieferantenauswahl und Qualifizierung

- Lieferanten bewerten und klassifizieren
- Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenaudits

- 8 Schritte bis zum Audit
- Lieferkettengesetz
- Besonderheiten bei internationalen Audits

Produktanalysen

- GMO, Allergene und die wichtigsten Kontaminanten
- Auswahl der Dienstleister

Krisenmanagement

- Prozess für Reklamationen, Produktrücknahmen, Produktrückrufe
- Rückverfolgungssysteme

Korrekturmaßnahmen

- Interne Audits
- PDCA-Zyklus

Zusammenfassung der 8 wichtigsten Punkte für Ihr QM-System

Zusammenfassung & Diskussion



IFS Logistics Version 2.3

HACCP für Transportdienstleister

28. September 2023 in Dortmund Nr. 3402

Fit für Ihr Audit nach IFS Logistics!

Mit unangekündigten Audits und einem verschärften Bewertungssystem erschwert die Version 2.3 des Standards IFS Logistics den Zertifizierungserfolg. Implementieren Sie jetzt ein wirksames System, das Sie fortwährend verbessern und im Zertifizierungsaudit erfolgreich präsentieren können!

Dieses Seminar bietet Ihnen einen Überblick über die aktuellen Anforderungen sowie praktische Hinweise zur Anpassung oder zum Aufbau Ihres Managementsystems. Insbesondere werden die Basishygieneprogramme und das HACCP-Konzept für Transport- und Lagerlogistik besprochen. Diskutieren Sie über Sonderfälle und führen Sie in praxisbezogenen Übungen selbst die Gefahrenanalyse durch.

Nach dieser Schulung...

- ✓ können Sie die Anforderungen aus dem Standard erfolgreich in die Praxis umsetzen
- ✓ wissen Sie, wie Sie ein wirksames HACCP-Konzept für Transport- und Lagerlogistik implementieren
- ✓ sind Sie erprobt in Gefahrenanalyse und Risikobewertung, um Schwachstellen zu erkennen und zu beheben

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmitteltransport-Dienstleistern und Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS Logistics-konformes System aufbauen oder betreuen sollen.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Überblick über IFS Logistics

- Gesetzliche Anforderungen
- Neue Zertifizierungsregeln
- Aufbau des Standards Version 2.3

Anforderungen des Standards und praktische Lösungen

- Führungsaufgaben
- Mitarbeiterqualifizierung
- Lieferanten und Dienstleister im Hygieneumfeld
- Überwachung Ihres Systems

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Basishygiene
- Workshop II: HACCP-Gefahrenanalyse I
- Workshop III: HACCP-Gefahrenanalyse II

Zusammenfassung & Diskussion



FSSC 22000 kompakt

nach Version 5.1

29. November 2023 Online  Nr. 3415

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie. In dieser Schulung gewinnen Sie umfangreiche Kenntnisse zum Aufbau des Systems, die Sie anhand von praktischen Übungen während der Gruppenarbeiten vertiefen. Auf die Besonderheiten der FSSC gemäß FSSC 22000 Version 5.1 wird besonders hingewiesen. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems nichts mehr im Wege.

Nach dieser Schulung ...

- ✓ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Besonderheiten der Version 5.1
- ✓ wissen Sie, welche Anforderungen Sie in die Praxis umsetzen müssen
- ✓ verstehen Sie, welche Präventivprogramme zur Qualitätssicherung eingesetzt werden können

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM/QS, die das Lebensmittelsicherheitssystem in ihrem Betrieb optimieren und weiterentwickeln sollen und Mitarbeitende aus Unternehmen, die eine FSSC 22000-Zertifizierung anstreben und aktiv mitgestalten möchten.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Im Dschungel von ISO-Norm und Technischer Spezifikation
Welche Anforderungen sind relevant?

Kontext und Unternehmensführung

- Welche Position nimmt unser Unternehmen am Markt ein?
- Welche Verantwortung trägt die Unternehmensführung?

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Externe und interne Themen sowie Interessen von Parteien

Change-Management

- Änderungen, neue Ziele und erforderliche Ressourcen

Das Hygienekonzept mit HACCP und oPRP-Plan

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Chancen und Risiken erkennen und bewerten

Vermeidung von Krisen:

- Food Fraud, Food Defense, nicht konforme Produkte

Umsetzung in die Praxis

- Workshop III: Erstellen eines Kommunikationsplans

So können wir uns fortlaufend verbessern: Der kontinuierliche Verbesserungsprozess

Zusammenfassung & Diskussion



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/fssc

Lieferantenbewertungen und -audits

24. Oktober 2023 Online  Nr. 3408

Wie gut sind Ihre Lieferanten?

Ein gutes Lieferantenmanagement wird nicht nur durch Standards wie IFS, BRCGS, ISO 9001 und FSSC 22000 gefordert, sondern rückt derzeit auch durch das Lieferkettengesetz und die Entwürfe zur Nachhaltigkeit zunehmend in den Fokus. Lernen Sie, wie Sie Lieferanten richtig beurteilen, welche Lieferanten sich durch ein Audit erst qualifizieren müssen und wie Sie entsprechende Audits professionell vorbereiten, durchführen und verifizieren. Alles vor dem Hintergrund der geltenden Standard-Versionen und Forderungen der Gesetzgebung!

Nach diesem Seminar...

- ✔ kennen Sie die Grundlagen des Lieferantenmanagements
- ✔ beherrschen Sie die strategische Auswahl Ihrer Lieferanten
- ✔ wissen Sie, wie Sie Lieferanten beurteilen, klassifizieren und auditieren können

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Qualitätssicherung und dem Einkauf, die ein Lieferantenmanagement in ihrem Unternehmen einführen oder ausbauen möchten und erste Weichen für das Lieferkettengesetz stellen wollen.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was fordern die Normen und Standards ISO 9001, FSSC 22000, IFS, BRCGS und EU-HACCP?

Spezifikationen und Konformitäten

- Was gehört in eine Spezifikation?
- Verpackungen: Konformitätserklärungen und Migrationen

Lieferantenauswahl

- Wer wählt und beurteilt Lieferanten?
- Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenbeurteilung

- Klassifizierung Ihrer Lieferanten
- Minor- und Major-Merkmale
- Untersuchungsfrequenz
- Unterstützung durch Papier- oder IT-Systeme

Lieferkettengesetz

- EU vs. DE
- EU-Vorschläge zur Nachhaltigkeit
- ECO Label & Co.
- Social Standards

Lieferantenaudits

- 8 Schritte bis zum Audit
- Tipps zum Audit-Rundgang
- Besonderheiten bei internationalen Audits

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: **Die Lieferanten-Checkliste**

Zusammenfassung und Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/lieferanten

Food Defense

Gefahrenanalyse und Risikobewertung

27. September 2023 in Dortmund Nr. 3401

Produktschutz systematisch umsetzen

Für alle HACCP-Beauftragen ist der Produktschutz (Food Defense) spätestens seit der Version 6 des IFS Food ein brisantes Thema.

Ziel des Produktschutzes ist es, mögliche Ursachen absichtlicher Kontamination von Lebensmitteln zu erkennen, zu minimieren und zu überwachen. Wesentliche Elemente eines innerbetrieblichen Systems zu Food Defense sind Gefahrenanalysen, die u. a. mit den Methoden CARVER, TACCP oder VACCP durchgeführt werden können.

Nutzen Sie dieses Seminar, um genau dies zu lernen und üben Sie an konkreten Beispielen, wie Sie Ihr Unternehmen in Sachen Food Defense erfolgreich auf das nächste Audit vorbereiten.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Forderungen der Standards
- ✓ beherrschen Sie die Methoden zur Gefahrenanalyse für Food Defense
- ✓ wissen Sie, wie Risikobewertungen durchzuführen sind

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Qualitätsverantwortliche und Betriebs- und Geschäftsleitungen, die die Mittel für die Maßnahmen zum Produktschutz bereitstellen sowie für Auditbeauftragte für Managementsysteme, die die Forderungen zu Food Defense verstehen wollen.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Hintergründe für Food Defense

Das **Kapitel 6 des IFS Food**

- Forderungen
- Verbindlichkeit
- Bedeutung für die Zertifizierung

Besucherrichtlinien

- Umgang mit Lieferanten und Besuchern

Methoden der **Gefahrenanalyse**

- Carver, TACCP, VACCP

Sicherung der Betriebsstätte

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: **Gefahrenanalysen und Risikobewertungen** anhand von Fallbeispielen
- Workshop II: **Interne Audits zum Produktschutz** anhand von Fallbeispielen

Zusammenfassung & Diskussion



Food Fraud

Risikoanalyse und Präventivmaßnahmen

28. November 2023 Online  Nr. 3414

Schützen Sie Ihre Produkte!

Durch Lebensmittelbetrug entsteht jährlich ein weltweiter Schaden in Milliardenhöhe. Neben dem wirtschaftlichen Verlust erleidet das herstellende Unternehmen auch einen erheblichen Imageschaden!

Störungen in der Lieferkette und plötzliche Lieferantenwechsel stellen Unternehmen vor große Herausforderungen. Sind Sie mit der rechtlichen und wirtschaftlichen Bedrohung durch Food Fraud, gerade in Krisenzeiten, vertraut? Lernen Sie mögliche Ursachen absichtlicher Lebensmittelfälschung zu erkennen, zu minimieren und zielsicher zu überwachen. Erstellen Sie eine Verwundbarkeitsanalyse und führen Sie eine entsprechende Risikobetrachtung durch.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die rechtliche und wirtschaftliche Bedrohung durch Food Fraud für Lebensmittelunternehmen
- ✓ beherrschen Sie Strategien zum Aufdecken und Vorbeugen von Betrug
- ✓ können Sie die Anforderungen der Standards zur eigenen Prävention nutzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmittelunternehmen und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die Maßnahmen ergreifen müssen, um Lebensmittelbetrug aufzudecken und zu verhindern.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema

- Wie wird betrogen? Wer wird geschädigt?
- Welche Bedeutung hat der Schaden?

Gesetzliche Anforderungen

- Betrug als Straftat: Vorsatz und Bereicherungsabsicht
- Verbot der Täuschung im Lebensmittelrecht

Melde- und Kommunikationssysteme

- Angebote in der EU und in Deutschland
- Nutzen für das Lebensmittelunternehmen

Strategien zur Vorbeugung und Aufdeckung

- Eingrenzen von betrugsgefährdeten Produkten
- Plausibilitätsprüfung von Dokumenten

Schwachstellenanalyse I

- Sammeln von Informationen, Risikomatrix

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Risikobetrachtung

Schwachstellenanalyse II

- Einleiten von Maßnahmen

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Auswahl von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/food-fraud

Probenmanagement in der Qualitätssicherung

27. September 2023 in Dortmund Nr. 3400

Laboranalysen effizient nutzen und sicher bewerten!

Ein „gutes“ Probenmanagement ist ein wichtiger Bestandteil der Produktfreigabe im lebensmittelherstellenden Unternehmen. Es entscheidet mit über das Sicherheitsniveau der Produkte, wird aber oft als lästiger Kostenfaktor gesehen. Haben Sie auch das Gefühl, dass Sie zu wenige oder die falschen Proben ziehen? Müssen Sie Proben nach Budgetvorgaben planen?

Das Seminar gibt Ihnen einen Überblick über die Anforderungen an die Analytik und die Möglichkeiten, darauf zu antworten. Sie erfahren, wie Sie vorgehen können, um Proben zu gewichten. Sie lernen alternative und ggf. kostengünstigere Verfahren kennen.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen der Freigabeanalytik
- ✓ sind Sie in der Lage, einen für Sie maßgeschneiderten Probenplan zu erstellen
- ✓ können Sie mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten umgehen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Labor und Analytik. Alle, die für die Freigabe der Produkte verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u.a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 08:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Die **Anforderungen an das Probenmanagement** in der Lebensmittelproduktion

- Normen, Vorgaben und Methodik der Probenahme
- Chemische und mikrobiologische Untersuchungen in der Freigabeanalytik
- Folgerungen für die Qualitätssicherung: Laborergebnisse verstehen und interpretieren

Die **Gefahrenanalyse**

Umsetzung in die Praxis

- Entwickeln eines **maßgeschneiderten Probenahmeplans**: Was, wie oft, wie viele?
- Umgang mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten
- Schlussfolgerungen für Ihr langfristiges **Risikomonitoring**

Alternativen und **Reduktionsmöglichkeiten**

Zusammenfassung & Diskussion



Mikrobiologische Risiken beherrschen

Pathogene Keime erkennen und Kontaminationen verhindern

09. November 2023 Online  Nr. 3416

Laborbefunde verstehen, bewerten und Verkehrsfähigkeit prüfen

Für die Lebensmittelsicherheit sind pathogene Mikroorganismen ein Problem, das mit Hilfe des Hygienemanagements moderiert werden kann. Durch regelmäßige Laboranalysen und genaue Rohstoffspezifikationen minimieren Sie das Risiko mikrobieller Kontaminationen. Ausreißer sind trotzdem möglich.

Das Seminar vermittelt einen komprimierten Überblick über wichtige pathogene Keime. Sie lernen, wie Sie im Rahmen der Qualitätssicherung Laboranalytik umsetzen und Ergebnisse interpretieren können. Aus rechtlicher Sicht erfahren Sie, wie Sie die Verkehrsfähigkeit Ihrer Produkte prüfen und welche Meldepflichten Sie gegenüber Behörden beachten müssen.

Nach diesem Seminar...

- ✓ haben Sie Informationen zu wichtigen pathogenen Keimen gesammelt
- ✓ sind Sie in der Lage, laboranalytische Ergebnisse einzuordnen
- ✓ kennen Sie die gesetzlichen Vorgaben und Entscheidungen zur Risikobewertung

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus der Qualitätssicherung und Hygienemanager, sowie Neueinsteiger:innen mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit unterstützt.

Prof. Dr. Markus Grube ist Gründungspartner bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach. Er berät und vertritt die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel

- **Überblick über spezielle pathogene Keime:** *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spec.*, *Campylobacter spec.*, MRSA-Staphylococci

Umsetzung in die Praxis

- **Wie Sie eine wirksame Qualitätssicherung aufbauen**
- Hygienemanagement
- Rohstoffspezifikationen

Laborergebnisse verstehen und interpretieren

- Beispiele zur Einordnung von laboranalytischen Ergebnissen innerhalb des speziellen Kontextes
- Umgang mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten

Rechtliche Aspekte der **mikrobiologischen Risikobewertung**

- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung und Rechtsfolgen im Fall des Nachweises

Melde- und Mitteilungspflichten gegenüber Behörden

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/risiken-mibi

Listerien-Management

Unternehmensrisiko Listerien sicher beherrschen

14. September 2023 Online  Nr. 3425

Geben Sie Listerien keine Chance!

Bei einem Nachweis von *Listeria monocytogenes* droht nicht nur eine unmittelbare gesundheitliche Gefahr. Durch Rückrufe, Betriebsschließung und Imageverluste sehen Sie sich auch einem großen wirtschaftlichen Schaden gegenüber. Lassen Sie es nicht so weit kommen und bauen Sie frühzeitig ein funktionierendes Listerien-Management auf! So erfüllen Sie die gesetzlichen Anforderungen und sichern sich Handlungsoptionen bei einem positiven Nachweis. Dieses Seminar zeigt Ihnen die wichtigsten Hintergründe zu Listerien-Management auf, die rechtlichen Rahmenbedingungen sowie die Eintragungsmöglichkeiten und Ihre Optionen zur Absicherung.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie häufige Ursachen und Nachweismöglichkeiten von *Listeria monocytogenes*
- ✓ wissen Sie um Ihre Handlungsoptionen bei einem positiven Nachweis
- ✓ können Sie Ihre Verpflichtungen und Risiken managen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Betriebs- und Geschäftsleitung, aus QS/QM, dem Einkauf, dem Labor sowie für Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft.

Mit der Expertise von:

Dirk Reimerdes hat 25 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie: sowohl in der Herstellung als auch im Einzelhandel, Großhandel, in der Logistik und Gastronomie. Dazu zählt u.a. die Teamführung bei der Veränderung von Organisations- und Produktionsprozessen, Erfahrung im Beschaffungsmanagement sowie die Leitung von HACCP- und Krisenteams. Seine Schwerpunkte als Berater und Trainer sind das Hygiene- und Pathogenmanagement.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung: Brisanz von *Listeria monocytogenes*!

Ursachen für Kontaminationen erkennen

- Typische Kontaminationsorte auffinden und abstellen

Wirksame **Präventivmaßnahmen**

- Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene
- Prozessdesigns und CCPs sicher beurteilen
- Lieferantenkontrollen, -auswahl, -audits planen und durchführen
- Spezifikationen und Zertifikate

Rekontaminationen vermeiden: Möglichkeiten erkennen und ausschließen

Rechtlicher Rahmen und **Risikobewertung**

Nachweismethoden und die richtige Durchführung

- Probennahme für das *Listeria*-Monitoring
- Klassische Methoden, Schnellmethoden
- Richtige Interpretation der Laborergebnisse

Was erwartet die Behörde?

- Was müssen Risikobetrachtung und das Eigenkontrollsystem berücksichtigen?
- Vorgehensweise und Erwartungen der Überwachung
- Wie reagiert die Behörde, wenn L.m. nachgewiesen wurden?
- Gezielte Kommunikation im Krisenfall

Maßnahmen im Lebensmittelbetrieb

Umsetzung in die Praxis

- **Workshop:** Möglichkeiten der Prozessoptimierung ausschöpfen

Möglichkeiten und Grenzen im Rahmen der VO EG 2073/2005

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/listerien

Hygienemanagement

Betriebs- und Personalhygiene in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

18. Oktober 2023 Online  Nr. 3407

Die GHP als Grundlage Ihres HACCP-Systems!

Egal ob als Lebensmittelproduzierendes Unternehmen oder Verpackungshersteller: Ein funktionierendes Hygienemanagement ist die Basis für die Produktion eines sicheren und mikrobiologisch einwandfreien Lebensmittels. Die Gesetzgebung und die unterschiedlichen Lebensmittelsicherheitsstandards verlangen von Ihnen im Rahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) regelmäßige Selbstkontrolle, denn die GHP ist die Grundvoraussetzung für alle weiteren Lebensmittelsicherheitssysteme. Lernen Sie in diesem Seminar die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis effizient und effektiv einzuführen, Ihre Hygienemaßnahmen zu verifizieren und validieren und richtig zu dokumentieren.

Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie um die betriebs- und personalhygienischen Anforderungen an ein sicheres Umfeld der Lebensmittelherstellung
- ✓ können sie eine GHP effizient und effektiv einführen, umsetzen und aufrechterhalten
- ✓ sind Sie in der Lage, eine fundierte Nachweisdokumentation einzuführen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und Hygienemanager:innen, sowie Neueinsteiger:innen ins Thema oder Start-Ups mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit aus der Lebensmittelherstellung und der Verpackungsproduktion.

Mit der Expertise von:

Rosi Eder-Wörthmann ist Lebensmitteltechnologin und war lange als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen tätig. Seither arbeitet sie als Trainerin für IFS, BRCGS, FSSC 22000, hält Seminare und Vorträge und coacht Unternehmen bei der Umsetzung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitsthemen.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema Hygienemanagement

- Hygienerelevante gesetzliche Anforderungen
- Anforderungen aus den Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, FSSC 22000, ISO 22000 und BRCGS)

Kontaminationsarten

Erkennung kritischer Arbeitsbereiche

Umsetzung in die Praxis – Eine Kultur für Hygiene schaffen

- Workshop: Wie Sie Mitarbeiter zu **Hygiene und Food Safety Culture** motivieren

Wirksamkeitskontrolle und Dokumentation

- Verifizierung und Validierung von Hygienemaßnahmen
- Dokumentation

Zusammenfassung & Diskussion



Fremdkörpermanagement

23. November 2023 Online  Nr. 3410

Fremdkörper erkennen, beurteilen und vermeiden

Ein großes Risiko bei der Lebensmittelherstellung besteht in der Verunreinigung durch Fremdkörper. Dieses Seminar hilft Ihnen, potentielle Fremdkörperquellen in Ihrem Unternehmen zu identifizieren und durch vorbeugende Maßnahmen die Gefahr einer Kontamination Ihrer Produkte gering zu halten.

Sie lernen die Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung kennen und trainieren den Umgang mit Fremdkörperreklamationen durch Verbraucher:innen. In kleinen Arbeitsgruppen beschäftigen Sie sich mit der Risikoeinschätzung und der Einbindung in Ihre bestehende HACCP-Gefahrenanalyse.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRCGS
- ✓ können Sie eine Risikobewertung und Gefahrenanalyse durchführen
- ✓ beherrschen Sie die Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement, der Wartung und der Instandhaltung aus Lebensmittelindustrie und -handwerk.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Bei einer Öko-Kontrollstelle leitete sie mehrere Jahre den Bereich Verarbeitung. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Bedeutung von Fremdkörpern

- Die **Gefahr durch Fremdkörper** bei der Herstellung von Lebensmitteln

Anforderungen an das Fremdkörpermanagement in diversen Standards

- IFS, BRCGS, FSSC 22000
- Leitfaden Fremdkörpermanagement des IFS
- Beispiele: Auditabweichungen

Erkennen von Fremdkörpern

GefahrenEinstufung und Risikoeinschätzung

Präventive Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung

- Methoden der **Fremdkörpererkennung und rechtzeitigen Ausschleusung**

Festlegung von Grenzwerten, Verifizierung, Validierung

Fremdkörperreklamationen anhand von Fallbeispielen

Internes Reklamationsmanagement und Rechtliches

Zusammenfassung & Diskussion



Reklamationsmanagement

17. Oktober 2023 Online  Nr. 3406

Nutzen Sie Kritik von Verbrauchern und Handel zu Ihrem Vorteil

Reklamationsmanagement beginnt bereits bei kritischen Anfragen und mündet, bei richtiger Anwendung, immer in einer Verbesserung des gesamten Systems.

Aber: Eine gute Vorbereitung ist hier entscheidend! In vielen Fällen lässt sich eine negative Reaktion sogar in eine positive Bewertung lenken. Aber nur, wenn Ihr Team richtig geschult ist und gut ausbreitete Dokumente und Leitfäden an der Hand hat.

Nicht nur die privaten Standards wie IFS und BRCGS legen daher großen Wert auf ein funktionsfähiges Managementsystem. Auch die Anforderungen von gesetzlicher und Kundenseite entwickeln sich laufend weiter. In den vergangenen Jahren ist die Sensibilität vieler Verbraucher:innen und Behörden deutlich gestiegen, was sich auch an der steigenden Anzahl von öffentlichen Rückrufen ablesen lässt. Bereiten Sie sich und Ihr Unternehmen bestmöglich vor!

Nach diesem Seminar

- ✓ können Sie mit Reklamationen souverän umgehen
- ✓ verfügen Sie über Werkzeuge zum Aufbau eines effektiven Reklamationsmanagements
- ✓ können Sie die Anforderungen aus Gesetzen und Standards in Ihre betriebliche Praxis umsetzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelunternehmen und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die ein Reklamationswesen aufbauen oder betreuen müssen, und im Falle einer Krise sicher und souverän handeln wollen.

Mit der Expertise von:

Peter Wagner ist Auditor und Berater für Lebensmittelsicherheitsstandards. Er hat sich im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit als QM-/QS-Leiter bei namhaften Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie als Zertifizierungsauditor umfangreiche Erfahrungen im Aufbau und der Pflege von QM-Systemen angeeignet, die er nun an seine Kunden weitergibt.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Reklamationsmanagement

- Klärung von Begrifflichkeiten
- Nutzen für das Lebensmittelunternehmen

Normative Anforderungen

- Vorgaben aus Normen, privaten Standards und von Kunden
- Gesetzliche Vorgaben

Reklamationsmanagement

- Aufbau eines effektiven Reklamationswesens
- Einordnung von Kunden- oder Behördenrückmeldungen in Hinweis, Reklamation, Retoure, Rücknahme oder Rückruf
- Auswertung von Reklamationen und Ableitung von Maßnahmen

Weitere Eskalation: Krisenmanagement

- Vorbereitung von Dokumentation und Mitarbeitern
- Handhabung und Verhalten im Falle einer Krise
- Nachbereitung und Auswertung, Ableitung von Maßnahmen

Reklamations- und Krisenmanagement

- Validierung und Pflege des Systems

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Einordnung von Kundenrückmeldungen und Erarbeitung von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/reklamation

Integrierte Schädlingsbekämpfung

Aktive Kontrolle und Prophylaxe in Lebensmittelbetrieben

21. September 2023 in Dortmund Nr. 3398

Von der Prävention bis zur akuten Bekämpfung

Ohne ein funktionierendes System zur aktiven Schädlingskontrolle kann die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb nicht gelingen. Standards, wie der IFS Food, verpflichten jedes Unternehmen, eine Person zur Überwachung der betrieblichen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen zu benennen und zu schulen. Auch bei der Beauftragung eines externen Dienstleisters muss der/die betrieblich Verantwortliche entsprechende Kenntnisse nachweisen. Das Seminar vermittelt Rüstzeug aus Theorie und Praxis zur Ausschreibung und Etablierung sowie für Verständnis und Kontrolle eines funktionierenden und rechtssicheren Schädlingsmanagements.

Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie, wie Ihnen die integrierte Schädlingsbekämpfung gelingt
- ✓ kennen Sie die Rechtslage, Normen und Anforderungen diverser Standards
- ✓ können Sie eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung für Ihren Betrieb erstellen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement und Personen, die für die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Torsten Heidecke ist Niederlassungsleiter der APC Berlin und seit über einem Jahrzehnt in der Schädlingsbekämpfung tätig. Er ist Mitglied im Facharbeitskreis Rodentizidresistenz und war als Referent bei der bundesweiten Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren und Hygieneinspektoren beteiligt.

Dr. Martin Khaschei ist Niederlassungsleiter der APC Hamburg. Als promovierter Zoologe verfügt er über fundiertes biologisches Know-how. Dazu kommen über 15 Jahre Praxis in der Schädlingsbekämpfung mit umfangreichen Erfahrungen in Audits bei Betrieben mit Zertifizierung.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 08:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Die **kleine Schädlingskunde**: Einführung in Biologie und Schadwirkung der relevantesten Schädlinge

Grundlagen der **integrierten Schädlingsbekämpfung**

Rechtsrahmen und Normen

- Verordnung (EU) Nr. 528/2012 (Biozid-VO)
- TRGS 523 (Gefahrstoff-VO)
- TRNS (Technische Regeln und Normen)

Standards für die Lebensmittelsicherheit

- IFS Food, AIB, BRCGS
- DIN 10523
- DIN 16636

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: **Gefahrenanalyse und Risikobewertung**
- Workshop II: **Erstellung eines Leistungsverzeichnisses** für eine geplante Vergabe der Dienstleistung

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/schaedlinge

Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit

19. September 2023 Online  Nr. 3421

Wann ist Ihr Lebensmittel nicht verkehrsfähig? Wann ist es nicht sicher?

Was bedeutet dies für die Vermarktungssituation?

Im Rahmen der lebensmittelunternehmerischen Pflichten muss jeder Unternehmer in der Lage sein, die Verkehrsfähigkeit sowie die Sicherheit seiner Produkte selbstständig zu beurteilen. Nur so können Sie im gegebenen Falle die richtigen Konsequenzen aus einem Befund ziehen und die geforderten Maßnahmen (z. B. Rückholung von Ware) einleiten.

Die Fehlbeurteilung der Vermarktungsfähigkeit kann schwerwiegende straf- und ordnungswidrigkeitenrechtliche Folgen haben. Das Seminar zeigt Möglichkeiten einer ziel-führenden Bearbeitung anhand von Fallbeispielen auf.

Nach dem Seminar wissen Sie...

- ✓ wie eine toxikologische und eine mikrobiologische Risikobewertung aussehen kann
- ✓ welche marktbezogenen Maßnahmen zu treffen sind
- ✓ was Sie den Überwachungsbehörden melden

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Labor und Analytik.

Alle, die für die Freigabe der Produkte verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Prof. Dr. Markus Grube ist Gründungspartner bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach. Er berät und vertritt die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln und **Risikobewertung** aus lebensmittelrechtlicher Sicht

- Abgrenzung des Begriffs Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels zum Begriff Lebensmittelsicherheit

Rechtsfolgen

- Marktbezogene Maßnahmen: Öffentlicher Rückruf, Rücknahme bei gewerblichen Kunden, Vertriebsstopp

Toxikologische Risikobewertung (auch am Beispiel von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol bei Sesam)

- Diskussion eines Fallbeispiels zum Produktkrisenmanagement: Betriebliches Vorgehen und behördliche Bewertung

Mikrobiologische Risikobewertung (auch am Beispiel von *Listeria monocytogenes*)

- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung und Rechtsfolgen im Fall des Nachweises

Risikobewertung beim **Nachweis allergener Stoffe**

- Diskussion von Fallbeispielen u.a. zu Deklarationsfragen und zu Kreuzkontaminationen

Melde- und Mitteilungspflichten gegenüber Behörden

- nach Art. 19 Lebensmittel-Basis-VO (EG) Nr. 178/2002
- nach §44 LFGB
- nach ZoonoseVO

Zusammenfassung & Diskussion



Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten

nach der aktuellen EU-Ökoverordnung

21. September 2023 in Dortmund Nr. 3412

Damit Bio drin ist, wo Bio draufsteht

Bio-zertifizierte Lebensmittel haben sich einen festen Platz im Sortiment des Lebensmittelhandels erkämpft. Neben dem Fachhandel mit seinem ökologischen Rundumsortiment bietet der konventionelle Einzelhandel ein beständig wachsendes Bioangebot. Hersteller und Händler stehen vor der Aufgabe, stets mit den Neuerungen im Biorecht Schritt zu halten.

Lernen Sie in diesem Seminar die rechtlichen Vorgaben und das Biokontrollverfahren in Europa kennen. Dies wird ergänzt durch praxisnahe Beispiele für die Umsetzung der Rechtsvorschriften und die Integration in Ihr bestehendes QM-System.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen gemäß dem Ökolandbaugesetz und der EU-Ökoverordnung
- ✓ wissen Sie, wie Bioprodukte zusammengesetzt sein dürfen, um als solche zu gelten
- ✓ sind Sie für Ihr nächstes Zertifizierungsaudit gewappnet

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Forschung und Entwicklung, dem Marketing und der Rechtsabteilung aus Unternehmen, die Bioprodukte in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits dort führen.

Mit der Expertise von:

Alissa Schick ist Kontrollstellenleiterin der Öko-Kontrollstelle Prüfgesellschaft Ökologischer Landbau mbH in Karlsruhe. Die Prüfgesellschaft ist als Kontrollstelle seit 1992 spezialisiert auf die Bereiche Lebensmittelverarbeitung, Import, Futtermittel und Handel.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rechtliche Voraussetzungen:

- Bio-Verordnung EU (VO) 2018/848 und nachgelagerte Rechtsakte: Aktueller Stand der rechtlichen Grundlagen, Regelungsbereich und Umsetzung in Deutschland

Zusammensetzung von Bio-Produkten und Kennzeichnungsvorschriften

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Zusammensetzung von Bioprodukten

Voraussetzungen und Umsetzung der wichtigsten Anforderungen:

Anforderungen an

- die Produktion
- das Lieferantenmanagement
- die Rohstoffe
- Verfahren und GVO

Vorgehen beim Nachweis von nicht zugelassenen Stoffen

(u.a. Rückstände von Pestiziden)

Import von Bio-Produkten aus Drittländern

Zusammenfassung & Diskussion



Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten!

08. November 2023 Online  Nr. 3411

Ein Überblick über Recht, Qualität und Vermeidung von Fallstricken

Der Markt für vegane und vegetarische Lebensmittel boomt. Kein Wunder, dass alle Unternehmen, die Lebensmittel für diese Zielgruppe entwickeln, ihre Produkte auch optimal und rechtssicher vermarkten möchten.

Damit dies auch erfolgreich ist, unterstützen Sie dieses Seminar bei allen Fragestellungen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Produktformulierung und Qualitätsmanagement. Schwerpunkte sind unter anderem die Vermeidung von Beanstandungen sowie die Diskussion von Beispielen aus dem betrieblichen Alltag der Teilnehmenden – alles vor dem Hintergrund der Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission!

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie den Rechtsrahmen für vegane und vegetarische Lebensmittel
- ✓ können Sie diese rechtssicher kennzeichnen und bewerben
- ✓ haben Sie Kenntnisse zu den Besonderheiten bei Produktformulierung und im Allergenmanagement

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS/QM, Marketing und Produktentwicklung aus Unternehmen, die vegane und/oder vegetarische Lebensmittel in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits dort führen. **Reichen Sie gerne im Vorfeld Ihre Produktbeispiele bei uns ein.**

Mit der Expertise von:

Andreas Kadi ist Lebensmittelchemiker und Gründer von SRACONSULTING. Als unabhängiger Berater liegt sein Fokus auf wissenschaftlichen und rechtlichen Aspekten der Produkt- und Verpackungsentwicklung. Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung in der Nahrungsmittelindustrie berät er Firmen aus Europa sowie weltweit.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Trend und Markt

- Was sagt die Ernährungswissenschaft?
- Was denken die Verbraucher?

Rechtliche Aspekte

- Rechtliche Grundlagen und Leitlinien
- Kennzeichnungsbestimmungen
- Produktzusammensetzung
- Gibt es vegane und vegetarische Verpackungen?

Qualitätsmanagement und Compliance

- Rohstoffe, Lagerung, Warenfluss und Verarbeitung
- Besonderheiten im Allergenmanagement
- Personalschulung
- Gastronomie und Catering (unverpackte Ware)

Überwachung, Beanstandungen, Abmahnungen

- Analytik von veganen und vegetarischen Produkten
- Beanstandungsgründe und deren Vermeidung

Aktuelle Beispiele aus der Praxis

- Produktzusammensetzung
- Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/vvkennzeichnung

Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung

07. November 2023 Online  Nr. 3426

Kennzeichnung leicht gemacht

Nahezu kein Lebensmittel kommt ohne Informationen für den Verbraucher aus. Daher ist Kennzeichnung auf jeder Stufe der Lebensmittelkette von hoher Bedeutung. Fehlerhaft deklarierte Produkte haben für die Akteure nicht nur rechtliche, sondern auch wirtschaftliche Konsequenzen. Ziel dieses Seminars ist es, praxisnahes Wissen über die rechtlichen Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln zu vermitteln. Im Fokus stehen die Bestimmungen der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Sie erhalten umfassende Kenntnisse, die Sie bei der täglichen Arbeit mit Ihren Produkten sofort anbringen können.

Nach diesem Seminar...

- ✓ können Sie mit den Kennzeichnungsregeln der LMIV umgehen
- ✓ meistern Sie die Gestaltung einer Nährwerttabelle
- ✓ kennen Sie die Spezialregelungen für einzelne Produkte

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM, Marketing und F&E und sowohl für Neulinge als auch für Personen mit ersten Erfahrungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

Mit der Expertise von:

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Beratung und Vertretung von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie die umfassende gerichtliche und außergerichtliche Betreuung in marken- und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten.

und

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie. Sie ist Geschäftsführerin der RDA Scientific Consultants. Sie berät und referiert in allen lebensmittelspezifischen Fragestellungen von Kennzeichnungsproblemen bis zu Sicherheitsbewertungen und komplexen Zulassungsverfahren.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in die Pflichtkennzeichnung

- Bedeutung der Kennzeichnung
- Umgang mit der LMIV: Wo finde ich was?
- Verhältnis der LMIV zu anderen Regelungen

Die LMIV im Detail: Teil 1

- Die „Checkliste“ des Artikels 9
- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verpflichtende und vorsorgliche Allergenkennzeichnung
- Einblick in die Herkunftskennzeichnung

Die LMIV im Detail: Teil 2

- Zutatenverzeichnis, MHD & Co.
- Verpflichtende Nährwertdeklaration und Ausnahmen
- Angabe von Referenzmengen

Spezialregelungen für einzelne Zutaten und Lebensmittel

- Nahrungsergänzungsmittel
- Zusatzstoffe und Aromen

Umgang mit dem Etikett in der Praxis

- Fallbeispiele
- Dos and Don'ts

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/basis-lmiv

Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln

14. November 2023 Online  Nr. 3427

Erfolgreich durch den Paragrafendschungel

Innovatives Marketing ist im umkämpften Lebensmittelmarkt oft der entscheidende Schlüssel zum Erfolg. Diesen findet jedoch nur derjenige, der die rechtlichen Rahmenbedingungen kennt und mit ihnen umzugehen versteht. Sie erhalten einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Regelungen für die Bewerbung von Lebensmitteln. Finden Sie den Weg durch das Dickicht aus Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), Health Claims-Verordnung (HCV) und dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) mit Hilfe vieler praktischer Fallbeispiele.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die grundlegenden Werberegeln
- ✓ wissen Sie, welche Anforderungen von LMIV und HCV für Ihre Produktwerbung relevant sind
- ✓ sind Sie sicher im Umgang mit den Vorgaben in der Praxis

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM und Marketing. Das Seminar ist als Grundlagenseminar konzipiert, juristische Vorkenntnisse werden nicht erwartet.

Mit der Expertise von:

Leonie Evans ist Partnerin in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Sie berät und vertritt die Mandanten in sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie im gewerblichen Rechtsschutz und Wettbewerbsrecht und auf Englisch. Schwerpunkt ihrer Tätigkeit ist die umfassende Beratung von national und international operierenden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft.

und

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Beratung und Vertretung von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie die umfassende gerichtliche und außergerichtliche Betreuung in marken- und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung: Wo finde ich was?

Irreführung und krankheitsbezogene Werbung

- Die grundlegenden Bestimmungen der LMIV
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs
- Sonderregelungen: „Analogprodukte“ / „Imitate“
- Beispiele aus der Rechtsprechung

Die Health Claims-Verordnung

- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Zulassungen in Anhang und Gemeinschaftsregister
- Praktische Tipps zur Verwendung von Angaben

Werberegeln des UWG

- Spezielle Werbeformen (Zugaben, Gewinnspiele, etc.)
- Verbot irreführender Geschäftspraktiken
- Schwerpunktthema: Social Media
- Durchsetzung und Abwehr von Ansprüchen

Trend: „frei von“, „natürlich“, etc.

- Clean labelling – was ist erlaubt?
- Anforderungen an Fruchtabbildungen
- Aktuelle Tendenzen

Fallbeispiele aus der Praxis

- Umgang mit verschiedenen Werbeformen
- Differenziertes Risikomanagement

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/bewerbung-lm

Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel

30. November 2023 Online  Nr. 3428

Grundlagen der Abgrenzung, Kennzeichnung und Bewerbung

Kaum eine andere Kategorie von Lebensmitteln ist derart stark reguliert wie Nahrungsergänzungsmittel (NEM). Entsprechend wichtig ist es, die einschlägigen Regelungen und Regeln sicher zu beherrschen.

In diesem Seminar erhalten Sie einen aktuellen und praxisnahen Einblick in die regulatorischen Rahmenbedingungen für NEM. Fundiertes Wissen wird vermittelt und vorhandene Kenntnisse werden ausgebaut mit dem Ziel, den selbständigen Umgang mit der Materie im betrieblichen Alltag zu erlernen und zu verbessern.

Nach diesem Seminar...

- ✓ meistern Sie die Pflichtdeklaration nach LMIV und NemV ohne Probleme
- ✓ verstehen Sie die erfolgreiche Vermarktung mit Slogans und Claims
- ✓ wissen Sie um die rechtssichere Zusammensetzung und Kennzeichnung Ihrer NEM

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus den Bereichen Regulatory/Recht, QM, Marketing und F&E sowie Neulinge und Personen mit ersten Erfahrungen in der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Nahrungsergänzungsmitteln.

Mit der Expertise von:

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Beratung und Vertretung von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie die umfassende gerichtliche und außergerichtliche Betreuung in marken- und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten.

und

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie. Sie ist Geschäftsführerin der RDA Scientific Consultants. Sie berät und referiert in allen lebensmittelspezifischen Fragestellungen von Kennzeichnungsproblemen bis zu Sicherheitsbewertungen und komplexen Zulassungsverfahren.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln

- Was sind Nahrungsergänzungsmittel?
- Abgrenzung: NEM vs. Arzneimittel
- Zulässige Darreichungsformen

Zusammensetzung von NEM

- Vitamine und Mineralstoffe, sonstige Stoffe
- Fallstricke der „Novel Food“-Verordnung
- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Ordnungsgemäße Kennzeichnung von NEM

- Deklaration nach LMIV
- Vorschriften der NemV
- Sonderregelungen für bestimmte Angaben, insbesondere Health Claims

Bewerbung von NEM

- Umgang mit dem Irreführungsverbot
- Das Verbot der krankheitsbezogenen Werbung
- Souveräne Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

NEM in der Praxis

- Fallbeispiele, aktuelle Entwicklungen und Tendenzen

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/grundlagen-nem

Inhouse-Schulungen

Individuell für Sie und Ihr Team

Sie möchten gleich mehrere Teammitglieder schulen und dabei an Ihren spezifischen unternehmens-eigenen Prozessen ansetzen?

Das geht ganz einfach mit einer Inhouse-Schulung aus unserem großen Portfolio: als Präsenz- oder Online-Schulung für Ihr Team!

Teilen Sie uns einfach Ihren konkreten Weiterbildungsbedarf mit oder wählen Sie aus unserem Programm das für Sie passende Thema.

Unsere Trainer:innen gestalten mit Ihnen gemeinsam die Schulungsinhalte und das Format – individuell ausgerichtet an den Bedürfnissen Ihrer Mitarbeitenden und Ihres Unternehmens.

Wir beraten Sie gerne:



Annika Bode

inhouse@akademie-fresenius.de

Telefon: +49 231 75896-73



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Maßgeschneiderte Inhalte an Ihre Bedürfnisse angepasst: prozessorientiert und praxisnah
- ✓ Erweitern Sie die Kompetenzen Ihres Teams – online oder vor Ort!
- ✓ Diskutieren Sie sensible Themen in einem geschützten Rahmen.
- ✓ Persönliche Betreuung durch uns und unsere Trainer:innen.
- ✓ Wir kommen zu Ihnen! Es fallen keine Reisekosten für Ihr Team an.



Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Alle Teilnehmende erhalten ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere **Präsenzveranstaltungen** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Bei unseren **Online-Veranstaltungen** können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon

(Un erwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Vortragenden und von den Teilnehmenden stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmenden untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweise

© maradaisy, © aydinyrn -iStock © creativestall – AdobeStock,
© sabelskaya – iStock, © seamartini – iStock, © fireofheart – iStock,
© Artur Charkin – iStock, © peterschreiber.media – AdobeStock,
© muhamad rukmana – iStock, © rudzhan nagiev – iStock,
© Booblgum – iStock, © freshidea – Fotolia.com, © dmutrojarmolinu,
© microone, © Denizbayram – AdobeStock, © andres – iStock,
© goolliver25 – Fotolia.com, © elenabsl – AdobeStock,
© freshidea – AdobeStock, © andresr – iStock, © Imaginis – Fotolia.com,
© eli_asenova – iStock, © Hilch – iStock, © Ugurhan Betin – iStock,
© Rafael Ben-Ari – AdobeStock, © insemar – Fotolia.com,
© muchmania – Fotolia.com, © koya79 – iStock,
© Stadt Ingelheim – ingelheim.de, © nmann77 – Fotolia.com,
© FM2 – Fotolia.com, © dayves – Fotolia.com, © Voyagerix – Fotolia.com,
© ggw – Fotolia.com, © alenaohneva – Fotolia.com, © Sasint – AdobeStock,
© Rido – AdobeStock, © contrastwerkstatt – AdobeStock, © Aschoffotografie,
© Edgar Joel Ipanaque Maza – iStock, © Tetiana_Musiyaka – iStock,
© Hans Jürgen Landes – Dortmund U, © AdobeStock-112560384_Floydine,
© Mykyta_Dolmatov – iStock, © Natallia_Yatskova – iStock

Die Akademie Fresenius GmbH

Alter Hellweg 46
44379 Dortmund

Telefon: +49 231 75896-50

Telefax: +49 231 75896-53

fresenius@akademie-fresenius.de