

Ihre Referentinnen und 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/-kontrollleurinnen und amtliche Fachassistenten/Fachassistentinnen. Seit 1997 DGO-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.



Jo 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. Er leitet 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 Koziánka & 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.



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

Zeit:

Vom 13. Oktober bis 1. Dezember 2023
von 9.00 - 13.00 Uhr
Der Online Check-in ist jeweils ab 08.55 Uhr möglich.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 3.298,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaaraufzeichnung (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 € 699,- zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 29. September 2023



Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar-Serie **Intensivkurs Lebensmittelrecht** ab 13. Oktober 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 3.298,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Die Termine können auch einzeln gebucht werden zu einem Preis von je € 699,- zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax	040 - 220 10 91
Telefon	040 - 227 00 80
E-Mail	akademie@behrs.de
Internet	www.behrs.de/7598

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 29.09.2023 bzw. bei Einzelbuchungen jeweils 2 Wochen vor dem Seminartermin 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

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

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Semingestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- 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

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7598-3-01-2

ONLINE-SEMINAR-SERIE

Intensivkurs Lebensmittelrecht

Sicherheit in allen Bereichen – so werden Sie zum Experten im Lebensmittelrecht

Lebensmittelrecht von A bis Z: mit diesem Kurs sind Sie auf der sicheren Seite

- **Sicher agieren:** Lebensmittelrechtliche Vorgaben beherrschen und gezielt umsetzen
- **Vorwürfe abwenden:** so formulieren Sie Werbeaussagen rechtssicher
- **Ärger aus dem Weg gehen:** so schützen Sie sich vor Abmahnungen Beanstandungen und Reklamationen
- **Stress vermeiden:** wie Sie auf Abmahnungen professionell reagieren
- **Strafen umgehen:** Haftungsrisiken rechtzeitig erkennen und minimieren
- **Wissen, was zu tun ist:** bei Anfragen, Reklamationen und Beanstandungen die richtigen Schritte einleiten
- **Entspannt bleiben:** so pflegen Sie einen sicheren Umgang mit der Lebensmittelüberwachung
- **Rechtfertigungsdruck reduzieren:** Produkte korrekt einordnen, abgrenzen und bewerten
- **Dem Pranger entgehen:** wie Sie mit Internetportalen und NGOs sicher umgehen
- **Schnell reagieren:** so setzen Sie Rückrufe und Rücknahmen perfekt um
- **Unnötigen Diskussionen ausweichen:** wie Sie Spezifikationen korrekt erstellen und prüfen
- **Bußgelder verhindern:** worauf Sie bei der Auswahl von Verpackungen und Bedarfsgegenständen achten sollten
- **Gefahren abwehren:** Sicherheit beim Umgang mit Rückständen und Kontaminanten

**7 Kurseinheiten mit 3 Stunden
Beginnend ab 13. Oktober 2023**

BEHR'S...AKADEMIE

Produkte
korrekt bewerten,
Risiken vermeiden
und gesetzliche
Grauzonen
umgehen!

Freitag, 13.10.2023



Dr. Boris Riemer
10.00 - 11.00 Uhr
Das Lebensmittelrecht: den rechtlichen Rahmen kennen und sicher agieren

- Ziele und Grundsätze sicher anwenden
- Verbraucherschutz durch Lebensmittelsicherheit und Täuschungsschutz: das sollten Sie im Blick haben
- Juristische Definitionen, die Sie kennen sollten
- Lebensmittel oder nicht? Darum ist die Abgrenzung zu Arzneimitteln so wichtig
- Gesetze, Verordnungen und Richtlinien: das Zusammenspiel von Rechtsakten der EU und nationalem Recht verstehen – und sicher damit agieren
- Diesen Einfluss haben Leitsätze und Richtlinien der Verbände auf Ihre tägliche Arbeit
- Wichtige Urteile, die Sie berücksichtigen sollten

11.00 - 12.00 Uhr

Wie Sie mit Ihren Produkten den Schutz der Gesundheit gewährleisten

- Das bedeutet Sicherheit: die wichtigsten Rechtsvorschriften hierzu
- Lebensmittelsicherheit und gesundheitlicher Verbraucherschutz: Dafür sind Sie verantwortlich
- Was Sie zu Lebensmittelspenden wissen sollten – und wie Sie eine Haftung vermeiden
- Welche Risiken drohen und wie Sie diese abwenden können
- Warum Sie die Lebensmittelsicherheitskultur aktiv leben sollten

12.00 - 13.00 Uhr

So entziehen Sie sich dem Vorwurf der Täuschung und Irreführung

- Diese rechtlichen Vorschriften gelten für Sie
- Verbotstatbestände: Wie sie unnötigen Ärger vermeiden können
- „Irreführung“ und was das rechtlich für Sie bedeutet
- Wichtige Urteile, die Sie berücksichtigen sollten
- Das UWG und seine Folgen

Freitag, 20.10.2023



Dr. Stephanie Reinhart
10.00 - 11.30 Uhr
Besondere Kennzeichnungselemente im Blick

- Weshalb eine Los-Kennzeichnung wichtig ist und wie Sie diese richtig anbringen
- Wie Sie Bio-Produkte korrekt kennzeichnen – mit vielen Beispielen und Tipps
- Hotspot Aromen: der richtige Umgang mit E-Nummern und anderen Angaben
- Zusatzstoffe & Enzyme: wann und wie sie gekennzeichnet werden müssen
- Diese Warnhinweise sind verpflichtend!
- Genetisch veränderte Lebensmittel und „ohne Gentechnik“ – das sollten Sie bei der Kennzeichnung beachten
- Bestrahlte Lebensmittel oder Zutaten: selten, aber kenntlich zu machen

11.30 - 13.00 Uhr

Spezielle Kennzeichnungsregelungen für einzelne Produktgruppen

- Milch- und Molkereiprodukte
- Fleisch
- Getränke
- Backwaren
- Das sagen Rechtsprechung, Leitsätze und Stellungnahmen
- Mit vielen Beispielen aus der anwaltlichen Praxis

Freitag, 27.10.2023



Dr. Danja Domeier
10.00 - 11.30 Uhr
So kennzeichnen Sie Ihre Produkte rechtssicher: Das 1x1 der LMIV

- Die Elemente der Pflichtkennzeichnung korrekt anbringen
- Was ist die „richtige“ Produktbezeichnung?
- Warum Sie Allergiker im Blick haben sollten
- QUID und was hierbei zu beachten ist
- Die Nettofüllmenge: wie Sie die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung sicher umsetzen
- Flaggen & Co: Herkunftsangaben primärer Zutaten rechtssicher kommunizieren
- Stolperfallen bei der Nährwertdeklaration vermeiden

11.30 - 13.00 Uhr

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

- Das nicht sichere Lebensmittel
- Wann der Krisenfall gegeben ist und was Sie dann schnellstmöglich unternehmen sollten
- Einzelfallentscheidung: Öffentlicher Rückruf oder stille Warenrücknahme?
- Auch zu beachten: Meldepflichten
- Sanktionierung bei Verstößen
- Ganz wichtig: Das richtige Krisenmanagement

Donnerstag, 02.11.2023



Dr. Christian Triebe
10.00 - 11.30 Uhr
Das ist zu tun, wenn Sie mit dem Wettbewerb oder Kunden in Konflikt geraten

- Zivilrechtliche Haftung und was das für Sie bedeutet
- Wann ein Wettbewerbsverstoß vorliegt
- Wettbewerbsrechtliche Abwehransprüche und ihre Folgen kennen, einschätzen und gezielt dagegen vorgehen
- Sie haben eine Abmahnung erhalten? Das ist jetzt zu unternehmen!
- So verhalten Sie sich bei einer einstweiligen Verfügung
- Wie Sie sich vor Produkthaftung und Schadensersatz schützen können



Stefan Glock
11.30 - 13.00 Uhr
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 Compliance-Managementsystemen
- Umgang mit Ermittlungsbehörden in der Krise

Freitag, 10.11.2023



Michael Weidner
10.00 - 13.00 Uhr
Was Sie bei der Werbung (noch) dürfen

- Vermeiden Sie eine Täuschung der Verbraucher
- Verkehrsauffassung und Verbrauchererwartung einwandfrei erfüllen
- Darum sollten Sie das Verbraucherleitbild im Blick haben
- Das regelt die Health Claims Verordnung (HCVO)
- Krankheit und Gesundheit – diese Aussagen sind erlaubt
- Werbung mit Reinheit: Welche Anforderungen sollte Ihr Produkt dafür erfüllen?
- Wann naturbezogene Aussagen erlaubt sind
- Die Nährwerte Ihres Produktes für die Werbung korrekt einsetzen
- „free from“ – so schützen Sie sich vor ungewolltem Ärger
- Diese Regeln zur Irreführung sollten Sie kennen
- Wie Sie mit der Herkunft Ihres Produktes werben können
- Dual Quality: das sollten Sie berücksichtigen
- Möglichkeiten der Negativkennzeichnung geschickt nutzen
- Wichtige Urteile, die Ihnen weiterhelfen

Freitag, 17.11.2023



Klaus Meyer
10.00 - 11.30 Uhr
Die staatliche Lebensmittelüberwachung: Kooperation oder Konfrontation?

- Was Sie über Organisation, Aufbau und Zuständigkeiten der Lebensmittelüberwachung wissen sollten, um unnötige Konflikte zu vermeiden
- Diese Überwachungsmaßnahmen stehen den Behörden zur Verfügung: 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



Jochen Riehle
11.30 - 13.00 Uhr
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

Freitag, 01.12.2023



Dr. Boris Riemer
10.00 - 11.30 Uhr
Die staatliche Verbraucherinformation: Mit diesen Ansprüchen werden Sie konfrontiert

- So kommunizieren Sie Sicherheit und Transparenz
- Rechtliche Basis und Instrumente, die sie berücksichtigen sollten
- Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) und was es für Sie bedeutet
- Weshalb der § 40 Abs. 1 a LFGB wichtig für Sie ist
- So können Sie sich wehren
- Lebensmittelwarnung, Lebensmittelklarheit und Topf Secret: wie Sie sich nicht an den Pranger stellen lassen
- Urteile, die Ihnen weiterhelfen



Dr. Boris Riemer und Saskia Both
11.30 - 13.00 Uhr
Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenstände

- Diese rechtlichen Regelungen zu Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenständen sind zu berücksichtigen
- 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

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme an der Online-Seminar-Serie

Intensivkurs Lebensmittelrecht

Heinz Mustermann

Das Lebensmittelrecht: den rechtlichen Rahmen kennen und sicher agieren
Wie Sie mit Ihren Produkten den Schutz der Gesundheit gewährleisten
So entziehen Sie sich dem Vorwurf der Täuschung und Irreführung
Besondere Kennzeichnungselemente im Blick
Spezielle Kennzeichnungsregelungen für einzelne Produktgruppen
So kennzeichnen Sie Ihre Produkte rechtssicher: Das 1x1 der LMIV
Rückruf, Rücknahme und das richtige Krisenmanagement: das ist zu tun, wenn die Dinge aus dem Ruder laufen
Das ist zu tun, wenn Sie mit dem Wettbewerb oder Kunden in Konflikt geraten
Straf- und Ordnungswidrigkeitenrecht: so vermeiden Sie Ärger
Was Sie bei der Werbung (noch) dürfen
Die staatliche Lebensmittelüberwachung: Kooperation oder Konfrontation?
Rückstände und Kontaminanten: deshalb lohnt es sich, genauer hinzuschauen
Die staatliche Verbraucherinformation: Mit diesen Ansprüchen werden Sie konfrontiert
Verpackungen und Lebensmittelbedarfsgegenstände

BEHR'S...AKADEMIE

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Behr's GmbH • Avenhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre Qualifikation im Lebensmittelrecht

Sie als Teilnehmer erhalten das Zertifikat, welches Sie bei Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorlegen können.

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 Beschäftigte in Dienstleistungslaboren und Untersuchungsämtern.