



MASTERCLASS
LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

DOPPELMODUL 4 & 5
11./12. April 2018



Aus der Praxis - für die Praxis
Themen:
Lebensmittelsicherheit im Rahmen
des Managementsystems
Kontaminanten, Pestizide,
Mikrobiologie & Hygiene

TOP AKTUELL

- Fipronil & Food Fraud
- VG Aachen: Meldepflicht Labore?

MODUL 4 - Mittwoch, 11. April 2018

Lebensmittelsicherheit im Rahmen des Managementsystems

10:00 bis 13:00 Uhr

Pflichtenkreis Lebensmittelunternehmen

- Verantwortung, Sorgfaltspflichten
- Aufgaben, Delegation

Lebensmittelsicherheit

- Art. 14 BasisVO 178/2002
 - Recht, Fälle, Maßnahmen
 - gefährliche Lebensmittel
 - „inakzeptable“ Kontamination, Verderb
 - Beweislast, Risikobewertung
- Rückverfolgbarkeit
 - up-stream, down-stream
 - interne Rückverfolgbarkeit
- Meldepflichten
 - Art. 19 BasisVO
 - § 44 LFGB – Unternehmen, Labore
 - DioxinV
 - ZoonosenV

14:00 bis 17:00 Uhr

Food Fraud

- Fälle: Pferdefleisch, Fipronil
- Recht: Irreführung, Betrug
- Analytik
- Implementierung notwendiger QS-Maßnahmen
- Forderungen IFS/BRC
- Risikoorientierte Kontrollen und Erkennen von Betrugsanreizen

Food Defence

- Schutz vor mutwilliger Kontamination oder Verfälschung
- Industrie-Sabotage
- Terrorakt
- „Food Defense“ IFS Food/BRC

Risiko basierte QS

- Risiko orientierte Planung & Controlling

18:30 Uhr

Gemeinsames Abendessen am Ende des ersten Veranstaltungstages im Charles Hotel mit zusätzlicher Möglichkeit des intensiven Austausches mit Referenten und Teilnehmern.

Kontaminanten, Pestizide, Mikrobiologie & Hygiene

10:00 bis 13:00 Uhr

Kontaminanten

- Rechtliche Grundlagen (VO 315/93, VO 1881/2006)
- Wissenschaftliche Grundlagen
 - Pflanzentoxine (Pyrrolizidinalkaloide, Tropanalkaloide)
 - Mykotoxine (Aflatoxine, Ochratoxin A, Ergotalkaloide etc.)
 - Metalle/Metalloide (Arsen, Cadmium, Blei etc.)
 - Prozesskontaminanten (3-MCPD, PAKs, Acrylamid etc.)
 - Dioxine & PCBs
- Spotkontaminanten & repräsentative Probenahme (VO 401/2006)

Pestizide

- Rechtliche Grundlagen (VO 396/2005, VO 1107/2009)
 - Abgrenzung Pestizide vs. Pflanzenschutzmittel
- Wirkstoffe
 - Rückstandsdefinition
 - Rückstandshöchstgehalte (MRL)
 - EU-Pesticides Database
 - EU-Zulassungsverfahren
- Pflanzenschutzmittel
 - Nationales Zulassungsverfahren (Erneuerung, Verlängerung)
 - Online-Datenbank

14:00 bis 17:00 Uhr

Mikrobiologie

- Rechtliche Grundlagen (VO 2073/2005)
 - Lebensmittelsicherheitskriterien
 - Prozesshygienekriterien
- Regulatorische Grundlagen
 - Nationale Leitlinien für die gute Hygiene Praxis
 - Hygiene-Leitlinien der EU-Kommission
 - Hygiene-Leitlinien von Stakeholdern
- Wissenschaftliche Aspekte /Lebensmittelbedingte Erkrankungen
 - Monitoring & Analyse von Risikofaktoren
 - Risk & Rapid Outbreak Assessments (EFSA, ECDC, BfR, RKI)
 - EU & nationale Referenzlaboratorien
 - Listerien – Fälle aus der Praxis

Hygiene

- Was bedeutet eigentlich „Hygiene“?
- Rechtliche Grundlagen
 - Hygiene-VO 852/2004 & 853/2004
 - deutsches Recht
- HACCP
- Standards / Zertifizierungen, IFS/BRC/ISO 22000

Programm & Termine

Mit unserer neuen MasterClass erhalten Sie ein detailliertes und up-to-date Wissen über die europäischen und deutschen regulatorischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Herstellens und Inverkehrbringens von Lebensmitteln - unabdingbar für ein strategisches Unternehmensmanagement!

Die Module der MasterClass präsentieren Referenten der Kanzlei meyer.rechtsanwälte und der regulatorischen/wissenschaftlichen Beratungsfirma meyer.science GmbH.

Die insgesamt 9 Module der MasterClass 2018 sind wie folgt aufgeteilt:

Modul 1+2: Einklassifizierung von Lebensmitteln & Food Improvement Agents (Doppelmodul)
Dienstag & Mittwoch, 27./28. Februar 2018

Modul 3: Gestaltung der Verpackung
Donnerstag, 22. März 2018

Modul 4+5: Lebensmittelsicherheit (Doppelmodul)
Mittwoch & Donnerstag, 11./12. April 2018

Modul 6: Krisen - Donnerstag, 17. Mai 2018

Modul 7: Überwachung, Strafverfolgung, Compliance - Dienstag, 19. Juni 2018

Modul 8: Lebensmittelkontaktmaterialien und sonstige Bedarfsgegenstände
Donnerstag, 27. September 2018

Modul 9: Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, zivilrechtliche Haftung
Montag, 5. November 2018

Zeitraum: jeweils 10:00 – 17:00 Uhr

Teilnehmer

Einsteiger, Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E sowie aus Herstellung und Handel, insbesondere Mitarbeiter der Abteilungen Regulatory Affairs, Recht und Compliance.

Teilnahmegebühr:

Einzelmodul je 880.- € (inkl. Mittagessen, Getränke und Kaffeepausen)

Doppelmodule je 1.750.- € (inkl. Mittagessen, Getränke, Kaffeepausen und Abendessen)

Alle Modul-Unterlagen sind im Preis enthalten, ebenso Bücher zu den Themen.

Bei Buchung des Gesamtpaketes aller Module erhalten Sie 20 % Rabatt auf die Gesamtkosten. Sie können jederzeit ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer benennen.

Bei den Doppelmodulen im Februar und April:

Gemeinsames Abendessen am Ende des ersten Veranstaltungstages ab 18:30 Uhr im Charles Hotel mit zusätzlicher Möglichkeit des intensiven Austausches mit Referenten und Teilnehmern.

Wertvolle Takeaways

- Praxisrelevantes Wissen, inkl. Informationen zum gelebten Umgang mit Behörden
- Tipps und Tricks, unmittelbar umsetzbar für Ihr Unternehmen
- Substantielle Unterlagen und Bücher zu den Themen
- Austausch mit den Referenten über Ihre unternehmerischen Belange
- Interaktives Arbeiten, da maximal 20 Teilnehmer

Referenten



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte, München

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Honorarprofessor TU München



Dr. Uta Verbeek

meyer.science GmbH, München

Wissenschaftliche Beraterin für Unternehmen der Lebensmittel- Kosmetika und Bedarfsgegenständebranche. Berät u.a. in Abgrenzungsfragen, bei stoffrechtlichen Prüfungen, bei der Bewertung der Sicherheit und Wirksamkeit von Stoffen, bei Fragen rund um Novel Food (u.a. Statusrecherche, Sicherheitscheck) und bzgl. der Konformität und der Risikoanalyse von Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenständen. Weitere Tätigkeitsfelder sind regulatorische Zulassungsverfahren für Health Claims, Lebensmittelzusatzstoffe und neuartige Lebensmittel und damit die Erstellung von Dossiers. Risk Assessment (z.B. für Pestizide & Kontaminanten) und Krisenmanagement sind weitere Aufgabengebiete.



Dr. Wolfgang Jung

Dr. Wolfgang Jung hat Biologie (Mikrobiologie) und Biochemie in Tübingen und Aachen studiert. Nach der Promotion an der TU München war er langjähriger wissenschaftlicher Mitarbeiter an einem milchwirtschaftlichen Institut der TUM in Weihenstephan. Seit dem Wechsel in die Milchindustrie hat er in 2 namhaften Unternehmen gearbeitet und die letzten 14 Berufsjahre das zentrale Qualitätsmanagement bei der Hochland SE aufgebaut und geleitet. Inzwischen im Ruhestand, ist er noch beratend tätig auf den Gebieten Mikrobiologie (Trouble Shooting), HACCP und bei der Zertifizierungsvorbereitung nach IFS und BRC.

Anmeldung zum Seminar

MASTERCLASS - LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

Veranstaltungsort: The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München

zurück per E-Mail office@meyerlegal.de oder per Fax an 089 55 06 988 22

Onlinebuchung

Module:

Name, Vorname, Titel:

Firma/Universität/Behörde:

Straße, Nr.:

PLZ Ort:

Tel.:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift:

Auf ein Wiedersehen bei dieser Gelegenheit freuen wir uns sehr.

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer. rechtsanwälte
Tel. +49 (0)89 55 06 988-0
Fax +49 (0)89 55 06 988-22
office@meyerlegal.de

meyer 