



10. Fresenius-Praktikertreffen

QS-Leiter Tagung

26. und 27. Juni 2018
in Köln

Die Themen

Food Fraud

- Wie stellen sich die Unternehmen gut auf? Praxisberichte zur Risikobewertung und zu Präventivmaßnahmen zum Schutz vor Verfälschungen
- Aus Sicht der Europäischen Kommission: Analytik, Datenbanken und Referenzmaterialien

Rohstoffe weltweit

- Rückverfolgbarkeit aus Sicht des Handels
- Praxisberichte zu Sicherheit in der internationalen Supply Chain: Risikoanalyse, Überwachungsprozesse und Krisenprävention

QS im Unternehmensalltag

- Allergenmanagement: Rohstoff- und Prozessorganisation in der Pulverproduktion
- Probenahme aus Unternehmenssicht: Was, wie, wie viel und wie oft?

Update Lebensmittelrecht & Kontrolle

- Was ändert sich durch die neue EU-Kontrollverordnung? Rechte und Pflichten
- Wenn Task Force & Co. vor der Tür stehen: was nun?
- Aktuelle Kennzeichnungsfragen: Zuckerreduktionsaussagen, Auslobung „ohne Gentechnik“
- Update Mineralöl – Regulierung, EU-Monitoring und Maßnahmen der Unternehmen

Das Praktiker-Forum für alle
Qualitäts-Verantwortlichen

INSTITUT
FRESENIUS

SGS

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt



Das Programm



Dienstag, 26. Juni 2018

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 **Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter**

Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte

Risiko und Kontrolle

9.10 **EU-Kontrollverordnung: Auswirkungen, Rechte und Pflichten für die Unternehmen**

- Risikobasierte Kontrollen und Berücksichtigung von Eigenkontrollen
- Melde- und Registrierpflicht
- Duldungs- und Informationspflichten
- Transparenz der Kontrolle: Vom anonymen Testkauf der Behörde über den Anspruch auf ein zweites Sachverständigengutachten und Kontrollberichte bis zur Hygieneampel

Dr. Boris Riemer, Seitz & Riemer Rechtsanwälte

9.40 **EU-Kontrollverordnung: Auswirkungen auf die Überwachung und die Analytik**

- Untersuchungsmethoden: Methodenkaskade
- Food Fraud
- RASFF/AAC
- e-commerce

Stephan Walch, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

10.10 **Die neue Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen**

- Entstehung, Aufbau und Zuständigkeit
- Arbeit in interdisziplinären Kontrollteams
- Vorgehen und erste Erfahrungen aus den Betriebsprüfungen in 2018

Dr. Claudia Thielen, Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

10.40 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 **Wenn Task Force & Co. vor der Türe stehen – was nun?! Erfahrungsberichte aus der Praxis**

- Inhalte, Ablauf risikoorientierter Betriebskontrollen
- Schwerpunkt: Food Safety, Food Defense, Food Fraud
- Erforderlicher Maßnahmenplan, Umsetzung
- Risikofrüherkennung, Issue Monitoring

Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult

Food Fraud

12.00 **Food Fraud: Die große Herausforderung in der täglichen Praxis**

- Diskussion eines Modebegriffs
- Ein Begriff im Wandel der Zeiten
- Unerwartete Fallen an Beispielen
- Die Herausforderungen

Dr. Christian Hummert, SGS Germany

12.30 Fragen und Antworten

12.45 **Gemeinsames Mittagessen**

14.00 **Aus Sicht der Europäischen Kommission: Täuschungsschutz bei Lebensmitteln**

- Gesetzliche Grundlagen – Lebensmittelbetrug
- Aktivitäten der Europäischen Kommission
- Das europäische Food Fraud Network
- Analytik und Datenbanken

Prof. Dr. Franz Ulberth, Joint Research Center Fraud Detection and Prevention der Europäischen Kommission

14.30 **Aus Sicht eines Produzenten: Wie schützen wir uns vor Verfälschungen – Umgang mit Food Fraud**

- Anforderungen aus Regelwerken und Abgrenzung zu Food Defence
- Woher bekomme ich die Informationen?
- Implementierung eines Food Fraud Mitigation Plans
- Wie kann ich mich schützen?

Rosi Eder-Wörthmann, Unternehmensgruppe Theo Müller

15.10 Fragen und Antworten

15.30 Kaffeepause

Sicherheit in der Lieferkette

16.00 **Rückverfolgbarkeit aus der Sicht eines internationalen Handelskonzerns**

- Big picture – warum ist Rückverfolgbarkeit wichtig?
- Konzept und Umsetzung von PRO TRACE
- Herausforderungen und Ausblick

Britta Gallus, Metro



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2500

16.30 Importkontrollen von Lebensmitteln in einer Hafengrenzkontrollstelle

- Die Grenzkontrolle Hamburg Hafen: Aufgaben und Vorgehen
- Kontrollen von Lebensmitteln tierischer und nicht tierischer Herkunft

Dr. Bettina Gerulat, Veterinär- und Einfuhramt Hamburg

17.00 Abschlussdiskussion

18.30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen. An diesem hellen Sommerabend laden wir Sie ein auf die Flaniermeile am Rheinauhafen. Bei einem entspannten Abendessen können Sie die Gespräche des Tages mit Blick auf den Rhein vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!



Mittwoch, 27. Juni 2018

8.30 Praxisbericht: Qualitätssicherung entlang der Wertschöpfungskette bei McDonald's

- Das Supplier und Distributor Quality Management System
- Rückverfolgbarkeit From Farm to Fork
- Überwachungsprozesse in den Restaurants

Marco Tesche, McDonald's Deutschland

9.00 Praxisbericht: www.QS-Sicherheit der Supply Chain

- Gründe und Tools: Wo fängt man an? Wie fängt man an? Warum fängt man an? Womit fängt man an?
- Risikobewertungen: Wann? Wie? Wie oft?
- Angemessene Maßnahmen: Welche? Wie umzusetzen? Welche Überwachungsmaßnahmen?
- Wirksamkeitskontrolle: Wie?

Dr. Norbert Kolb, Worlée NaturProdukte

Risikominimierung und Rechtssicherheit

9.30 Aktuelle Kennzeichnungsfragen

- „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung
- Zuckerreduktionsaussagen: Zuckerfrei, ohne (Kristall-)zucker, zuckerreduziert, weniger süß

Bernd Kurzai, Südzucker

10.00 Soft Law – nur guter Rat oder Quasi-Gesetzgebung?

- Welche rechtliche Bedeutung und praktische Relevanz haben DGHM-Werte und Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuchs?

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

10.30 Fragen und Antworten

11.10 Kaffeepause

11.40 Praxisbericht: Probenahme

- Die DIN EN ISO Normen
- Was, wie, wie viel und wie oft?

Jürgen Schlösser, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

12.10 Praxisbericht: Allergenmanagement im Umfeld von Pulverproduktionen

- Rohstofforganisation
- Prozessorganisation
- Reinigungsvalidierung
- Systemunterstützung und Kennzeichnung

Hajo Rabe, Symrise

12.40 Mineralöleinträge in Lebensmittel: Quellen und Tools zur Vermeidung von Einträgen

- Überblick über MOSH, MOAH und MORE
- Inhalt und Ziele der BLL-Toolbox
- Optionen für die Unternehmen
- Stand der Regulierung und Ausblick

Dr. Sieglinde Stähle, BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

13.10 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

Ihr Expertenteam

Rosi Eder-Wörthmann ist Head of Group Supplier Management und Group Representative of Quality Management der Unternehmensgruppe Theo Müller in Freising.



Britta Gallus ist seit 2017 im Bereich Supply Chain Management mit Schwerpunkt auf dem METRO-Rückverfolgbarkeitsprogramm PRO TRACE und Qualitätssicherung in der Supply Chain tätig. Zuvor arbeitete sie in der Abteilung Corporate Responsibility.



Dr. Bettina Gerulat ist Tierärztin und seit 1993 mit der Einfuhruntersuchung von Tieren, Produkten tierischer Herkunft und einigen Erzeugnissen nicht tierischer Herkunft befasst. In Hamburg wird diese Aufgabe vom Veterinär- und Einfuhramt durchgeführt, das sie seit 2011 leitet und zu dem die beiden Grenzkontrollstellen Hamburg Hafen und Hamburg Flughafen gehören.



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 unter anderem Mitglied im Rechtsausschuss des BLL sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide.



Dr. Martin Holle ist Professor für Lebensmittelrecht und Allgemeines Verwaltungsrecht an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.



Zuvor war er langjährig als Syndikusanwalt für Fragen des Lebensmittel- und Wettbewerbsrechts in der Rechtsabteilung eines großen internationalen Lebensmittelunternehmens tätig.

Dr. Christian Hummert verantwortet als Director Agriculture and Food die Aktivitäten der SGS Germany. Er ist Lebensmittelchemiker und hat in der Rückstandsanalytik promoviert. Nach einigen Post-Doc-Tätigkeiten in Deutschland und in Kanada wechselte er 2000 von der Universität in die Industrie.



Dr. Norbert Kolb ist Manager Qualitätssicherung bei Worlée NaturProdukte. Er ist Lebensmitteltechnologie und Mikrobiologe und hat 30 Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie. Seine Schwerpunkte sind QS, Lebensmittelrecht, Hygiene, Audits und Lieferantenqualifizierung.



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.



Hajo Rabe leitet seit Mitte 2017 bei der Symrise im Stammwerk Holzminden den Pulvermischbetrieb sowie den Sprühtrocknungsbetrieb. Davor arbeitete er mehr als 10 Jahre in Lateinamerika, wo er zuletzt für den operativen Teil der supply chain aller Werke der Region zuständig war.



Dr. Boris Riemer berät seit über 15 Jahren Lebensmittelunternehmen zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und vertritt diese vor Behörden und Gerichten. Daneben publiziert und referiert er regelmäßig zu aktuellen Themen des Lebensmittelrechts und ist Mitglied im Rechtsausschuss des BLL.



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.



Dr. Sieglinde Stähle ist beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde als Mitglied der Wissenschaftlichen Leitung für die Bereiche Lebensmittelhygiene, -kontaktmaterial, Standardisierungen und Nanotechnologie zuständig. Sie vertritt den BLL in verschiedenen Gremien, darunter die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie sowie die BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.



Marco Tesche ist bei McDonald's Deutschland für den Bereich Qualitätssicherung zuständig. Dort verantwortet er neben der Überwachung der Lieferanten-, Distributions- und Restaurantstandards auch die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften.



Dr. Claudia Thielen leitet die neu gegründete Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen in Kulmbach. Die Veterinärmedizinerin war zuvor bis Juli 2017 Leiterin des Sachgebiets Futtermittelüberwachung Bayern an der Regierung von Oberbayern mit bayernweiter Zuständigkeit für Kontrolle und Vollzug bei bayerischen Futtermittelunternehmen inklusive Landwirten.



Prof. Dr. Franz Ulberth leitet seit 2016 die Abteilung „Fraud Detection and Prevention“ am Joint Research Center der Europäischen Kommission. Zuvor war er seit 2007 Leiter der Abteilung „Lebensmittelsicherheit und -qualität“ des JRC.



Stephan Walch leitet seit 2016 das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Karlsruhe. Zuvor leitete er das Institut für Lebensmittelchemie Speyer. Der Apotheker und Lebensmittelchemiker verfügt über langjährige praktische Erfahrung im Bereich der analytischen Qualitätssicherung.



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 zielgruppengenaue 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:

Semsiğül Yalcin

Telefon: +49 231 75896-94

syalcin@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



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

Analisa Mills

Telefon: +49 231 75896-77

amills@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2500
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

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



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an der **10. Fresenius QS-Leiter Tagung, am 26. und 27. Juni 2018 in Köln** zu € 1.795,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein **Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule** und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. pro Person teil (bitte Nachweis beifügen). Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 26. Juni 2018** 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, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. 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 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) 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. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Fotoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© RalfenByte - Fotolia.com

Veranstaltungsort

Ameron Hotel Regent Köln
Melatengürtel 15, 50933 Köln
Telefon: +49 221 5499-0
info@hotelregent.de, www.hotelregent.de

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