

Online-Serie PLUS

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Jeden Monat in 4 Stunden mehr Sicherheit: Von der Rohwarenbeschaffung über die Produktion bis zur Auslieferung

Nach jedem Online-Seminar

- haben Sie die aktuellen Entwicklungen und anstehende Änderungen komprimiert zusammengefasst und leiten frühzeitig die notwendigen Maßnahmen ein
- verfügen Sie über noch mehr Sicherheit in einem Spezialgebiet aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- reduzieren Sie messbar die Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung, erhöhen die Lebensmittelsicherheit in der Produktion und liefern Ihre Ware an Kunden in der Qualität, wie diese es erwarten
- kennen Sie die rechtlichen Neuerungen und setzen diese fehlerfrei um
- haben Sie einen Leitfaden zu jedem Thema, was in Ihrem Unternehmen optimiert werden kann
- sind Ihre offenen Fragen zu aktuellen Themen und den Spezial-Themen geklärt

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“ enthalten:** Recherchieren Sie über die gesamte Dauer der Serie und verstärken dadurch die Umsetzung
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen

Ihre Seminarleitung: Prof. Dr. Ulrich Busch und Klaus Meyer

BEHR'S...AKADEMIE

Programmablauf

08:55 Online Check-in

09:00 Prof. Dr. Ulrich Busch und Klaus Meyer
Neueste Rechtsvorschriften und Mitteilungen EU, EFSA, BfR, BVL u.a. und daraus abzuleitende QS-Maßnahmen

Bringen Sie vorab Ihre Fragen ein.

09:45 **Ihr Spezial-Seminar**
Schwerpunkt-Vortrag, um Vorgaben einzuhalten und die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Lassen Sie sich alle Fragen zum Schwerpunktthema beantworten.

10:45 Pause

11:00 **Fortsetzung Schwerpunkt-Vortrag**
Nach jedem Vortrag erhalten Sie einen praxisorientierten Leitfaden, wie Sie die jeweiligen Inhalte in Ihrem Betrieb auf Umsetzung prüfen und anwenden.

12:30 **Fragen und Diskussion zum Schwerpunkt-Vortrag**

13:00 Ende des jeweiligen Online-Seminars

Die Online-Serie richtet sich an:

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, der Produktentwicklung, des Einkaufs, der Laboratorien sowie Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft und des Handels, die für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich sind. Sie erfahren jeden Monat aktuelle Vorkommnisse und wie darauf zu reagieren ist. Und wie Sie bei Fragen schnell zu Lösungen kommen. Dazu Handlungsempfehlungen und Maßnahmen zu Spezialthemen.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an dem Online-Serie PLUS

Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden

Heinz Mustermann

Fallbeispiele aus der Praxis

Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

Messungen, Analysen, Verbesserungen:
Lücken gezielt erkennen und schließen

Aktuelle Urteile als Argumentationshilfe bei Fragen zur Kennzeichnung

Umgang mit realistischen und überzogenen
Anforderungen des Handels

Stand und Umsetzung der Verordnung von EU- in nationales Recht

Kennzeichnung und Werbung bei Lebensmitteln korrekt lösen

Krisenmanagement im Ernstfall

Verkehrsfähigkeit sichern und risikoorientiert überwachen

Mikrobiologische Befunde richtig bewerten

Produktspezifikationen: Rechtliche Informationsverantwortung in der Kette

Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

BEHR'S...AKADEMIE

Dr. Arno Langbein
Geschäftsführer

Behr's GmbH • Avenhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifi- zierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

Ihre Termine

18. März 2025

Dr. Ute Gramm

Einfuhrvorschriften für Lebensmittel tierischen und nicht tierischen Ursprungs aus Drittländern

- EU-Kontrollsystem für das Verbringen von Lebensmitteln aus Drittländern gemäß VO (EU) 2017/625
- Organisation und Kontrollverfahren (Dokumentenprüfung, Nämlichkeitskontrolle, Warenuntersuchung) an EU Grenzkontrollstellen
- Entscheidung über die Sendung: das GGED (Gemeinsames Gesundheitseingangsdokument)
- Melde- und Kommunikationssysteme: RASFF und TRACES
- Zusammenarbeit mit dem Zoll
- Gebühren der Einfuhrkontrolle
- Eingangskontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs: Einfuhrbedingungen und verstärkte Kontrollen
- Eingangskontrollen von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs: Risikobasierte Kontrollen gemäß Art. 44 VO (EU) 2017/625 und VO (EU) 2019/1793

22. April 2025

Dr. Ute Messelhäuser

„Neue“ Mikroorganismen durch geänderte Lieferwege, Produktformen und Klimawandel

- Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen der letzten Jahre: Mikrobiologische Befunde, Entwicklungen, Ursachen
- Verschiebungen der Meldungen im RASFF und deren Ursachen
- Auswirkungen von geänderten Lieferwegen, Produktformen und des Klimawandels auf die amtliche Überwachung
- Notwendige Anpassungen vom Monitoring bei neuen Lieferwegen und neuen Zutaten
- Einflüsse vom des Klimawandels auf das Vorkommen von Mikroorganismen in unterschiedlichen Lebensmitteln
- Änderungen von Rechtsvorschriften und deren Auswirkungen auf Untersuchungshäufigkeit und positiven Befunden
- Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung bei positiven Befunden „neuer“ Erreger
- Zukünftige Schwerpunkte der Untersuchungen und Ausblick der zu erwartenden rechtlichen Vorgaben

20. Mai 2025

Dr. Gerhard Karg

Schädlingsmanagement im Lebensmittelbetrieb: Sicherheit durch leistungs- und zielorientierte Steuerung des Dienstleisters

- Rahmenbedingungen, relevante Gesetze und Anwendungsvorschriften Schädlingsbekämpfung betreffend (Technische Normen und Regeln der Schädlingsbekämpfung, Gefahrstoffverordnung, etc.)
- Anforderung IFS-Food (BRC und AIB kommt auf Ihr Klientel an) zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
- Was ist und bringt die DIN EN 16636 bzw. 9001 für Lebensmittelbetriebe?
- Die Gefahrenanalyse – Zwingende Voraussetzung für eine effiziente Schädlingsprophylaxe
- Vorgaben, Steuerung, Kontrolle und Bewertung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung/Auswahl eines geeigneten Schädlingsbekämpfers
- Die Dokumentation der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung

17. Juni 2025

Jürgen Schlösser

Vom Fehlersuchenden zum strategischen QM und QS: So entwickeln Sie Ihren Bereich

- Aufbau von neuen Standorten nach Ihren QM & QS-Kriterien vs. Kultur und Recht anderer Länder
- Steuerung von QM- und QS-Teams an verschiedenen Standorten: Vorgaben einhalten und Abweichungen sofort melden
- Neue QM- und QS-Herausforderungen entlang der Lieferkette durch Klimawandel, Lieferengpässe und Lieferwege
- So bewerten Sie die Leistungsfähigkeit Ihrer Lieferanten und Ihre eigene Leistungsfähigkeit gegenüber dem LEH
- Zukünftige zusätzliche Aufgaben und die richtigen Daten sammeln, um auf die nächste Krise vorbereitet zu sein

15. Juli 2025

Prof. Dr. Wolfram Brück

Effektive Probenahme: für mehr Audit- und Produktsicherheit durch verbesserte Analysenergebnisse

- Entnahmeort, Probenmenge, Häufigkeit, Methode, Homogenisierung: Was gilt bei welchen Proben mit welchem Untersuchungsziel? Erst wann gilt eine Probenahme als repräsentativ?
- Die häufigsten Fehler bei der Probenahme – und wie Sie diese vermeiden
- Wareneingang: Die Probenahme zur Absicherung von Spezifikationen
- Was gilt als repräsentativ und was nicht?
- Probenlagerung und Transport: So werden Ihre Proben unbrauchbar – und wie Sie dieses vermeiden
- Voraussetzungen für externe Laboratorien
- Rückstellmuster: Voraussetzungen für eine spätere Anerkennung

19. August 2025

Dr. Norbert Kolb

Verifizierung & Validierung: Die Wirksamkeit Ihrer QM-Systeme belegen

- Definitionen und Unterschiede: Kontrollmaßnahmen, Monitoring, Verifizierung und Validierung?
- Die Anforderungen vom IFS, BRC, ISO22000, FSSC22000 und EU Leitfadens HACCP
- Validierung von CCP- und oPRP-Prozessen an Hand von Beispielen
- Arten von Verifizierungen und Datenauswertungen
- Validierung des HACCP-Systems, Wie?
- Monitoring von PRPs
- Vermeidung von Fehlern bei Validierung, Verifizierung und Monitoring
- Interne Audits zu Validierung, Verifizierung und Monitoring
- Erwartungen der externen Audits präventiv vorbereiten und umsetzen

16. September 2025

Dr. Tobias Teufer

Aktuelle Rechtslage 2025 und neue Entwicklungen zu Rückständen und Kontaminanten: rechtssicher bewerten und handeln - und so Beanstandungen sowie Reklamationen vermeiden

- Verordnungen (EG) Nr. 396/2005, (EU) 2023/915, (EWG) Nr. 315/93, (EG) Nr. 1935/2004, (EG) Nr. 2023/2006, BedarfsgegenständeVO, DruckfarbenVO
- Das gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Unterscheidung von Rückständen und Kontaminanten anhand der rechtlichen Definitionen
- Aktuelle Rechtsprechung zur Abgrenzung zwischen Rückständen und Kontaminanten
- Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit: Was ist in der Praxis zu tun?
- Sichere rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind. Gelten die neuen EFSA- und BfR-Empfehlungen als rechtsverbindlich?
- EU-Verordnungsentwurf für MOAH: Zeitplan, Inhalte und Umsetzung
- Rechtliche Ansätze für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe: Vorgehensweise der Behörden bei Vorliegen und bei Fehlen exakter Grenzwerte
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln
- Mögliche Reaktionen bei unberechtigter Abwertung in Testergebnissen

21. Oktober 2025

Dr. Danja Domeier

Beanstandungen und Food Fraud bei der Beschaffung von Rohstoffen und Zutaten vorbeugen, Spezifikationen rechtssicher gestalten und Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

- Das Verhältnis zwischen Hersteller und Lieferant
 - Verschiedene Möglichkeiten der Beschaffung von Rohstoffen und Zutaten
 - Unterschiedliche Interessenlagen der Beteiligten
 - Die Verantwortlichkeit im Lebensmittelrecht
- Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften und ihre Folgen
 - Beispiel: Verstoß gegen Art. 14 Verordnung (EG) Nr. 178/2002
 - Mögliche Rechtsfolgen des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel
 - Beispiel: Verstoß gegen Art. 7 LMIDV
 - Mögliche Rechtsfolgen bei Irreführung des Verbrauchers
- Sonderfall Food Fraud
 - Was ist Food Fraud eigentlich?
 - Faktoren, die Food Fraud begünstigen
 - So kann man sich vor Food Fraud schützen
 - So werden Sie bei Food Fraud nicht selbst „vom Opfer zum Täter“
- Aspekte, die Lebensmittelunternehmer immer beachten sollten
 - Sorgfältige Auswahl, Kontrolle und Auditierung von Lieferanten
 - Ausreichende Eingangskontrollen, Untersuchungen und Stichproben
 - Beobachtung aktueller Entwicklungen
 - Rechtssichere Verträge und Spezifikationen
- Die Rohwaren- oder Produktspezifikation rechtssicher gestalten
 - Was ist eine Spezifikation und zu welchem Zweck wird sie eingesetzt?
 - Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
 - Exkurs: Konformitätserklärung, Produktzertifikat & Co.

- Augen auf bei der Wahl des richtigen Lieferanten
 - Unterschiede bei der Beschaffung – nicht nur auf den Preis achten
 - Lieferanten aus Deutschland, der EU oder einem Drittstaat
 - Beispiele aus der Praxis zu verschiedenen Lieferantenbeziehungen
- Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren
 - Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
 - Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
 - Wer haftet bei Beanstandungen durch Lebensmittelüberwachungsbehörden?
 - Worst case: Wen trifft ein repressives Vorgehen im Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren?
 - Delegation im Unternehmen: Wann haftet die Geschäftsführung, QS oder QM?
 - Wie muss, sollte oder kann sich der Hersteller absichern?

18. November 2025

Dagmar Engel-MacDonald

Sicheres Qualitätsmanagement bei Verpackungen

- Brennpunkt Lebensmittelverpackung
- Der Verpackungshersteller in der Normenlandschaft zwischen GFSI Standards und GMP Leitfäden
- Aktuelle Anforderungen an Verpackungen am Beispiel des IFS Standards
- Der zertifizierte Lieferant: Was bedeuten die Standards – dargestellt an der Leitnorm BRCS PM v 7
- Risikomanagement für Lebensmittelverpackungen: Funktion und Produktintegrität
- Der Verpackungshersteller im Spannungsbogen zwischen Risikoanalyse, Krisenmanagement und Nachhaltigkeit
- Das Audit beim Verpackungshersteller: Schwerpunkte und Pflichtelemente, Hygiene und Prozesskontrollen
- Konstruktive Kommunikation im Audit

16. Dezember 2025

Jürgen Schlösser

Allergenmanagement: Anforderungen in Deutschland, der EU und anderen Exportländern sicher umsetzen - neue Risiken gezielt reduzieren – falsch positive Ergebnisse vermeiden

- Aktuelles aus den Standards lückenlos umsetzen: IFS, BRC, ISO 9001, FSSC 22000
- Aktuelle Rechtsvorschriften: VO 852/2004, VO 2021/382, LMIV, nationale Durchführungsverordnung und Codex Alimentarius (CXC-1-1969, CXC 80-2020)
- Grenzwerte: Die Bedeutung von Vital-3 bis Vital-4 und ED01 bis ED05 für die rechtliche Einschätzung sowie Beanstandungen in Europa, Vital-4.0 sicher umsetzen
- In Deutschland verkehrsfähig, in anderen Ländern der Rückruf
 - Grenzwerte weltweit
 - Freiwillige Grenzwertsysteme
- Reduzierung des Haftungsrisikos
 - Wann fängt die Spur an und wann hört sie auf?
- Hilfe zur Deklaration: Spur oder Zutat in der Zutatenliste
 - Aktuelle Risiken bei Allergenen entlang der gesamten Supply Chain,
- Allergenanalyse
 - immer die passende Analyseverfahren für jedes Produkt

- nutzen: für ein maximales Sicherheitsniveau
- ELISA, PCR und LCMS/MS: Möglichkeiten und Grenzen in der Praxis
- Falsch-positive Analysenergebnisse erkennen: So verhindern Sie den Rückruf
- Referenzmethode und Referenzmuster: Welche Validierungsmöglichkeiten gibt es?

20. Januar 2026

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Die Feinheiten in der Umsetzung vom IFS Food sowie der Anwendung der IFS Guidelines – Higher Level erreichen

- Welche Standards für welchen Hersteller sinnvoll: Food, Progress Food, Logistic, Progress Logistics, Broker, Wholesale, HPC, Progress HPC, PACsecure, Progress PACsecure?
- Welche Standards sollten Ihre verschiedenen Lieferanten haben?
- IFS Food Guidelines Food Fraud Mitigation v3 EN, Food Audit Checklist v1 EN, IFS 7 Good Assessment Practices v1 EN, IFS combined audit v1 EN, Food Defence v2 EN, Fremdkörper DE, Pest Control v2 EN, Packaging v2.1 EN... ((liegen z. T. auch in Deutsch vor, siehe suffix DE bzw. EN für Englisch))
- Aufbau und Fallstricke in der Praxis bei der Umsetzung der einzelnen Guidelines P
- Für welche Unternehmen werden welche Guidelines empfohlen – und wo ist es ein Ad-On für Ihr Zertifizierungsaudit?
- Wie Sie mit Ihrem internen Audit das Zertifizierungsaudit optimal vorbereiten
- Die entscheidenden Schritte für Ihr Zertifizierungsaudit
- Das führt beim externen Audit oft zu Abwertungen – bis zum K.O.

17. Februar 2026

Markus Paul

Listerien in Lebensmitteln: Aus Fällen lernen und mit vorbeugenden Maßnahmen das Risiko reduzieren

- Produkte in denen Listerien nicht zu „erwarten“ sind – und trotzdem nachgewiesen wurden
- Risikobewertung von Produktionsschritten und einzelner Lebensmittel
- „Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: Aus Fällen lernen
- Sperrung des Betriebes: Wann dieses passieren kann
- Lieferantenauswahl und systematisches Audit-Management unter Berücksichtigung der Risiken
- Hygienekontrollen und Stufenkontrollen zur Identifizierung der Infektionsquellen
- Untersuchungsergebnisse und deren Interpretation
- Lebensmittelsicherheitskriterium 1.2 der VO (EG) 2073/2005: Nachweise zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde
- Rückverfolgung von der Erkrankung zum Produzenten: Gesamt-Genom-Sequenzierung
- Richtige Präventionsmaßnahmen, um Risiken zu senken
- Gefahrenquellen frühzeitig erkennen und beseitigen
- Gezielte Kommunikation im Krisenfall: Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann

Ihre Seminarleitung



Prof. Dr. Ulrich Busch Biologe, Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und kosmetische Mittel am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Mitglied in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitskreisen; Vorsitzender der ALS Arbeitsgruppe Überwachung gentechnisch veränderter Lebensmittel; Lehrauftrag an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf für Molekulare Lebensmittelanalytik; Herausgeber des Springer Lehrbuches: Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik und Mit-Herausgeber der Behr's Loseblatt Sammlung Allergene in Lebensmitteln.



Klaus Meyer Leitender Städtischer Veterinär-direktor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, seit 2010 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz der Landeshauptstadt Düsseldorf, von 2001 bis 2017 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren, amtlichen Fachassistenten und amtlichen Kontrollassistenten, seit 2006 Dozent am Institut für öffentliche Verwaltung NRW für die Ausbildung der Veterinärreferendare, seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.

Ihre Referierenden

Prof. Dr. Wolfram Manuel Brück Mikrobiologie; von 2003-2005 war er Postdoc am Zentrum für Biomedizin und marine Biotechnologie des Harbor Branch Oceanographic Institute (Fort Pierce, USA) bevor er 2006 Leiter des Zentrums für angewandte marine Biotechnologie wurde (Letterkenny, Irland). 2011 wechselte er zu Nestlé als Wissenschaftler im Bereich Lebensmittel- und Gesundheitsmikrobiologie (Lausanne, Schweiz). Seit 2014 ist er Professor für Mikrobiologie an der Fachhochschule Westschweiz (Sion, Schweiz).

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt in ihrer in Starnberg ansässigen Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Engagement in Verbänden, u.a. Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e. V. Sie ist Herausgeberin und Autorin zahlreicher lebensmittelrechtlicher Standardwerke und referiert regelmäßig zu Themen des Lebensmittelrechts.

Dagmar Engel-MacDonald Diplom-Biologin, geprüfte Qualitätsauditorin und freie Autorin; leitet ein eigenes Schulungs- und Beratungsbüro mit den Dienstleistungsschwerpunkten Lebensmittelhygiene/HACCP; sie arbeitet sowohl mit ausbildenden Einrichtungen und Fachschulen als auch mit Einzelbetrieben zur Unterstützung der Mitarbeiterschulung zusammen.

Dr. Ute Gramm Fachtierärztin für öffentliches Veterinärwesen. Langjährige Tätigkeit als amtliche Tierärztin an den Hamburger Grenzkontrollen und später als Referentin für die Ein- und Durchfuhr von Lebensmitteln. Derzeitige Tätigkeit als Leiterin des Referats Fachkoordination der Hamburger Grenzkontrollstellen in der Behörde für Justiz und Verbraucherschutz Hamburg. Bundesratsvertreterin für die AG Veterinärkontrollen.

Dr. rer. nat. Gerhard Karg Diplom-Biologe, Ausbildung zum Schädlingsbekämpfer, leitete danach Schädlingsbekämpfungsunternehmen. Zusatzstudium zum Tierschutzbeauftragten/Tierversuchsleiter. Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung. Dozent bei der IPMpro GmbH (Ausbildung von Schädlingsbekämpfern). Auditor für ISO EN 16636, DIN 9001 und ICG Zertifizierung. Vorsitzender des Fachbeirats für Schädlingsbekämpfung am WIG.

Dr. Norbert Kolb Lange im Qualitätsmanagement bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen.

Dr. Ute Messelhäußer Amtstierärztin und Fachtierärztin für Lebensmittel; seit 2004 am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL); seit Mitte 2018 Leiterin des Sachbereichs „Fachgruppe Zoonosen, Krisen- und Ereignisfallmanagement“.

Markus Paul Lebensmittelchemiker, bei Eurofins spezialisiert auf Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratungs- und Analysendienstleistung zur Unterstützung des Qualitätsmanagements, z.B. Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen für langfristige Prozesssicherheit.

Jürgen Schlösser war über 30 Jahre bei der Dr. Oetker Gruppe tätig, fachlich verantwortlich für QS, QM und PE. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband. Heute Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Dr. Tobias Teufer Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Partner bei KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Rechtsgebiete sowie Wettbewerbsrecht. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse.

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Staatl. Gepr. Lebensmittelchemikerin, seit 1999 Vorsitzende der Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement und Hygiene“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. 2003 Gründung von „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, die die Nahrungsmittelindustrie bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits, bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Qualität und Hygiene und bei der Erstellung von HACCP-Studien für neue Anlagen unterstützt.



Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Für 6 Online-Seminare im Paket je Teilnehmer € 2.998,- zzgl. MwSt.** Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu € 798,- zzgl. MwSt.

**Ihre Teilnahme läuft für sechs Monate (ab Zeitpunkt der ersten Teilnahme) und verlängert sich automatisch um weitere sechs Monate, sofern Sie die Teilnahme nicht 6 Wochen vor Ende Ihres Bezugszeitraumes schriftlich kündigen.

Anmeldeschluss:

Anmeldungen zu der Reihe sind jederzeit, aber spätestens 1 Woche vor der nächsten Veranstaltung möglich.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – als PDF-Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zur Online-Serie PLUS **Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung: In kritischen Situationen sicher entscheiden** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung zu Einzelthemen senden Sie bitte eine E-Mail an: akademie@behrs.de

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7369**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Kündigungen müssen spätestens 6 Wochen vor Ablauf des persönlichen Bezugsraums Ihres Abonnements bei uns eingehen. Andernfalls verlängert sich das Abonnement um den Zeitraum der bisherigen Konditionen. Für Stornierungen bis 14 Tage vor Ihrem persönlichen Bezugsraum wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme an den Veranstaltungen übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7369-3-10-2