



Praxistage

# Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen

15. und 16. Mai 2024  
in Dortmund

## Die Themen

### Grundlagen der Konformitätsarbeit

- Rechtliche Grundlagen zur Konformitätsarbeit und wie sie zu finden und zu verstehen sind
- Konzept der Konformitätsarbeit über die Herstellerkette: Worum geht es?
- Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und analytische Grundlagen

### Umsetzung in der Praxis

- Welche Aspekte gehören zur Routine und wo sind die Grenzen?
- Arten und Inhalte von Konformitätserklärungen: Schweizer Checkliste und IFS-Verpackungsleitfaden
- Erwartungen und Prüfung durch die amtliche Überwachung
- Welche analytischen Tests sind sinnvoll und wie Sie gehen Sie mit den Ergebnissen um?
- Rechtliche Vorgaben und Konsequenzen

**In 2 Tagen zur rechtssicheren  
Konformitätserklärung!**



## Ihr Expertenteam

**Dr. Angela Berner Wipak** Walsrode

**Dr. Christophe Goldbeck** Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt  
Münsterland-Emscher-Lippe

**Dr. Thomas Gude** Thomas Gude GmbH

**Imke Memmler** Zenk Rechtsanwälte

**Oliver Schmidt** Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

# Das Programm

 **Mittwoch, 15. Mai 2024**

**08:00 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

**08:30 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und Vorstellungsrunde aller Teilnehmenden**

Dr. Thomas Gude, Thomas Gude GmbH

**08:40 Rechtliche Anforderungen zur Konformitätsarbeit**

- EU-Verordnungen: Rahmenverordnung, GMP-Verordnung, spezifische Regelungen
- Nationale Gesetze, z. B. BfR-Empfehlungen

Dr. Christophe Goldbeck, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe

**09:20 Konzept der Konformitätsarbeit über eine komplexe Herstellungskette**

Dr. Christophe Goldbeck

**10:10 Kaffeepause**

**10:30 Konformitätsarbeit – Prüfung durch die amtliche Überwachung**

- Was erwartet die amtliche Überwachung?
- Wo wird die Konformitätsarbeit geprüft?
- Was kann geprüft werden?

Oliver Schmidt, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

**10:50 Kaffeepause**

**11:15 Praxistraining: Konformitätserklärungen – So verschaffen Sie sich einen Überblick!**

*Im ersten Praxistraining machen Sie sich mit Konformitätserklärungen unterschiedlicher Inhaltstiefe vertraut und verschaffen sich einen Überblick über die Unterschiede am Markt. Ihre Fragen und Diskussionsbeiträge sind dabei ausdrücklich erwünscht.*

Dr. Thomas Gude

**12:15 Gemeinsames Mittagessen**

**13:15 Analytische Grundlagen und Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit**

Dr. Thomas Gude

**14:45 Praxistraining: Konformitätserklärungen – welche Hausaufgaben stecken drin? Lesen und verstehen**

*Im zweiten Praxistraining machen Sie sich anhand von Fallbeispielen aus unterschiedlichen Produktgruppen mit einem strukturierten Vorgehen bei der Überprüfung von Konformitätserklärungen vertraut. Sie trainieren an realen, anonymisierten Konformitätserklärungen, wie diese zu verstehen und zu bewerten sind. Sie lernen, nach welchen Kriterien Sie verfahren müssen, um Konformitätserklärungen zu akzeptieren oder mangelhafte Konformitätserklärungen abzuweisen und welche Aufgaben in Ihre Verantwortung fallen.*

Dr. Thomas Gude

**15:30 Kaffeepause**

**16:00 Family Approach und Entwicklung von Schlüsselparametern**

- Materialien in Anlagen
- Küchenutensilien
- Nachhaltige Verpackung und Rezyklate

Dr. Thomas Gude

**16:45 Praxistraining: Erstellung einer Konformitätserklärung**

*Sie verfassen eine eigenständige „Lösung“ am PC, dabei wenden Sie die bisherigen Erkenntnisse zur Erstellung einer Konformitätserklärung auf der Basis von anonymisierten Daten an. Die Bearbeitung von Praxistraining 3 wird am zweiten Seminartag fortgesetzt.*

Dr. Thomas Gude

**17:45 Ende des ersten Veranstaltungstages**

**19:00 Gemeinsame Abendveranstaltung**



Unser Extra für Sie: Wir laden Sie herzlich zum gemeinsamen Abendessen ein! Lassen Sie den Tag bei einem Bier und gutem Essen ausklingen und setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort.

 **Jetzt anmelden!**



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/3539](http://www.akademie-fresenius.de/3539)

 **Donnerstag, 16. Mai 2024**

**08:30 Fortsetzung Praxistraining: Erstellung einer Konformitätserklärung**

Dr. Thomas Gude

**09:40 Präsentation und Diskussion der Ergebnisse**

**10:40 Kaffeepause**

**11:10 Konformitätsarbeit in der täglichen Praxis**

- Welche Aspekte gehören zur Routine?
- Was befindet sich im Aufbau?
- Wo sind die Grenzen einer vollumfänglichen Konformitätsarbeit und warum?

Dr. Angela Berner, Wipak Walsrode

**11:50 Verpackungen und Migration – Haftungsrisiken und Haftungsoptionen**

- Aktuelle und künftige gesetzliche Vorgaben
- Wer haftet im Schadensfall?
- Lösungsansätze für die Praxis

Imke Memmler, Zenk Rechtsanwälte

**12:30 Diskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

**13:00 Lunch und Ende der Praxistage**



## Holen Sie sich Ihr Update rund um die Zukunftsfähigkeit Ihrer Verpackung!

Sie sind auf der Suche nach Informationen zur Regulierung und Rezyklierfähigkeit von Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungen? Rückstände von Mineralöl, PFAS und anderen Stoffen machen Ihnen das Leben schwer?

Wenn es um die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und Chemieprodukten geht, sind Sie bei uns richtig. Auf unseren Konferenzen und Seminaren informieren wir Sie umfassend und bieten praktische Lösungsansätze.

Hier finden Sie alle Termine auf einen Blick:  
[www.akademie-fresenius.de/verpackung](http://www.akademie-fresenius.de/verpackung)



**→ Jetzt anmelden!**



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/3539](http://www.akademie-fresenius.de/3539)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/3539](http://www.akademie-fresenius.de/3539)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahmegebühr:

€ 1.695,- zzgl. MwSt.

[www.akademie-fresenius.de/3539](http://www.akademie-fresenius.de/3539)

→ [Jetzt anmelden!](#)

## Haben Sie noch Fragen?



Danielle Sörries  
Telefon: +49 231 75896-74  
[dsoerries@akademie-fresenius.de](mailto:dsoerries@akademie-fresenius.de)

## Der Veranstalter

Seit 30 Jahren 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 Teilnehmenden 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 der Carl Remigius Fresenius Education Group, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)

**Preis und Leistungen:** Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

**Gruppenrabatt:** Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

**Buchen ohne Risiko:** Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen 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. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen:** Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen.

## Wer sollte teilnehmen?

- ✓ Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung, dem Lebensmittelhandel und Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen
- ✓ Praktiker und Spezialisten aus Qualitätssicherung, Einkauf, Rechtsabteilung und Produktentwicklung
- ✓ Alle, die in ihrer täglichen Arbeit mit dem Lesen, Verstehen und Beurteilen von Konformitätserklärungen in Berührung kommen

## Veranstaltungsort:

Radisson Blu Hotel Dortmund  
An der Buschmühle 1  
44139 Dortmund  
Telefon: +49 231 1086-0  
E-Mail: [info.dortmund@radissonblu.com](mailto:info.dortmund@radissonblu.com)  
[www.radissonblu.de/hotel-dortmund](http://www.radissonblu.de/hotel-dortmund)

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://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 Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

**Bildnachweis:** © smartboy10 – iStock, © Rainer Knäpper – Free Art License