

# Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit

1. März 2023 Online  Nr. 3308

## Wann ist Ihr Lebensmittel nicht verkehrsfähig? Wann ist es nicht sicher?

Was bedeutet dies für die Vermarktungssituation?

Im Rahmen der lebensmittelunternehmerischen Pflichten muss jeder Unternehmer in der Lage sein, die Verkehrsfähigkeit sowie die Sicherheit seiner Produkte selbstständig zu beurteilen. Nur so können Sie im gegebenen Falle die richtigen Konsequenzen aus einem Befund ziehen und die geforderten Maßnahmen (z. B. Rückholung von Ware) einleiten.

Die Fehlbeurteilung der Vermarktungsfähigkeit kann schwerwiegende straf- und ordnungswidrigkeitenrechtliche Folgen haben. Das Seminar zeigt Möglichkeiten einer ziel-führenden Bearbeitung anhand von Fallbeispielen auf.

## Nach dem Seminar wissen Sie...

- ✓ wie eine toxikologische und eine mikrobiologische Risikobewertung aussehen kann
- ✓ welche marktbezogenen Maßnahmen zu treffen sind
- ✓ was Sie den Überwachungsbehörden melden

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Labor und Analytik.

Alle, die für die Freigabe der Produkte verantwortlich sind.

## Mit der Expertise von:

**Prof. Dr. Markus Grube** ist Gründungspartner bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach. Er berät und vertritt die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.

## Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

**Verkehrsfähigkeit** von Lebensmitteln und **Risikobewertung** aus lebensmittelrechtlicher Sicht

- Abgrenzung des Begriffs Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels zum Begriff Lebensmittelsicherheit

### Rechtsfolgen

- Marktbezogene Maßnahmen: Öffentlicher Rückruf, Rücknahme bei gewerblichen Kunden, Vertriebsstopp

**Toxikologische Risikobewertung** (auch am Beispiel von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol bei Sesam)

- Diskussion eines Fallbeispiels zum Produktkrisenmanagement: Betriebliches Vorgehen und behördliche Bewertung

**Mikrobiologische Risikobewertung** (auch am Beispiel von *Listeria monocytogenes*)

- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung und Rechtsfolgen im Fall des Nachweises

Risikobewertung beim **Nachweis allergener Stoffe**

- Diskussion von Fallbeispielen u.a. zu Deklarationsfragen und zu Kreuzkontaminationen

**Melde- und Mitteilungspflichten** gegenüber Behörden

- nach Art. 19 Lebensmittel-Basis-VO (EG) Nr. 178/2002
- nach §44 LFGB
- nach ZoonoseVO

Zusammenfassung & Diskussion



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

Bild: © Rudzhan – AdobeStock