

## Seminar „Qualitätsmanagement“

28. Mai 2019, 10:00 – 16:00 Uhr, Bonn

### PROGRAMM



10:00 Uhr **Anmeldung und Frühstück**



10:30 Uhr **Begrüßung und Moderation**  
Peter Liesen (BDSI)



10:30 Uhr **Food Fraud – Wie können die Anforderungen in die Praxis umgesetzt werden?**  
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, meyer.rechtsanwaltsgesellschaft mbH, München



11:15 Uhr **Wie hoch ist die Exposition? Die EFSA-Food Consumption Database für die Risikobewertung im Qualitätsmanagement**  
Dr. Marion Raters, LCI Köln



11:45 Uhr **Rückruf oder nicht? Wie rechnet man eine Risikobewertung im Falle einer Rückstands- oder Grenzwertüberschreitung?**  
Dr. Christine Konnertz-Häußler, KWG Rechtsanwälte, Gummersbach



12:30 Uhr **Aktuelle Entwicklung US-Exporte (FDA-Anforderungen an QM-System)**  
Martin Ziegler, The Bonney Ziegler Group, Philadelphia



13:00 Uhr **Mittag**

14:00 Uhr **Aktuelle Entwicklung im Bereich IFS, BRC, FSSC 22.000**  
Bernadette Dietze – TÜV Nord Cert, Bremen

15:00 Uhr **Update Allergenmanagement: Konkrete Handlungsanweisungen für die QM-Abteilung**  
Jürgen Schlösser, Schlösser Consultant

ca. 16:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

#### **VERANSTALTUNGSORT:**

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.  
Schumannstr. 4 - 6, 53113 Bonn, Tel. +49 228 26007-0