



16. Akademie Fresenius-Praxistreffen

QS-Leiter Tagung

17. und 18. Juni 2025
in Köln

Die Themen

- Was erwartet die Lebensmittelwirtschaft in den kommenden Jahren?
- Aktuelle Trendthemen in der Lebensmittelvermarktung
- Umgang mit Standardabweichungen im Audit
- Food Safety Culture und Herausforderungen in der Lieferkette
- Maschinen – Risiko für die Lebensmittelsicherheit?
- Risikofaktor Transport und Produktion
- Neues aus der amtlichen Überwachung
- MOSH/MOAH und andere unerwünschte Stoffe
- Aktuelles aus der Lebensmittelkennzeichnung
- **LIVE-DEMONSTRATION:** KI-gestützte Roboter-Rundgänge – Auswirkungen auf Datenqualität und Kosten

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



Mit Beiträgen von

Claus-Michael Brieber Henry Lamotte Oils | **Prof. Dr. Ulrich Busch**
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit |
Rosi Eder-Wörthmann QM-Consult-REW | **Dr. Anna Fecke** Eurofins
Food Germany | **Julia Hildebrant** MEHR.WERT Qualitätslösungen |
Bernd Kurzai Rechtsanwalt | **Dr. Torben Kuchler** SGS Germany |
Peter Loosen Lebensmittelverband Deutschland | **Thomas Neuhaus**
IFS Management | **Hans-Dieter Philipowski** ENFIT | **Annika Schroedter**
AFC Risk & Crisis Consult | **Hildegard Schöllmann** Friedrich Graf von
Westphalen & Partner Rechtsanwälte | **Christian Struck** Chemisches
und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe |
Dr. Petra Alina Unland Dr. August Oetker Nahrungsmittel | **Martin Vesper**
Pfeifer & Langen | **Jaqueline Walter** Walter Services

Dienstag, 17. Juni 2025

08:30 **Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**
09:00 **Begrüßung durch die Akademie Fresenius und die Tagungsleiterin**

Hildegard Schöllmann, Friedrich Graf von Westphalen & Partner Rechtsanwältin

Neues aus Europa und vom Standardgeber

09:10 **Das Arbeitsprogramm der neuen Kommission – was erwartet die Lebensmittelwirtschaft in den kommenden fünf Jahren?**

- Bürokratieabbau, aber wie?
- Welche Regelungen werden überprüft und was gibt es Neues?
- Gibt es eine digitale Agenda?

Peter Loosen, Lebensmittelverband Deutschland

09:40 **IFS aktuell**

- Die tägliche Arbeit des IFS Integrity Programs
- Anstehende Änderungen in der IFS-Welt

Thomas Neuhaus, IFS Management

10:10 **Fragen und Antworten**

10:25 **Kaffeepause**

Prozessoptimierung und Unternehmenskultur

11:00 **Food Safety Culture – Implementieren und Leben**

- FSC: Neue Anforderungen oder alter Hut?
- Schlüsselkomponenten der FSC
- Best Practices & Fallbeispiele

Jaqueline Walter, Walter Service

11:30 **Qualitätssicherung – geht's noch?! Herausforderungen von Rohware bis PoS**

- Anforderungen an QS-/QM-Mitarbeitende
- Erwartungen verschiedener Anspruchsgruppen

Annika Schroedter, AFC Risk & Crisis Consult

12:00 **Abweichungen im Audit – jetzt sind Korrekturmaßnahmen gefragt!**

- Wie gehe ich mit Abweichungen um?
- Wie binde ich das Team ein und welche Methoden sind schnell umzusetzen, ohne die Produktion zu beeinflussen?
- Was sind Korrekturen und was sind Korrekturmaßnahmen?
- Wie muss ich Korrekturen/Korrekturmaßnahmen dokumentieren und kommunizieren?

Rosi Eder-Wörthmann, QM-Consult-REW

12:30 **Fragen und Antworten**

12:45 **Mittagspause**

Kennzeichnung aktuell

14:00 **Regulatorische Anforderungen bei der Vermarktung von Lebensmitteln: aktuelle Trendthemen**

- Einrechnung nicht verzehrbare Produktbestandteile in die Nettofüllmenge
- Stückzahlkennzeichnung bei unterverpackten Gebinden
- Novellierung der Geo-Schutzverordnung
- Werbung mit Bezug zur Gesundheit: aktuelle Beispiele

Bernd Kurzai, Rechtsanwalt

14:30 **Kennzeichnung – wie „harmonisch“ tickt die EU?**

- Auslegungsunterschiede der LMIV und andere Kapriolen
- FOP bewertende Nährwertkennzeichnung in der EU und Warnhinweise
- Entsorgungsetiketten

Dr. Petra Alina Unland, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

15:00 **Fragen und Antworten**

15:15 **Kaffeepause**

Hot Topic KI – Zukunftsmusik oder Gegenwartsthema?

15:45 **Generative KI – mehr Zeit für das Wesentliche!?**

- Potential, Chancen & Risiken sowie konkrete Einsatzmöglichkeiten generativer KI im Qualitätsbereich
- Human in the Loop: Qualität mit menschlicher und künstlicher Intelligenz

Julia Hildebrandt, MEHR.WERT Qualitätslösungen

16:15 **Mobile KI-basierte Vierbein-Roboter in der QS**

- Eigenständige Rundgänge durch Roboter
- Auswirkungen auf Datenqualität und Kosten
- Qualitätssicherung im Zeitalter mobiler Sensorik und Künstliche Intelligenz neu gedacht
- Live-Vorführung eines Roboters

Martin Vesper, Pfeifer & Langen

17:00 **Diskussion und Ende des ersten Tages**

18:00 **Gemeinsames Abendevent in der Kölner Altstadt**



Wir laden Sie zu einer Führung durch die Kölner Altstadt ein und lassen den Tag bei einem Bier und gutem Essen ausklingen. So setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist es, was zählt!

→ **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/3770

Mittwoch, 18. Juni 2025

08:30 Begrüßung durch den Tagungsleiter

Prof. Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Risikofaktor Transport und Produktion

08:40 Welchen Einfluss haben der technische Zustand der Transportbehälter und die Reinigung auf die Produktqualität?

- Status Quo bei Transport und Reinigung: wo liegen die Risiken?
- Fehlende Standards und mangelhafte Transporthygiene als Auslöser für millionenschwere Produktrückrufe
- Internationale Reinigungsstandards und Prüfung nach DIN 10 502-1
- Digitalisierung in Echtzeit: wie Produzenten erstmalig eine Kontrolle über die Supply Chain erhalten

Hans-Dieter Philipowski, ENFIT

09:10 Maschinen in der Lebensmittelindustrie: ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit?

- Rechtliche Rahmenbedingungen und Besonderheiten bei Lebensmittelmaschinen
- Hygieneanforderungen an Maschinen im Lebensmittel- und Maschinenbaurecht
- Hygienic Design
- Risikobewertung
- Lösungen
- Haftungsbereiche

Hildegard Schöllmann, Friedrich Graf von Westphalen & Partner Rechtsanwälte

09:40 Fragen und Antworten

Neues von der amtlichen Lebensmittelüberwachung

10:00 Aktuelle Beschlüsse und Diskussionen im ALS und ALTS

- Kochsalzersatz und „natriumreduziertes Natursalz“ – neue „Salze“ aus dem Toten Meer und der Atacama-Wüste
- Bezeichnung von angereicherten Lebensmitteln
- Abgrenzung Zutat, Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff am Beispiel von flüssigen Interleavern (Trennfolien) bei Aufschnittscheiben von Schinken und Käse
- „Spotlights“ aus ALS und ALTS

Christian Struck, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe

10:30 Aktuelles aus der Überwachung

- Hot Chip Challenge
- Gesundheitsgefährdende Lebensmittel
- Neue Produktrends

Prof. Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

11:00 Fragen und Antworten

11:15 Kaffeepause

MOSH/MOAH und andere unerwünschte Stoffe

11:45 Aktuelles zu Kontaminanten in Lebensmitteln

- Update zu MOSH/MOAH
- Bisphenole aus Lebensmittelbedarfsgegenständen
- Aufkommende Themen auf EU-Ebene

Dr. Torben Kuchler, SGS Germany

12:15 Die „MOSH/MOAH-Story“ aus Sicht eines Fette- und Öle-Herstellers

- „Option 3“ – ein halbwegs gelungener Ansatz der Kommission als Weg, den Gap zwischen Anspruch und Praxis zu überbrücken
- Ausblick: welche Auswirkungen haben die diskutierten Grenzwerte schon jetzt in Deutschland und bei Inkrafttreten in der EU?
- Wie kann man die betroffenen Stakeholder unterstützen, die Migrationswege Schritt für Schritt zu blockieren?

Claus-Michael Brieber, Henry Lamotte Oils

12:45 Lebensmittelsicherheitskriterium 1.2 der EU VO 2073/2005 – noch 1 Jahr, um die Behörde zu überzeugen...

- Was ändert sich durch die EU VO 2024/2895?
- Wie kategorisieren Sie richtig, und welche Lebensmittel sind betroffen?
- Wie können Sie reagieren?

Dr. Anna Fecke, Eurofins Food Germany

13:15 Abschlussdiskussion und Ausblick

13:30 Lunch und Ende der QS-Leiter Tagung 2025

→ Jetzt anmelden!



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/3770

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/3770
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de

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



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahmegebühr: € 1.995,- zzgl. MwSt.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

www.akademie-fresenius.de/3770

→ **Jetzt anmelden!**

Haben Sie noch Fragen?



Annika Bode
Telefon: +49 231 75896-73
abode@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit 30 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 Teilnehmenden 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 der Carl Remigius Fresenius Education Group, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de

Preis und Leistungen: Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

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

Gruppenrabatt: Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko: Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen 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. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teil-

Wer sollte teilnehmen?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Risiko- und Qualitätsmanagement
- Regulatory Affairs
- Labor und Hygienemanagement

Veranstaltungsort

Leonardo Royal Hotel Köln – Am Stadtwald
Dürener Straße 287, 50935 Köln
Telefon : +49 221 4676-0
E-Mail: info.koelnstadtwald@leonardo-hotels.com
www.leonardo-hotels.de

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

nahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

Eine Ersatzperson 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 verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis: © RalfenByte – Fotolia