



MASTERCLASS
LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

Aus der Praxis - für die Praxis
MODULE 2018



The Charles Hotel
Sophienstraße 28
80333 München

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

Leitung



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.

meyer.rechtsanwälte & meyer.science

Wir sind eine der in Deutschland führenden Kanzleien in den Branchen Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel, Spielzeug und Verbraucherprodukte, Futtermittel, Arzneimittel, Medizinprodukte und Chemikalien. In diesem Zusammenhang bieten wir eine umfassende Beratung und Vertretung nach höchsten Qualitätsstandards.

Wir arbeiten eng am Sachverhalt und klären mit Unterstützung unseres Kooperationspartners, der meyer.science GmbH, auch schwierige naturwissenschaftliche und technische Aspekte. Wir bieten damit integriert neben der rein rechtlichen eine ebenso fundierte naturwissenschaftliche Beratung an.



Module

MODUL 1+2 27. - 28.02.2018

Einklassifizierung von Lebensmitteln Kategorien, Kennzeichnung, Rezepturen

- Lebensmittel/Arzneimittel
 - BVL/BfArM-Expertenkommission
 - Stofflisten (z.B. BVL)
- Botanicals
- Nahrungsergänzungsmittel
- Angereicherte Lebensmittel
- Novel Food/GMO
- Food for Specific Groups (FSG)
 - bilanzierte Diäten - FSMP
 - Säuglingsanfangs-/Folgenahrung
 - Beikost (Update)
 - Tagesrationen / Mahlzeitenersatz
 - sonstige „diätetische“ Lebensmittel (Sportler, Kindermilch/-tee, etc.)

Food Improvement Agents Kategorien, Zulassungen, Kennzeichnung

- Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme
 - zugelassene Stoffe
 - Kennzeichnung
- Zulassung

MODUL 3 22.03.2018

Gestaltung der Verpackung Das „Muss“, das „Mögliche“, das „Unmögliche“

- LMIV 1169/2011, LMIDV
- Los-Kennzeichnung, Eichrecht
- Vertikale Regelungen
- Kennzeichnung loser Ware
- ÖkoV
- nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Täuschung

MODUL 4+5 11. - 12.04.2018

Lebensmittelsicherheit im Rahmen des Managementsystems

- Pflichtenkreis Lebensmittelunternehmen
- Sicherheit
 - Art. 14 BasisVO 178/2002
 - Rückverfolgbarkeit
 - Meldepflichten (BasisVO, LFGB, DioxinV, ZoonosenV)
- Food Fraud & Food Defence
- Risiko basierte QS

Kontaminanten, Rückstände, Pestizide, Mikrobiologie

Hygiene

- Hygiene-VO
- Standards / Zertifizierungen, IFS/BRC

Module

MODUL 6 17.05.2018

Krisen

- Risk Management
 - Krisenteam
 - Rücknahme, Waren-/Dispostopp
- Risk Assessment
- Krisen-Kommunikation
 - Information der Öffentlichkeit, Medien & NGOs (Foodwatch, Cleankids etc.)
 - Kommunikation mit Behörden, Meldepflichten, RASFF

MODUL 7 19.06.2018

Überwachung, Strafverfolgung, Compliance

- Behörden: Zuständigkeiten, Befugnisse
 - LFGB, europäische KontrollVO
 - Gremien: ALS/ALTS, ALB
- Sanktionen
- Strafverfolgung (Polizei, Staatsanwaltschaft)
- Compliance

MODUL 8 27.09.2018

Lebensmittelkontaktmaterialien und sonstige Bedarfsgegenstände

- VO 1935/2004 & VO 2023/2006
- Konformitätserklärung
- Spezifische EU-Regelungen
 - Kunststoff, Keramik, aktive & intelligente Materialien etc.
- Nicht-harmonisierte Regelungen / nationale Vorgaben
 - Papier, Druckfarben etc.
- Regulatorische Vorgaben
 - EDQM / CoE / BfR-Empfehlungen etc.

MODUL 9 05.11.2018

Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, zivilrechtliche Haftung

- Wettbewerbsrecht
 - UWG allgemein
 - typische lebensmittelrechtliche Fälle
 - Tipps bei Abmahnungen und Unterlassungserklärungen
 - Verfügungs-/Hauptsacheverfahren
- Vertragsrecht
 - Lieferverträge, Vertragsgestaltung
 - Haftung bei mangelhafter Ware
- sonstige zivilrechtliche Haftung

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 