

SEMINAR

Aktuelle Fragestellungen
in der Wurst- und Fleischbranche

am 18. Oktober 2018
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 allen 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 Themen besprochen werden. Ziel ist es, den Teilnehmern derzeitige brisante Themen vorzustellen und Handlungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

Auch der Umgang mit den zuständigen Behörden und das Thema „Meldepflichten“ sollen beleuchtet werden; insbesondere auch die Meldepflichten der Labore sollen im Anschluss an die nicht rechtskräftige Entscheidung des VG Aachen vom 08.12.2017, Az. 7 K 1859/17, besprochen werden.

Weiterhin soll auf lebensmittelrechtliche Fragestellungen im Zusammenhang mit der Afrikanischen Schweinepest (ASP) eingegangen werden.

SEMINARTHEMEN IM EINZELNEN

- Gegen-/Zweitproben und Rückstellmusteruntersuchungen
- Lebensmittelrechtliche Einordnung von Rohstoffen zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen
- Aktueller Stand Kochpökelwaren aus Geflügelfleisch
- Meldepflichten der Lebensmittelunternehmer und Labore
- Lebensmittelrechtliche Beurteilung Afrikanische Schweinepest (ASP)
- Food Fraud: Grundlagen, Beispiele, analytische Möglichkeiten, Europäisches Food Fraud Netzwerk, Opson-Operationen, Management-Systeme und Umsetzung für IFS 6.1
- STEC/VTEC: Definition, Risikobeurteilung, DGHM Richt- und Warnwerte, analytische Möglichkeiten
- MCPD: Aktuelle Risikobeurteilungen, gesetzliche Anforderungen und Handelsforderungen
- Listeria monocytogenes: Aktuelles Vorgehen der Behörden und präventive Möglichkeiten im Unternehmen

SEMINARINFORMATIONEN

DATUM: 18.10.2018
UHRZEIT: 10:00 – 16:00 Uhr
ORT: Arcadia Hotel München Airport
Freisinger Straße 77
85445 Schwaig

SEMINARGEBÜHR: € 690,00

Ihr Ansprechpartner für Rückfragen:

Frau Silke Milizia

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 Serviceleistungen rund um das Thema Qualitätsmanagement bietet. In Deutschland ist Eurofins an 10 Standorten mit 17 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.

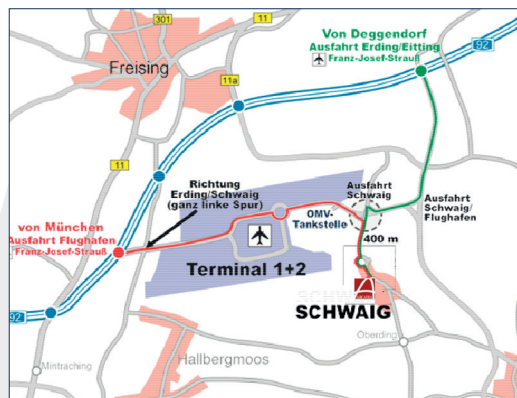
PARKEN

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

PROF. GERD WEYLAND

ist Partner der Kanzlei KWG Rechtsanwälte und Honorarprofessor an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe. Sein Tätigkeitsschwerpunkt ist die Beratung und Vertretung von Mandanten insbesondere in den Bereichen lebensmittelrechtlicher Compliance, Krisenprophylaxe, Risiko-, Reklamations- und Beanstandungsmanagement.



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 **11.10.2018**.

Hierzu nutzen Sie bitte unser beigefügtes Anmeldeformular.