



**MASTERCLASS - FOOD
LEGAL & REGULATORY AFFAIRS**

**Aus der Praxis - für die Praxis
MODULE 2019**



The Charles Hotel
Sophienstraße 28
80333 München

Programm & Termine

Mit unserer MasterClass erhalten Sie ein detailliertes Wissen up-to-date über die europäischen und deutschen rechtlichen und regulatorischen 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 2019 sind aufgeteilt wie folgt:

- Modul 1: Lebensmittel**
Dienstag, 29. Januar 2019
- Module 2/3: Kennzeichnung von Lebensmitteln & Täuschungsschutz (Doppelmodul)**
Dienstag/Mittwoch, 26./27. Februar 2019
- Module 4/5: Risiko basierte QS & Lebensmittelsicherheit (Doppelmodul)**
Dienstag/Mittwoch, 26./27. März 2019
- Modul 6: Krisen** - Dienstag, 14. Mai 2019
- Modul 7: Überwachung, Strafverfolgung, Compliance** – Mittwoch, 15. Mai 2019
- Modul 8: Lebensmittelkontaktmaterialien** – Dienstag, 1. Oktober 2019
- Modul 9: Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, zivilrechtliche Haftung**
Dienstag, 19. November 2019

Zeitraum: jeweils 10:00 – 17:00 Uhr

Teilnehmer

Einsteiger, Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E, 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, März und Mai:

Gemeinsames Abendessen am Abend 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
- Networking mit anderen teilnehmenden Praktikern

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

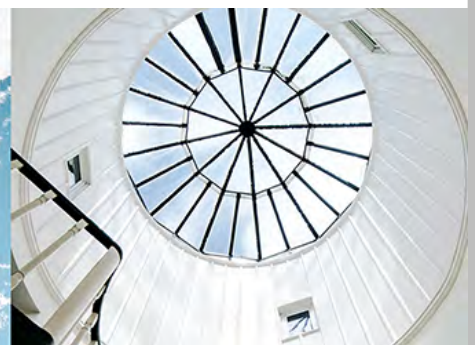
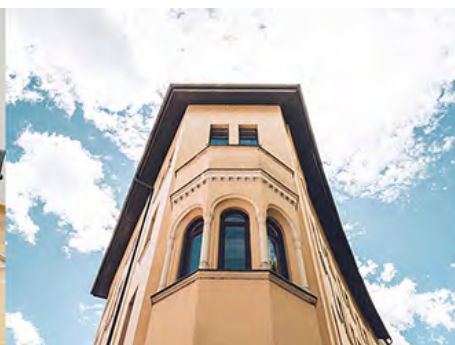
meyer.science GmbH, München

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 rechtlichen eine fundierte naturwissenschaftliche und regulatorische Beratung an.



Module

MODUL 1 29.01.2019

Lebensmittel

- **Lebensmittel, Abgrenzung Arzneimittel**
 - BVL/BfArM-Expertenkommission
 - Botanicals, Stofflisten (BVL, BelFrlt)
 - Rechtsprechung
- **Nahrungsergänzungsmittel**
- **angereicherte Lebensmittel**
 - neu: Ausweitung der Verbotsliste
- **Novel Food**
 - Fallgruppen & Fallgruben
 - Novel Food Catalogue
 - neu: Konsultationsverfahren & Folgen
- **Food for Specific Groups (FSG)**
 - bilanzierte Diäten – FSMP, iFSMP
 - Säuglingsanfangs-/Folgenahrung
 - Beikost
 - Tagesrationen, Mahlzeitenersatz
 - Sportler, Kindermilch/-tee, etc.
 - was geschieht mit DiätV?

MODUL 2/3 26./27.02.2019

Kennzeichnung von Lebensmitteln & Täuschungsschutz

- **Kennzeichnung**
 - LMIV 1169/2011 + dt. LMIDV
 - Los-Kennzeichnung, Eichrecht
 - vertikale Regelungen (wie Milcherzeugnisse, Getränke)
 - Kennzeichnung loser Ware
 - ÖkoV
 - nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- **Täuschungsschutz**
 - Fallgruppen
 - Rechtsprechung

MODUL 4/5 26./27.03.2019

Risiko basierte QS & Lebensmittelsicherheit

- **Hygiene & Mikrobiologie**
 - Standards, Zertifizierungen
 - IFS, BRC
- **Kontaminanten & Pestizide**
- **Lebensmittelsicherheit**
 - Rahmenbedingungen BasisVO
 - Rückverfolgbarkeit
 - Meldepflichten
- **Food Fraud**
- **Food Defence**

Module

MODUL 6

14.05.2019

Krisen

- **Krisen Know-how**
 - Rechtsrahmen unsicherer Lebensmittel
 - das „Ob“ von Rücknahme, Rückruf, Warnung
- **Risk-Assessment / Krisenprophylaxe**
 - physikalische, mikrobiologische, biologische und chemische Agens
 - Fälle einer Risikobewertung, Pestizide & Kontaminanten
 - Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System & Krisenprophylaxe
- **Krisen-Management**
 - Prozessablauf Rückrufmanagement
 - Lernen aus „Mars“ und „Sieber“
 - Meldepflichten der Unternehmen & Labore
- **Krisen-Kommunikation**
 - das „Wie“ des Rückrufs gegenüber Öffentlichkeit

MODUL 7

15.05.2019

Überwachung, Strafverfolgung, Compliance

- **Behörden**
 - Umgang mit Behörden – „in guten und in schlechten Zeiten“
 - Zuständigkeiten, Befugnisse: LFGB, europ. KontrollVO
 - Gremien: ALS/ALTS, ALB
 - Sanktionen
- **Strafverfolgung**
 - was tun, wenn die Polizei kommt?
 - unterwürfig, abwarten oder konstruktiv gestalten?
 - Umgang mit Polizei, Staatsanwaltschaft, Gerichte
- **Compliance**
 - rechtskonformes Verhalten - mehr als QMS
 - Compliance Regeln erstellen
 - sanktionsrelevant: Tatvor- & -nachverhalten

MODUL 8

01.10.2019

Lebensmittelkontaktmaterialien

- Basisregelungen VO 1935/2004 & GMP VO 2023/2006
- spez. Regelungen zu Kunststoffen, aktive & intelligente Materialien, Keramik etc.
- nationale Regelungen zu nicht-harmonisierten Materialien (wie Papier/Pappe, Metalle/Legierungen, Druckfarben etc.)
- Stand der deutschen VO-Entwürfe zu Mineralöl & Druckfarben
- regulatorische Vorgaben zu spezifisch und nicht-spezifisch geregelten Materialien: Leitlinien der EU-Kommission, Leitfäden der EDQM, BfR-Empfehlungen etc.
- aus der Praxis:
 - die ideale Konformitätserklärung – so sollte diese aussehen
 - die korrekte Konformitätsarbeit – dies müssen Sie beachten
- die neuen ALS-Stellungnahmen – unabdingbar für die Praxis

MODUL 9

19.11.2019

Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, zivilrechtliche Haftung

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

Anmeldung zum Seminar

MASTERCLASS FOOD - 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 