



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 Lebensmittel sicherheit: Herausforderungen an das Fremdkörpermanagement

Sicherheit und Authentizität von importierten Rohstoffen in der globalen Beschaffung

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

Teamkontrollen der Lebensmittel überwachung: 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



Ihr Expertenteam

Andreas Bauer Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittel sicherheit | Dr. Marcus Girnau Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde | Dr. Markus Grube KWG Rechtsanwälte | Prof. Dr. Martin Holle Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg | Dr. Detlef Horn Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper | Bernd Kurzai Südzucker | Dr. Michael Lendle AFC Risk & Crisis Consult | Dr. Martina Oetjen Westfleisch | Matthias Papenfuß Coca-Cola Erfrischungsgetränke | Dr. Boris Preuss Rügenwalder Mühle | Florian-Fritz Preuß Quant Qualitätssicherung | Dr. Annette Rexroth Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Matthias Schielmann Harry Brot | Jürgen Schlösser Dr. August Oetker Nahrungsmittel | Prof. Dr. Stephan Schwarzinger Universität Bayreuth | Manfred Woller Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

**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 Schwarzinger, 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

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 Prüfaktivitäten 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 Veggie – 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 Lebensmittelsicherheit

- 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 Qualitäts sicherung 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 Nährmittelbereich.

Prof. Dr. Stephan Schwarzinger 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 zielgruppengenau 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

tguenter@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. Exzenter 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



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

