



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

*Where Experts Meet!*

## 8. Fresenius-Praktikertreffen

# QS-Leiter Tagung

22. und 23. Juni 2016  
in Köln

### Die Themen

Bausteine des individuellen betrieblichen  
Risikomanagements:

- Sensorische Prüfungen im Rahmen der QS
- Neue Produktlinie – neues QM?
- Allergenmanagement entlang der Lieferkette
- Schädlingsbekämpfung

Aus Sicht der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit: Herausforderungen an das Fremdkörpermanagement

Sicherheit und Authentizität von importierten Rohstoffen in der globalen Beschaffung

Wie erfüllen Sie mit einem Food Compliance-Managementssystem alle rechtlichen und kommunikativen Anforderungen?

Teamkontrollen der Lebensmittelüberwachung: ein Erfahrungsbericht

Monitoring von Rückständen und Kontaminanten

Das Deutsche Lebensmittelbuch: Bedeutung am Beispiel der neuen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

**Das Praktiker-Forum für alle  
Qualitäts-Verantwortlichen**

**INSTITUT  
FRESENIUS**

**SGS**

**Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt**

# Das Programm



Mittwoch, 22. Juni 2016

**8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

**9.00 Begrüßung und Einführung durch den Veranstalter und den Vorsitzenden**

**Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte**

**9.10 Food Compliance – Herausforderung für die Kommunikation von Lebensmittelunternehmen**

- Erwartungen von Verbrauchern, Kunden und Medien an die Unternehmenskommunikation
- Umgang mit ethisch-moralischen Ansprüchen insbesondere von NGOs
- Anforderungen zuständiger Behörden an Information und Kooperation
- Issue Monitoring und Risikobewertung zum Schutz von Marke und Reputation
- Erfüllung der Transparenzforderungen entlang der Lieferkette

**Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult**

**9.50 Food Compliance – Fokus Lebensmittelrecht**

- Lebensmittelrechtliche Anforderungen an den Lebensmittelunternehmer
- Identifikation der lebensmittelrechtlichen Pflichtenkreise
- Strukturierung und Delegation der lebensmittelunternehmerischen Verantwortlichkeiten
- Rechtsfolgen im Falle von Compliance-Verstößen
- Praktische Tipps für die operative Erstellung und Implementierung eines Legal Food Compliance-Managementsystems

**Dr. Markus Grube**

**10.30 Fragen und Antworten**

**10.40 Kaffeepause**

**11.10 Die amtliche Kontrollpraxis im Wandel?! Die Sichtweise der Lebensmittelwirtschaft**

- Wie und von wem soll künftig die amtliche Überwachung finanziert werden?
- Nutzbarmachung privater Wirtschaftsdaten für die amtliche Überwachung?
- Korrekturbedarf bei Eigenkontrollen und amtlicher Kontrollpraxis?
- Erweiterte Verbraucherinformation als zusätzliches Druckmittel im Vollzug?

**Dr. Marcus Girnau, BLL**

**11.50 Praxisbericht: Teamkontrollen der Lebensmittelüberwachung – Neue Herausforderungen an das Qualitätsmanagement**

- Die Lebensmittelüberwachung organisiert sich zunehmend in so genannten „interdisziplinären Kontrollteams“ / „Task Force-Einheiten“
- Welche Herausforderungen stellt dies an Lebensmittelunternehmen? Wie erfolgt eine effektive Vorbereitung auf Task Force-Kontrollen? Was ist während der Kontrolle zu beachten? Wie geht es nach der Task Force-Kontrolle weiter?

**Bernd Kurzai, Südzucker**

**12.30 Fragen und Antworten**

**12.45 Gemeinsames Mittagessen**

**14.00 Ist die Herkunft echt? Ist das Produkt verfälscht oder behandelt? Fortschritte in der Multiparameter-basierten Authentizitäts- und Qualitätsprüfung von (importierten) Lebensmitteln und Rohstoffen**

- Was ist Authentizität?
- Von High-Tech zu mobilen Anwendungen: Praxisbeispiele zur Authentizitätsprüfung von Honig und Olivenöl

**Prof. Dr. Stephan Schwarzingler, Universität Bayreuth**

**14.40 Praxisbericht: Allergenmanagement entlang der Lieferkette als Bestandteil der QS**

- Supply Chain-Risikobewertung
- Das Risiko in der eigenen Produktion
- Analysemöglichkeiten

**Jürgen Schlösser, Dr. August Oetker Nahrungsmittel**

**15.20 Fragen und Antworten**

**15.30 Kaffeepause**

**16.00 Aktuelle Entwicklungen beim Risikomanagement von Kontaminanten**

- Umwelt- und Industriekontaminanten
- Agrarkontaminanten
- Prozesskontaminanten

**Dr. Annette Rexroth, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft**

**16.40 Die Kriterien zur Grenzwertfestsetzung im europäischen Recht**

- Was ist eigentlich ein Grenzwert?
- Grenzwertfestsetzung bei Rückständen und Kontaminanten
- Praxisprobleme

**Prof. Dr. Martin Holle, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg**




Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/2299](http://www.akademie-fresenius.de/2299)

17.20 Abschlussdiskussion

18.15 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen. An diesem hellen Sommerabend können Sie bei einer entspannten Bootsfahrt auf dem Rhein die Gespräche des Tages vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!

 **Donnerstag, 23. Juni 2016**

### 8.30 Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches – Ansprüche und Bedeutung am Beispiel der neuen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

- Bedeutung der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches im Verhältnis zum europäischen Lebensmittelrecht
- Die Zukunft der Deutschen Lebensmittelbuchkommission
- Neue Ansprüche an die Kennzeichnung durch die Neufassung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Dr. Detlef Horn, CVUA Rhein-Ruhr-Wupper

### 9.00 Mehr Sicherheit durch ein individuelles risikobasiertes betriebliches QM-System: Ein Überblick über die verschiedenen Bausteine des Risikomanagements

- Voraussetzungen für moderne QM-Systeme
- Aktuelle Möglichkeiten zur Absicherung
- Issue Management zur Risikosteuerung

Florian-Fritz Preuß, Quant Qualitätssicherung

### 9.30 Praxisbericht: Sensorische Prüfung im Rahmen der QS – Sensorik-Kultur bei Coca-Cola Erfrischungsgetränke

- Herausforderungen bei der Implementierung personalintensiver Prüfkaktivitäten und Schaffung einer neuen Unternehmenskultur am Beispiel Sensorik
- Kosteneffizienz bei Auswahl geeigneter Geräte, Methoden und Trainings

Matthias Papenfuß, Coca-Cola Erfrischungsgetränke

### 10.00 Praxisbericht: Moderne Analysemethoden zur Detektion geruchsauffälliger Eberschlachtkörper im Rahmen des Qualitätsmanagements bei Westfleisch

- Analysemethoden
- Detektion von abweichenden Ebergerüchen – ein Pilotprojekt
- Aktuelle Diskussion in der Branche

Dr. Martina Oetjen, Westfleisch

### 10.30 Fragen und Antworten

### 11.00 Kaffeepause

### 11.30 Praxisbericht: QM für Veggies – das Gleiche in Grün?!

- Rohwaren
- Trennung der Warenströme
- Kriterien der Fertigware
- Kontakt zu Endverbrauchern

Dr. Boris Preuss, Rügenwalder Mühle

### 12.00 Praxisbericht: Schädlingsbekämpfung – aktuelle Aufgabenstellungen für Lebensmittelunternehmer

- Gesetzeslage und kundenspezifische Anforderungen
- Zeitgemäße Methoden des Schädlingsmonitorings und der -bekämpfung
- Erfahrungsbericht zur Zusammenarbeit mit Dienstleistern
- Auslegung von IFS-Anforderungen zur Schädlingsbekämpfung

Matthias Schielmann, Harry Brot

### 12.30 Aus Sicht der Spezialeinheit Lebensmittel-sicherheit

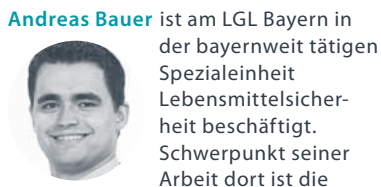
- Aktuelle Herausforderungen an das Fremdkörpermanagement
- VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel; Anforderungen an den Lebensmittelunternehmer insbesondere bei unbefriedigenden Ergebnissen

Manfred Woller und Andreas Bauer, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

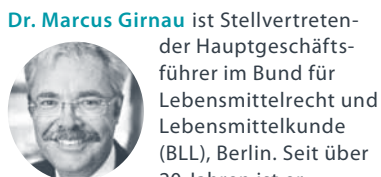
### 13.10 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

# Ihr Expertenteam



**Andreas Bauer** ist am LGL Bayern in der bayernweit tätigen Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit beschäftigt. Schwerpunkt seiner Arbeit dort ist die Durchführung von amtlichen Betriebskontrollen.



**Dr. Marcus Girnau** ist Stellvertreter der Hauptgeschäftsführer im Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), Berlin. Seit über 20 Jahren ist er innerhalb der deutschen Lebensmittelwirtschaft mit den Arbeitsschwerpunkten Lebensmittelrecht und Verbraucherpolitik tätig.



**Dr. Markus Grube** berät und vertritt als Partner von KWG Rechtsanwälte die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes. Er ist Mitglied im Rechtsausschuss des BLL sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide.



**Prof. Dr. Martin Holle** war langjährig als Syndikusanwalt für Fragen des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts in der Rechtsabteilung eines großen internationalen Lebensmittelunternehmens tätig. Seit 2013 ist er Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht an der HAW Hamburg.



**Dr. Detlef Horn** ist Vorstandsvorsitzender des CVUA Rhein-Ruhr-Wupper in Krefeld. Er ist Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuchkommission und Vorsitzender des Fachausschusses Fleisch und Fleischerzeugnisse.

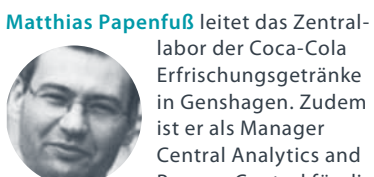
**Bernd Kurzai** ist Justiziar Lebensmittelrecht in der Zentralabteilung Qualität bei Südzucker. Dort ist er seit 2007 zuständig für die Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorgaben im Unternehmen.



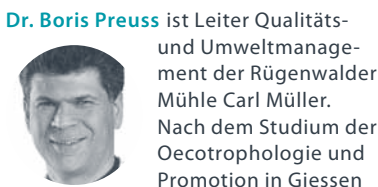
**Dr. Michael Lendle** ist geschäftsführender Gesellschafter von AFC Risk & Crisis Consult. Er berät Industrie und Handel, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachverbände und NGOs im Bereich der Risikoprävention, Krisenkoordination, Kommunikation und Nachhaltigkeitskonzeption.



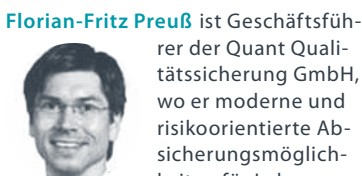
**Dr. Martina Oetjen** ist Leiterin Konzernqualitätsmanagement und Veterinärwesen bei Westfleisch in Münster. Nach mehrjähriger Tätigkeit in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung war sie zuvor 14 Jahre Leiterin des Qualitätsmanagements bei Böseler Goldschmaus.



**Matthias Papenfuß** leitet das Zentrallabor der Coca-Cola Erfrischungsgetränke in Genshagen. Zudem ist er als Manager Central Analytics and Process Control für die Implementierung automatisierter Prüfabläufe zur effizienten Qualitätsprüfung und statistischen Prozessuntersuchung verantwortlich.



**Dr. Boris Preuss** ist Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement der Rügenwalder Mühle Carl Müller. Nach dem Studium der Oecotrophologie und Promotion in Giessen war er zunächst fünf Jahre Quality Systems Manager bei Gewiko (Campbells-Werk).



**Florian-Fritz Preuß** ist Geschäftsführer der Quant Qualitätssicherung GmbH, wo er moderne und risikoorientierte Absicherungsmöglichkeiten für Lebensmittel erarbeitet und umsetzt. Er ist Mitglied in der Deutschen Working Group des IFS.



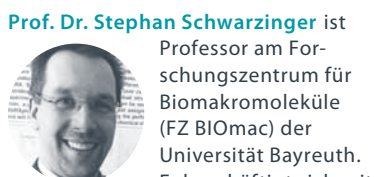
**Dr. Annette Rexroth** ist Referentin für Umwelt- und Industriekontaminanten im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Zudem hat sie einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht an der Universität Bonn.



**Matthias Schielmann** ist Produktionsleiter bei Harry Brot in Schenefeld. Er ist verantwortlich für die Begleitung von IFS Audits sowie Durchführung von internen Audits und Lieferantenaudits. Er hat an der Erstellung der Version 2 des IFS Leitfadens zur Schädlingsbekämpfung mitgearbeitet.



**Jürgen Schlösser** ist seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker im In- und Ausland tätig und ist heute als Abteilungsleiter F&E International verantwortlich für internationale Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich.



**Prof. Dr. Stephan Schwarzwinger** ist Professor am Forschungszentrum für Biomakromoleküle (FZ BIOmac) der Universität Bayreuth. Er beschäftigt sich mit der Entwicklung von NMR-Methoden und leitet die ALNuMed GmbH mit dem Entwicklungsschwerpunkt Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln.



**Manfred Woller** ist als Lebensmittelkontrolleur am LGL Bayern in der bayernweit tätigen Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit beschäftigt. Er ist für Planung und Koordination zuständig, daneben führt er aber auch Betriebskontrollen durch. Im Ehrenamt ist er zudem stellvertretender Bundesvorsitzender des BVLK.

# Wissenswertes

## Wen treffen Sie auf dieser Fachtagung?

### Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Regulatory Affairs
- Labor und Hygienemanagement

## Fachausstellung:

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengerecht stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand.

Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich:

**Tina Günter**

**Telefon: +49 231 75896-73**

**tgunter@akademie-fresenius.de**

## Der Veranstalter

Seit über 20 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 Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen. Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte 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.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter

**[www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)**



## Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der QS-Leiter Tagung bescheinigt.

## Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

**Ilka Müller**

**Telefon: +49 231 75896-75**

**imueller@akademie-fresenius.de**



Organisation und Teilnehmermanagement

**Annika Koterba**

**Telefon: +49 231 75896-74**

**akoterba@akademie-fresenius.de**

# ANMELDUNG



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

per Internet [www.akademie-fresenius.de/2299](http://www.akademie-fresenius.de/2299)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund

## Teilnahme

☐ Ja! Ich nehme teil an der **8. Fresenius QS-Leiter Tagung**, am 22. und 23. Juni 2016 in Köln zu € 1.695,- zzgl. MwSt.

☐ Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 22. Juni 2016** teil (im Preis inbegriffen).

## Veranstaltungsdokumentation

☐ Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

## Fachausstellung

☐ Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der **Fachausstellung und Produktinformation**.

Ihre Kundennummer (falls bekannt):

**Titel / Vorname / Name**

**Funktion**

**Abteilung**

**Telefon / Fax**

**E-Mail**

**Firma** (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

**Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer**

**PLZ / Ort / Land**

**Ihre Bestellnummer / Kostenstelle** (falls erforderlich)

**Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer** (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

**Datum**

**Unterschrift**

**10% Rabatt durch Referentenempfehlung**

**Bitte tragen Sie hier ein, welcher Referent Ihnen unsere Veranstaltung empfohlen hat:**

Dieser Rabatt ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

REF

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode für den Download-Bereich erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

### Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung 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. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

### 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](http://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 Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

RalfenByte - Fotalia.com

## Veranstaltungsort

Park Inn by Radisson Köln City West  
Innere Kanalstrasse 15, 50823 Köln  
Telefon: + 49 221 5701-0, Fax: + 49 221 5701-999  
E-Mail: [koeln@proventhoteles.com](mailto:koeln@proventhoteles.com), [www.pikcw.de](http://www.pikcw.de)

Wir haben für Sie im Tagungshotel bis sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.