

SEMINAR

Beanstandungs- & Krisenmanagement
in der Wurst- und Fleischbranche

am 26. Januar 2017
in München



INHALT DES SEMINARS

Durch die amtliche Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutzorganisationen und Medienunternehmen, wie z. B. Stiftung Warentest, werden regelmäßig Proben von Lebensmitteln untersucht. Darüber hinaus sind alle Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet, auch im Rahmen von Eigenkontrollen ihre Produkte untersuchen zu lassen. Bei all diesen Kontrollen kann es zu Beanstandungen der untersuchten Proben kommen, die im schlimmsten Fall sogar zu einer lebensmittelrechtlichen Krise führen können.

Im Rahmen des Seminars sollen verschiedene aktuelle und wichtige Beanstandungs- und Krisenthemen besprochen werden. Ziel ist es, den Teilnehmern derzeitige kritische Themen vorzustellen, damit im Ernstfall sachgerecht auf etwaige Beanstandungen reagiert werden kann. Hierzu sollen nicht nur die Themen selbst, sondern auch die jeweiligen Handlungsmöglichkeiten dargestellt werden.

Dabei sollen neben typischen Beanstandungen, z. B. Abweichungen von chemischen Analysewerten oder Überschreitungen von Richt- und Warnwerten nach den DGHM-Empfehlungen, auch aktuelle Themen wie Listerienfunde, Nachweise sonstiger pathogener Keime oder die gesetzlichen sowie die Anforderungen des Handels zu MOSH/MOAH besprochen werden.

Einen weiteren Themenschwerpunkt soll die Kommunikation im Krisenfall bilden. In diesem Zusammenhang ist neben der externen Kommunikation auch die Kommunikation innerhalb des Unternehmens zu beachten. Auch der Umgang mit den zuständigen Behörden und insbesondere das Thema „Meldepflichten“ sollen beleuchtet werden.

Abschließend soll den Teilnehmern die Möglichkeit gegeben werden, im Rahmen eines Übungsfalls das erworbene Wissen unmittelbar zu erproben.

SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN

- Typische Beanstandungen aufgrund der Leitsätze (z. B. FEIFFA-Gehalt beim Kochschinken, Unterschreitung von BEFFE-Werten)
- Anwendung der DGHM-Empfehlungen
- Umgang mit Untersuchungsergebnissen zu den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (Anforderungen an die Probeentnahme, Bewertung von Untersuchungsergebnissen am Beispiel Listerien, Handlungspflichten)
- Umgang mit Untersuchungsergebnissen bei sonstigen pathogenen Keimen (z. B. EHEC, VTEC, STEC)
- MOSH/MOAH
- Gesetzliche Werte und Anforderungen des Handels
- MCPD, Glycidol und deren Derivate
- Kontamination mit nicht gekennzeichneten Allergenen (z. B. Gluten)
- Bewertung von Fremdkörperfunden
- Kommunikation im Krisenfall
- Besprechung eines Übungsfalls

SEMINARINFORMATIONEN

DATUM: 26.01.2017
UHRZEIT: 09:00 – 17:00 Uhr
ORT: Arcadia Hotel München Airport
Freisinger Straße 77
85445 Schwaig

SEMINARGEBÜHR: € 690,00

Ihr Ansprechpartner für Rückfragen:

Frau Sandra Vogel

TEL.: 02261 6014-0

E-MAIL: info@kwg-akademie.eu

VERANSTALTER



KWG-AKADEMIE GMBH

Wissenschaftliche Akademie für Angewandtes Verbrauchsgüter- und Lebensmittelrecht

Seit 2013 vermittelt die KWG Akademie praxisbezogene Rechtszusammenhänge im Bereich des Verbrauchsgüter- und Lebensmittelrechts. Die Seminar- und Schulungsangebote richten sich an Juristen und Nichtjuristen gleichermaßen. Alle Dozenten verfügen über langjährige praktische Erfahrungen in den zu vermittelnden Wissensgebieten aufgrund ihrer Tätigkeit als beratende Rechtsanwälte.



EUROFINS – NDSC FOOD TESTING GERMANY GMBH

Eurofins ist eine international führende Labor-Gruppe, die ein einzigartiges Angebot an Analyse- und Service-Leistungen rund um das Thema Qualitätsmanagement bietet. In Deutschland ist Eurofins an 8 Standorten mit 13 Laboren speziell für die Lebensmittelindustrie vertreten und kann so seinen Kunden einen herausragenden Service anbieten.

ANFAHRTSBESCHREIBUNG

MIT DEM AUTO VON MÜNCHEN KOMMEND

Sie nehmen die Autobahn A9 Richtung Nürnberg und fahren am Autobahnkreuz Neufahrn ab auf die A92 Richtung Deggendorf. Schließlich nehmen Sie die Ausfahrt „Flughafen München/Franz Josef Strauss“ und fahren an den Terminals vorbei auf der linken Spur Richtung Erding/Schwaig und nehmen die Abfahrt „Schwaig“. Von der Abfahrt fahren Sie rechts Richtung „Schwaig“ und schließlich geradeaus über den Kreisverkehr in die Ortsmitte von Schwaig. Das Hotel befindet sich auf der rechten Straßenseite

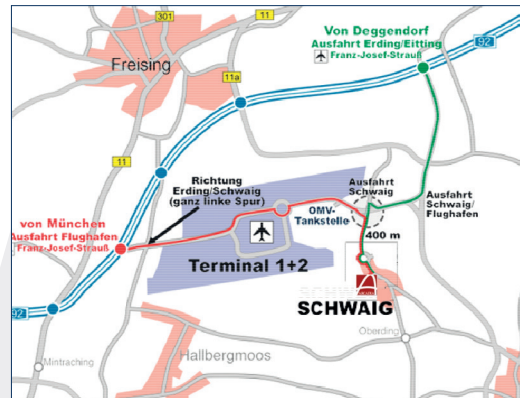
PARKEN

Das Arcadia Hotel München verfügt über 20 Außenparkplätze und 50 Tiefgaragenstellplätze

VOM FLUGHAFEN AUS MIT DEM SHUTTLEBUS

Vom Flughafen München aus steht halbstündlich ein Shuttlebus zum Arcadia Hotel bereit. Der Shuttlebus fährt von Terminal 1 vom Zentralbereich Haltestelle 6 und vom Terminal 2 von der Haltestelle 11.

Bei Fragen zur Reiseplanung helfen wir Ihnen gerne weiter.



REFERENTEN

CHRISTIAN WEIGEL

ist Rechtsanwalt der KWG Rechtsanwälte.

Tätigkeitsschwerpunkt ist die Beratung und Vertretung der Hersteller von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Zusammenhang mit der Kennzeichnung und Zusammensetzung von Lebensmitteln.



MARKUS PAUL

ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und bei Eurofins Ansprechpartner

für Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen für den Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Vor seiner Tätigkeit bei Eurofins war er lange Jahre in leitender Position als Qualitätsmanager in der fleischverarbeitenden Industrie verantwortlich.



SEMINAR-ANMELDUNG

Anmeldung bitte bis spätestens 19.01.2017.

Hierzu nutzen Sie bitte unser beigefügtes Anmeldeformular.

SEMINAR-ANMELDUNG

Beanstandungs- und Krisenmanagement
in der Wurst- und Fleischbranche

am 26. Januar 2017
in München

NAME

UNTERNEHMEN

STRASSE, PLZ, ORT

RUFNUMMER

E-MAIL

DATUM, UNTERSCHRIFT

Senden Sie das ausgefüllte und unterschriebene Formular bitte per Fax oder per E-Mail bis
spätestens 19.01.2017 an:

Fax-Nr.: 02261 - 601460

E-Mail: info@kwg-akademie.eu