

Toxikologische Bewertung von Lebensmittelinhaltsstoffen

Risikoanalysen fundiert erstellen: Rückstände, Kontaminanten, Zutaten und Pflanzeninhaltsstoffe bewusster monitoren

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Prinzipien toxischer Wirksamkeit verstehen:** Risiken durch Rückstände, Kontaminanten, Zutaten und Pflanzeninhaltsstoffe leichter bewerten.
- **Besondere Personengruppen besser berücksichtigen:** Gefahren für YOPIS erkennen und eindämmen.
- **Ihre Informationssuche verbessern:** Recherchezeiten verkürzen, indem Sie gleich die richtigen Quellen nutzen.
- **Ihre Risikobewertung praktisch umsetzen:** Erkenntnisse gezielt in ihrem System etablieren, um die Sicherheit zu steigern.
- **Toxische Stoffe im Alltag managen:** Befunde richtig deuten und pragmatische Lösungen finden.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Lebensmittelhygiene“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referenten:

Prof. Dr. Pablo Steinberg 1998–2008 Inhaber des Lehrstuhls für Ernährungstoxikologie an der Universität Potsdam. 2008–2017 Professor für Lebensmitteltoxikologie und Ersatz-/Ergänzungsmethoden zum Tierversuch an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2017–2024 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

Dr. Norbert Kolb In beratender Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.

Dr. Dirk Lachenmeier ist Lebensmittelchemiker und Toxikologe. Er ist beschäftigt am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe als Abteilungsleiter für Pflanzliche Lebensmittel.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

15. Juli 2025
9.00 bis ca. 17.15 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

1. Juli 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7735**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 01.07.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme 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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

- Erwartungen und Wunschscherpunkte der Teilnehmer

09.15 Basis toxischer Wirksamkeit

Prof. Dr. Pablo Steinberg

- Wann und warum sind Stoffe „giftig“?
- Von welchen Stoffgruppen gehen besondere Gefahren aus?
- Welche Faktoren sind bei der Einschätzung der Toxizität relevant?

10.45 Pause

11.00 Besondere Personengruppen betrachten

Prof. Dr. Pablo Steinberg

Diese Faktoren sind bei „YOPIS“ als Teil Ihrer Zielgruppe zu beachten

Das ist bei Verzehrempfehlungen an folgenden Gruppen zu beachten:

- Babys und Kleinkinder
- Alte Menschen
- Schwangere und Stillende
- Immungeschwächte
- Vielverzehrer

12.00 Mittagspause

13.00 Informationssuche für die Risikobewertung erleichtern

Dr. Dirk Lachenmeier

- Stellungnahmen bzw. wichtige Infos finden
- Vorliegende Informationen richtig lesen
- Die korrekte Interpretation der Informationen
- Ableiten von Maßnahmen

14.00 Fallbeispiel zur Informationssuche

Dr. Dirk Lachenmeier

Gemeinsam mit dem Referenten bearbeiten Sie in der Gruppe reale Fallbeispiele zur Informationssuche.

So nutzen Sie zukünftig die richtigen Quellen im Bedarfsfall und interpretieren die Inhalte sicher.

14.30 Pause

14.45 Bedeutung der Risikobewertung in der Praxis

Dr. Norbert Kolb

- So arbeiten Sie Ihre Erkenntnisse zur Toxizität in der Risikobewertung ein
- Bessere Argumente vor Kontrolleuren und Auditoren durch besseres Risiko-Verständnis
- Welche Präventiv- und Korrekturmaßnahmen lassen sich in der Praxis noch ableiten?
- Wie setzt man diese Maßnahmen am besten um?

15.40 Potenziell toxische Stoffe im Alltag managen

Dr. Norbert Kolb

- Bewertung von Rückständen & Kontaminanten
- Integration der Bewertung in Ihr QM-System
- Welche Werkzeuge stehen Ihnen zur Kontrolle der Stoffe zur Verfügung?
- Worauf bei bestimmten Inhaltsstoffen (Vitamine, Zusatzstoffe, Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe) zu achten ist

16.30 Fallbeispiel zum Umgang mit potenziell toxischen Stoffen

Dr. Norbert Kolb

Der Referent bringt Ihnen aus seiner langjährigen Praxis verschiedene Beispiele von potenziell toxischen Stoffen mit. Gemeinsam mit ihm diskutieren Sie den Umgang mit diesen Stoffen und welche Maßnahmen Sie zur Kontrolle etablieren müssen. Dabei können Rückstände, Kontaminanten und Pflanzeninhaltsstoffe, aber auch Zutaten als Eintragungsmöglichkeit in Frage kommen.

17.00 Abschließende Fragerunde

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter und Führungskräfte im Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung der Lebensmittelindustrie; Mitarbeiter aus Betriebslaboren; zuständige Mitarbeiter aus dem Einkauf; CCP überwachenden Mitarbeitern aus Produktion

Jetzt anmelden, um toxikologische Risiken besser einzuordnen

www.behrs.de/7735