



9. Fresenius-Praktikertreffen

QS-Leiter Tagung

27. und 28. Juni 2017
in Köln

Die Themen

Rohstoffe weltweit

- Risikomanagement in der weltweiten Rohwarenbeschaffung
- Transparenz in der Lieferkette
- Allergendeklaration weltweit

Qualitätsansprüche

- Neues vom IFS – Status Quo Sommer 2017
- Welche Informationen verlangt der Markt? Transparenz im Umgang mit Kunden, Behörden, NGOs
- Gut bleiben! Die QS der Zukunft
- Projektbericht: Neubau eines QS-Labors

Update Lebensmittelrecht

- Irreführung, Kennzeichnung, Transparenz
- Novel Food, Health Claims
- Vegetarische/vegane Ersatzprodukte

Original oder Fälschung?

- Was eignet sich zur Authentifizierung? Fingerprinting, Targeting, Profiling, Schnelltestverfahren
- Echtheit, Reinheit, artfremde Beimischungen: Amtliche Laborbefunde

Im Fokus: Mineralöl

- Quellen identifizieren und Einträge reduzieren!



Ihr Expertenteam

Joachim Dietrich Omira Oberland-Milchverwertung | **Dr. Marcel Duhs** Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) | **Rosi Eder-Wörthmann** Müller Service | **Albert Eugster** Amt für Verbraucherschutz Kanton Aargau | **Prof. Dr. Markus Fischer** Universität Hamburg | **Dr. Markus Grube** KWG Rechtsanwälte | **Dr. Michael Lendle** AFC Risk & Crisis Consult | **Prof. Dr. Ulrich Nöhle** Interim- und Krisenmanager | **Markus Paul** Eurofins Food Germany | **Jürgen Schlösser** Dr. August Oetker Nahrungsmittel | **Dr. Gesine Schulze** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit | **Dr. Gereon Schulze Althoff** Vion | **Mirjam Sieber** Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) | **Dr. Jürgen Sommer** Freiburger Lebensmittel | **Prof. Dr. Andreas Syska** Hochschule Niederrhein | **Stephan Tromp** IFS Management / Handelsverband Deutschland | **Stephan Walch** Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Das Praktiker-Forum für alle
Qualitäts-Verantwortlichen

Das Programm



Dienstag, 27. Juni 2017

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

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

Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte

9.10 **Qualitätssicherung reloaded – was der Markt vom Lebensmittelunternehmen verlangt!**

- Erwartungen von Kunden, Behörden und NGOs
- Bedürfnis nach Transparenz durch Information
- Herausforderung für Verantwortliche im Management

Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult

9.40 **Was Verbraucher erwarten: Transparenz bei Qualitäts- und Tierschutz-Themen aus Sicht eines Fleischunternehmens**

- Erste Erfahrungen mit www.vion-transparenz.de
- Ist das Zeigen von Schlachten und Zerlegen zu hart für Verbraucher?
- Kann man Kontroll- und Inspektionsergebnisse ins Netz stellen?
- Welche Fragen und Anmerkungen haben Verbraucher?

Dr. Gereon Schulze Althoff, Vion

10.10 Fragen und Antworten

10.20 Kaffeepause

10.50 **Rechtsprechung – ein Streifzug über die letzten 12 Monate**

- Irreführung
- Kennzeichnung
- Transparenz
- Health Claims

Mirjam Sieber, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

11.20 **Die Novel Food-Verordnung**

- Geltungsbereich der Verordnung (EU) 2015/2283
- Verbindlichkeit ab 1.1.2018

Dr. Marcel Duhs, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

11.50 **Braucht meine Produktneuentwicklung eine Novel Food-Zulassung? Der Dornröschenschlaf der Regelungen über Novel Foods ist vorüber**

- Zulassungspflicht als Novel Foods nicht nur für „exotische“ Lebensmittel
- Produkte, die mit Hilfe innovativer Verfahrenstechnologien hergestellt werden
- Produktentwicklung: Unter welchen Voraussetzungen wird ein Lebensmittel als neuartig und damit zulassungspflichtig betrachtet?

Dr. Markus Grube

12.20 Fragen und Antworten

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.40 **Weltweite Rohstoffversorgung – Umgang mit Risiken und Qualitätsproblemen**

- In der Rohwarenbeschaffung Risiken erkennen und managen
- Werkzeuge zur Krisenvorbeugung und zum Risikomanagement – Minimierung von Qualitätsproblemen
- Transparenz in der Lieferkette schaffen
- Herausforderungen für den Qualitätsmanager der Zukunft

Rosi Eder-Wörthmann, Müller Service

14.20 **Allergendeckelungen weltweit**

- Wo auf der Welt werden welche Allergene deklariert?
- Unterschiedliche Grenzwertsysteme weltweit
- Wer deklariert in der EU nach welchen Grenzwertsystemen?

Jürgen Schlösser, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

15.00 Fragen und Antworten

15.15 Kaffeepause

15.45 **Vegane/vegetarische Ersatzprodukte**

- Definition
- Korrekte Kennzeichnung
- Analytik

Dr. Gesine Schulze, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

16.15 **Mineralöl-Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln: Eintragsquellen im Herstellungsprozess und gezielte Minimierungsstrategien**

- Was sind Mineralöl-Kohlenwasserstoffe?
- Wie kommen Mineralöl-Kohlenwasserstoffe in meinen Prozess?
- Risikobasierte Prozessbetrachtung
- Rechtliche Situation und Vorgaben des Handels

Markus Paul, Eurofins Food Germany

16.45 **Ein Blick in die Zukunft: 2040 – Arbeit in der Fabrik von übermorgen**

- Unternehmen – wollt Ihr ewig leben?
- Work-Life-Bullshit
- Wenig zu tun? Wunderbar!

Prof. Dr. Andreas Syska, Hochschule Niederrhein




Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2380

17.30 Abschlussdiskussion

18.15 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



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

 **Mittwoch, 28. Juni 2017**

8.30 **Der whistleblower – Gutmensch oder Verräter: Chance oder Gefahr für das Unternehmen ?**

- Die Mediengesellschaft als Plattform für whistleblower
- Die Typen: der Weltverbesserer, der Gierige, der Introvertierte, der Rächer der Enterbten
- Handlungsoptionen für Unternehmen
- Sorgfaltshinweise an die Behörden

Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim- und Krisenmanagement

9.10 **Original oder Fälschung – Strategien zur Authentifizierung von Lebensmitteln**

- Abgrenzungen: Food Safety, Food Fraud, Authentizität
- Fragestellung: Was und wie wird gemessen?
- Authentifizierung: Fingerprinting, Targeting, Profiling, Schnelltestverfahren
- Grenzen: Was ist möglich und was (derzeit) noch nicht?

Prof. Dr. Markus Fischer, Universität Hamburg

9.40 **Authentizität von Lebensmitteln – Befunde aus einem amtlichen Untersuchungslabor**

- Begriffserklärungen Authentizität, Echtheit und Reinheit
- Echtheit und Reinheit von Lebensmitteln, Fallbeispiele
- Aufdeckung von artfremden Beimischungen

Albert Eugster, Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau, Schweiz

10.10 Fragen und Antworten

10.30 Kaffeepause

11.00 **Investition in QS – ein Praxisbericht zum Laborneubau in Ravensburg**

- Anforderungen an das Labor
- Planung und Durchführung des Projekts
- Mitarbeiter im Projekt
- Mehrwert für Kunden und Betrieb

Joachim Dietrich, Omira Oberland-Milchverwertung

11.30 **Amtliche Labore versus QS-Labore: Gegenseitige Erwartungen im Beanstandungsfall**

- Vergleichbarkeit der Methoden
- Umgang mit der Messunsicherheit
- Prüfberichte und Gutachten

Stephan Walch, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

12.00 Fragen und Antworten

12.10 **Wissen wir eigentlich, wie gut wir sind?**

- Leistungen eines Qualitätsführers
- Gut bleiben: Die täglichen Herausforderungen meistern
- Themen der Zukunft, Chance zur Differenzierung?

Dr. Jürgen Sommer, Freiburger Lebensmittel

12.40 **Neues aus dem IFS – Status Quo Sommer 2017**

Stephan Tromp, IFS Management / Handelsverband Deutschland

13.10 **Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

Ihr Expertenteam

Joachim Dietrich ist Bereichsleitung Qualitätsmanagement und Produktentwicklung bei der Omira Gruppe. Ende 2015 hat Omira in Ravensburg ein neues Betriebslabor in Betrieb genommen.



Dr. Marcel Duhs ist beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zuständig für die Umsetzung der Novel Foods-Verordnung.

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



Albert Eugster ist Laborleiter beim Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau, Schweiz. Seit fast 30 Jahren unterstützt er die amtliche Lebensmittelkontrolle in den



Bereichen Allergen-, GVO- sowie Tier- und Pflanzenarten-Analytik mit molekularbiologischen Methoden.

Prof. Dr. Markus Fischer ist Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg. Dort gründete er auch die Hamburg School of Food Science (HSFS).



Er ist Initiator und Sprecher des Kompetenznetzwerkes Food Profiling zur systemweiten Erfassung der Authentizität von Lebensmittelrohstoffen.

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.

Dr. Michael Lendle ist geschäftsführender Gesellschafter von AFC Risk & Crisis Consult. Er berät Industrie und Handel, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachver-



bände und NGOs im Bereich der Risikoprävention, Krisenkoordination, Kommunikation und Nachhaltigkeitskonzeption.

Prof. Dr. Ulrich Nöhle ist Interim- und Krisenmanager für die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie. Er ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie. An der TU Braunschweig hat er eine Honorarprofessur für Industrielles Qualitätsmanagement.



Markus Paul ist bei Eurofins Food Germany spezialisiert auf Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen für den Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Zuvor war er als Qualitätsmanager in der fleischverarbeitenden Industrie tätig.



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. Gesine Schulze ist Leiterin des Sachgebiets Lebensmittelhygiene am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen. Seit 2011 ist sie ALTS-Vorsitzende und seit 2010 Obfrau der ALS/ALTS Arbeitsgruppe Allergene.



Dr. Gereon Schulze Althoff ist als Director Quality Assurance Food Germany bei Vion für die Koordination des QM an deutschen Vion Food Betrieben verantwortlich. Er ist Tierarzt und arbeitete zuvor als Wissenschaftler an der Universität Bonn.



Mirjam Sieber ist Referentin für Lebensmittelrecht beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) in Berlin. Als Rechtsanwältin mit Spezialisierung im Europäischen Recht beschäftigt sie sich u.a. mit dem Informations-/Kennzeichnungsrecht sowie mit der Auswertung aktueller Rechtsprechung.



Dr. Jürgen Sommer ist Mitglied der Geschäftsleitung in der Funktion der Leitung des zentralen QM der Freiburger-Gruppe. Er ist Mitglied der German und der International Working Group des HDE zur Gestaltung der IFS-Standards sowie Mitglied im QM-Ausschuss des deutschen Tiefkühl-Instituts (dti).



Prof. Dr. Andreas Syska vertritt das Lehr- und Forschungsgebiet Produktionsmanagement an der Hochschule Niederrhein. Als Berater hat er sich auf das Thema Fabrikorganisation konzentriert. Die Faszination für Produktion begleitet ihn sein gesamtes Berufsleben.



Stephan Tromp ist Stellv. Hauptgeschäftsführer des Handelsverband Deutschland (HDE) sowie IFS Managing Director.



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 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:

Michael Bednorz

Telefon: +49 231 75896-94

mbednorz@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/2380
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 **9. Fresenius QS-Leiter Tagung, am 27. und 28. Juni 2017** in Köln zu € 1.795,- zzgl. MwSt.

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 27. Juni 2017** 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

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

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 - Fotalia.com

Veranstaltungsort

Park Inn by Radisson Köln City West
Innere Kanalstraße 15, 50823 Köln
Telefon: +49 221 5701-0
koeln@provenhotels.com, www.parkinn-hotel-koeln.de

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