

ONLINE-SEMINAR-SERIE

# Intensivkurs Lebensmittelrecht

Alles, was Sie zum Lebensmittelrecht wissen sollten!

- Produkte korrekt einordnen, abgrenzen und bewerten
- Anfragen, Reklamationen bzw. Beanstandungen rechtlich prüfen und die richtigen weiteren Schritte einleiten
- Haftungsfälle kennen und sich davor schützen
- Werbeaussagen korrekt beurteilen
- Sicherer Umgang mit der Lebensmittelüberwachung
- Auf Abmahnungen fehlerfrei reagieren
- Erfahren, welche Konsequenzen Rückrufe/Rücknahmen haben und was zu unternehmen ist
- Spezifikationen korrekt erstellen und prüfen
- Bestmöglicher Umgang mit Internetportalen und NGOs
- Optimale Auswahl von Verpackungen und Bedarfsgegenständen
- Sicherheit beim Umgang mit Rückständen und Kontaminanten

**14 Sessions mit 1,5 Stunden**  
**Beginnend ab 12. Oktober 2022**

Produkte korrekt bewerben, Risiken vermeiden  
und gesetzliche Grauzonen umgehen!  
Hier erfahren Sie, wie sie sicher und  
erfolgreich agieren.

**Erster Termin Mittwoch, 12.10.2022, 9.00 Uhr**

**Dr. Boris Riemer**

### **Basis des Lebensmittelrechts: Diese Vorgaben sollten Sie berücksichtigen**

- Ziele und Grundsätze – das ist der Rahmen, in dem Sie sich bewegen: Verbraucherschutz durch Lebensmittelsicherheit und Täuschungsschutz
- Definitionen, die Sie kennen sollten
- Lebensmittel oder nicht? Diese Abgrenzungsfragen sind in der täglichen Praxis von Bedeutung
- Gesetze, Verordnungen und Richtlinien: Zusammenspiel von Rechtsakten der EU und nationalem Recht und der Einfluss von Leitsätzen und Richtlinien der Verbände
- alles garniert mit Verweisen auf die wegweisenden Urteile

**Dritter Termin Mittwoch, 19.10.2022, 9.00 Uhr**

**Dr. Danja Domeier**

### **So kennzeichnen Sie Ihre Produkte korrekt: Das 1x1 der Pflichtinformation nach der LMIV**

- Diese Elemente der Pflichtkennzeichnung müssen Sie kennen
- Die korrekte Bezeichnung
- Das richtige Zutatenverzeichnis
- Achtung Allergiker! Warum Sie diese Personengruppe im Blick haben sollten
- Was es bei QUID zu beachten gilt
- Die Nettofüllmenge: Wo steht was in der neuen Fertigpackungsverordnung?
- Vorsicht bei Flaggen & Co: Herkunftsangabe primärer Zutaten
- Stolperfallen bei der Nährwertdeklaration vermeiden
- Immer zu beachten: Die richtige Darstellung der Pflichtinformation

**Zweiter Termin Montag, 17.10.2022, 9.00 Uhr**

**Dr. Boris Riemer**

### **Wie Sie mit Ihren Produkten den Schutz der Gesundheit gewährleisten**

- Lebensmittelsicherheit: Das sollten Sie berücksichtigen
- Wer wofür verantwortlich ist und was ihm dabei passieren kann

### **So entziehen Sie sich dem Vorwurf der Täuschung und Irreführung**

- Diese gesetzlichen Grundlagen gelten für Sie
- Verbotstatbestände: Wann Sie hier mit Ärger rechnen können
- „Irreführung“ und was das rechtlich für Sie bedeutet
- Warum Werbung mit Krankheit meist keine gute Idee ist

**Vierter Termin Montag, 24.10.2022 und  
Fünfter Termin Mittwoch, 26.10.2022, jeweils 9.00 Uhr**

**Dr. Stephanie Reinhart**

### **Besondere Kennzeichnungselemente im Blick**

- Los-Kennzeichnung: Was ist das?
- Ökologischen Anbau korrekt kennzeichnen
- Hotspot Zusatzstoffe & Aromen: Der richtige Umgang mit E-Nummern
- Enzyme und wie sie anzugeben sind
- Diese Warnhinweise sind verpflichtend!
- Genetisch veränderte Lebensmittel
- Bestrahlte Lebensmittel: selten, aber zu kennzeichnen

### **Diese Kennzeichnungsregelungen gelten für spezielle Produktgruppen**

- Milch- und Molkereiprodukte
- Backwaren
- Fleisch
- Getränke
- Das sagen Rechtsprechung, Leitsätze und Stellungnahmen

Sechster Termin Mittwoch, 02.11.2022 und  
Siebter Termin Dienstag, 08.11.2022, jeweils 9.00 Uhr

**Michael Weidner**

### **Was Sie bei der Werbung (noch) dürfen**

- Vermeiden Sie eine Täuschung der Verbraucher
- Krankheit und Gesundheit: diese Aussagen sind erlaubt
- Werbung mit Reinheit: Welche Anforderungen sollte Ihr Produkt dafür erfüllen?
- Die Nährwerte Ihres Produktes für die Werbung korrekt einsetzen
- „free from“ – so schützen Sie sich vor ungewolltem Ärger
- Wie Sie mit der Herkunft ihres Produktes werben können

Neunter Termin Montag, 14.11.2022, 9.00 Uhr

**Klaus Meyer**

### **Die staatliche Lebensmittelüberwachung: Kooperation oder Konfrontation?**

- Was Sie über Organisation, Aufbau und Zuständigkeiten der Lebensmittelüberwachung wissen sollten
- Diese Überwachungsmaßnahmen stehen den Behörden zur Verfügung: Neue EU-Kontrollverordnung Nr. 2017/625 einschließlich Audits
- Differenzierung zwischen Anordnungen zur Gefahrenabwehr und Ahndung mit Bußgeld- und Strafverfahren
- Wie eine Kontrolle abläuft und wie Sie sich darauf vorbereiten können
- Der Umgang mit Beanstandungen: Prävention, Sorgfaltspflichten, Eigenkontrollen und Krisenmanagement bis hin zu Warenrücknahmen und öffentlichen Rückrufen bei unsicheren Erzeugnissen
- Diese Informationen müssen Sie an die Behörde melden

Achter Termin Mittwoch, 09.11.2022, 9.00 Uhr

**Dr. Danja Domeier**

### **Rückruf, Rücknahme und das richtige Krisenmanagement: Das ist zu tun, wenn die Dinge aus dem Ruder laufen**

- Das nicht sichere Lebensmittel
- Einzelfallentscheidung: Öffentlicher Rückruf oder stille Warenrücknahme?
- Auch zu beachten: Meldepflichten
- Sanktionierung bei Verstößen
- Ganz wichtig: Das richtige Krisenmanagement

Zehnter Termin Montag, 21.11.2022, 9.00 Uhr

**Jochen Riehle**

### **Rückstände und Kontaminanten – deshalb lohnt es sich, genauer hinzuschauen!**

- Diese Regelungen verlangen Ihre Aufmerksamkeit
- Falsche Annahmen und wie Sie diese vermeiden
- Was Sie wie untersuchen sollten
- So finden Sie das richtige Labor
- Was bedeutet das Untersuchungsergebnis für Sie?
- Diese Konsequenzen sollten Sie aus dem Befund ziehen
- Wann droht eine Gesundheitsgefahr und welches Risiko ist vernachlässigbar?
- Ausblick: Mit diesen Stoffen müssen Sie bald in den Medien rechnen

**Elfter Termin Mittwoch, 23.11.2022, 9.00 Uhr**

**Dr. Christian Triebe**

**Das ist zu tun, wenn Sie mit dem Wettbewerb oder Kunden in Konflikt geraten**

- So funktioniert die Kontrolle durch Ihre Wettbewerber
- Sie haben eine Abmahnung erhalten? Das ist jetzt zu unternehmen!
- So sollten Sie sich bei einer einstweiligen Verfügung verhalten
- Wie Sie sich vor Produkthaftung und Schadensersatz schützen können

**Dreizehnter Termin Mittwoch, 30.11.2022, 9.00 Uhr**

**Dr. Boris Riemer und Saskia Both**

**Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenstände**

- Diese rechtlichen Regelungen zu Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenständen sollten Sie kennen
- Das Verpackungsgesetz und was es für Sie bedeutet
- Welche Aspekte bei der Konformitätserklärung Sie im Blick haben sollten
- MOSH/MOAH: zwei Abkürzungen, die es in sich haben!
- Überblick über die verwaltungs- und zivilrechtliche Rechtsprechung zum Verpackungsrecht mit Bedeutung für Ihre berufliche Praxis

**Zwölfter Termin Montag, 28.11.2022, 9.00 Uhr**

**Dr. Boris Riemer**

**Die staatliche Verbraucherinformation: Mit diesen Instrumenten werden Sie konfrontiert**

- Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) und was es für Sie bedeutet
- Weshalb der § 40 Absatz 1 (a) LFGB wichtig für Sie ist
- Lebensmittelwarnung.de
- Lebensmittelklarheit und Topf Secret: Rechtsbasis und Grenzen

**Vierzehnter Termin Montag, 05.12.2022, 9.00 Uhr**

**Stefan Glock**

**Straf- und Ordnungswidrigkeitenrecht: So vermeiden Sie Ärger**

- Haftungsrisiken von Geschäftsleitung und Qualitätsmanagement – Unterschiede und Gemeinsamkeiten
- Folgen für Unternehmen bei Straftaten im Unternehmen
- Risiken erkennen und Haftung minimieren
- Wirkung von Compliancemanagementsystemen
- Verhalten in der Krise: Zum Umgang mit Ermittlungsbehörden

# Ihre Referenten



**Saskia Both** Lebensmittelchemikerin; seit 2008 Laborleiterin für den Bereich Bedarfsgegenstände am saarländischen Landesamt für Verbraucherschutz, Saarbrücken. Mitarbeit im ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder), Mitglied der Bedarfsgegenstandekommission des BfR.



**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.



**Stefan Glock** Rechtsanwalt und Assoziierter Partner im Hamburger Büro der Sozietät GvW Graf von Westphalen. Er berät und vertritt Einzelpersonen und Unternehmen in sämtlichen Bereichen des Wirtschafts- und Steuerstrafrechts. Hierbei ist er sowohl bei der Verteidigung in allen Phasen eines Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahrens als auch im Bereich der Compliance-Beratung und der Durchführung von Internal Investigations tätig; zudem Lehrbeauftragter für Steuerstrafrecht der Leuphana Universität Lüneburg; veröffentlicht regelmäßig zu strafrechtlichen Themen.



**Klaus Meyer** Leitender Städtischer Veterinärdirektor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, von 2010 bis 2020 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz, seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen der Landeshauptstadt Düsseldorf. Von 2001 bis 2016 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung der Lebensmittelkontrolleure/-kontrolleurinnen und amtliche Fachassistenten/Fachassistentinnen. Seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.



**Dr. Stephanie Reinhart** Rechtsanwältin und Partnerin der Kanzlei REINHART Rechtsanwälte mbB, München, berät in- und ausländische Unternehmen umfassend im Lebensmittel- und Kosmetikrecht sowie in angrenzenden Rechtsgebieten. Schwerpunkte der Beratungstätigkeit sind insbesondere Abgrenzungsfragen, Fragen der Kennzeichnung und Werbung sowie Auseinandersetzungen mit Wettbewerbern und Behörden, Fragen der Krisenprävention sowie die Ausgestaltung von Verträgen.



**Jochen Riehle** ist Lebensmittelchemiker und hat während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore zahlreiche Lebensmittel-Krisen miterlebt. Seit mehreren Jahren gelingt es ihm als Referent, analytische Sachverhalte gut verständlich aufzubereiten. Er war unter anderem Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel sowie in zahlreichen Verbänden aktiv. Seit April 2020 leitet er den Bereich Lebensmittelsicherheit und Zoonosen am Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt.



**Dr. Boris Riemer** Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



**Dr. Christian Triebe** Rechtsanwalt und Partner am Hamburger Standort der Wirtschaftskanzlei GvW Graf von Westphalen. Er berät Unternehmen im Bereich des Wettbewerbsrechts, Urheberrechts und gewerblichen Rechtsschutzes, unter anderem zur Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung von Lebensmitteln und Futtermitteln, und vertritt diese in außergerichtlichen und gerichtlichen Auseinandersetzungen. Er veröffentlicht regelmäßig Fachbeiträge und kommentiert im BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht.



**Michael Weidner** Rechtsanwalt und Partner der Kanzlei Kozianka & Weidner. Er berät bei der Produktentwicklung, insbesondere in Abgrenzungsfragen der Lebensmittel (Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke) von Arzneimitteln. Nach Markteinführung dann Beratung und Vertretung in wettbewerbsrechtlichen und behördlichen Auseinandersetzungen, insbesondere zu regulatorischen und werblichen Fragen sowie Kennzeichnungsfragen.

## Teilnehmer

Fach- und Führungskräfte, die zum Bearbeiten ihrer Aufgaben ein fundiertes lebensmittelrechtliches Wissen benötigen. Hierzu zählen Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Regulatory Affairs, Produktentwicklung oder Marketing. Ebenso wenden sich die Inhalte dieses Kurses an Mitarbeiter in Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern.



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

**Zeit:**

Vom 12. Oktober bis 5. Dezember 2022  
 von 09:00 bis ca. 10:30 Uhr  
 Der Online Check-in ist jeweils ab 08.55 Uhr möglich.  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 2.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. 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 einem Preis von € 289,- zzgl. MwSt.

**Anmeldeschluss: Je eine Woche vor Termin**

**Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile**

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari, Firefox oder Microsoft Edge)



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)



Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie **Intensivkurs Lebensmittelrecht** ab 12. Oktober 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von je € 289,- zzgl. MwSt.

**Anmeldung:**

Fax **040 - 220 10 91**  
 Telefon **040 - 227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de**  
 Internet **www.behrs.de/7492**

**Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen des Gesamtpaketes ab dem 28.09.2022 bzw. bei Einzelbuchungen jeweils 2 Wochen vor dem Seminartermin 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 übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.behrs-akademie.de)

**Anmeldung**

\_\_\_\_\_  
 Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Branche

\_\_\_\_\_  
 Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
 Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
 Telefon

\_\_\_\_\_  
 Fax

\_\_\_\_\_  
 E-Mail

\_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift