



14. Akademie Fresenius-Praktikertreffen

# QS-Leiter Tagung

22. und 23. Juni 2023  
in Köln

## Die Themen

### Qualität leben und sicher handeln

- Food Safety Culture: Aktionen für den Anstoß zu einem Kulturwandel
- Aus Sicht eines Lebensmittel-Händlers: Die 4 Qualitätsdimensionen Geschmack, Sicherheit, Gesundheit und Nachhaltigkeit
- Praxisbericht: Wie wirkt sich eine anspruchsvolle Nachhaltigkeitsstrategie positiv auf die Qualität aus?
- Praxisbericht Validieren & Verifizieren
- Best Practice Krisenmanagement und Learnings zur Krisenkommunikation

### Risiken erkennen und beherrschen

- Aus Sicht der Überwachung: Lebensmittelsicherheitsbewertungen, Risikomanagement und Veröffentlichungen von Verstößen
- Weltweites Kontaminantenmonitoring: PFAS, GVO in Weizen und anorganisches Arsen
- Next Generation Sequenzierung (NGS) als Tool für die Ausbruchsaufklärung
- Neue GHP-Leitlinie mit Empfehlungen zur Listeria-Prävention

### Damit drin ist, was drauf steht...

- "Produktintegrität" garantieren und auditieren
- Produktdaten-Qualität – korrekte Daten von der Rezeptur bis zum Handel garantieren
- Update LMIV

Das Praktiker-Forum für alle  
Qualitäts-Verantwortlichen!



## Mit Beiträgen von

Dr. Marcel Adenauer OECD | Dr. Andreas Bosselmann bofrost\* |  
Prof. Dr. Ulrich Busch Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit | Dr. Andrea Dreusch CPM Unternehmensberatung |  
Rosi Eder-Wörthmann freie Auditorin | Prof. Dr. Markus Grube Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte | Dr. Georg Haider Develey Senf & Feinkost | Peter Jordan Engel & Zimmermann Unternehmensberatung für Kommunikation | Martin Kempkes Van Hees | Dr. Marcus Langen Dr. Berns Laboratorium | Stephan Ludwig Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landratsamts Göppingen | Lena Meinders AFC Risk & Crisis Consult | Dr. Christoph Meyer Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Marcus Moritz GS1 Germany | Markus Paul Eurofins Food Germany | Prof. Dr. Dr. Dr. habil. Alexander Prange Hochschule Niederrhein | Jaqueline Walter Arla Foods Deutschland

# Donnerstag, 22. Juni 2023

## Vormittag, 09:00 – 13:15 Uhr

08:30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

09:00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter

Prof. Dr. Markus Grube, Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte

09:10 Agrarmärkte von morgen – Der OECD-FAO Agricultural Outlook 2022-2032

Dr. Marcel Adenauer, OECD

09:40 Damit drin ist, was drauf steht – Produktintegrität garantieren und auditieren

- Wie werden Produktintegritätsrisiken in den Managementbereichen der Unternehmen abgebildet?
- Mit welchen Herausforderungen wird die Qualitätssicherung konfrontiert?
- Welche Ansprüche formulieren Kunden?

Lena Meinders, AFC Risk & Crisis Consult

10:10 Praxisbericht: Top Quality Only – aktuelle Herausforderungen des Qualitätsmanagements eines Lebensmittel-Händlers

- Die 4 Qualitätsdimensionen: Geschmack, Sicherheit, Gesundheit und Nachhaltigkeit / Tierwohl / Social Compliance

Dr. Andreas Bosselmann, bofrost\*

10:40 Praxisbericht: Nachhaltigkeit entlang der Supply Chain – wie sich eine anspruchsvolle Nachhaltigkeitsstrategie positiv auf die Qualität auswirken kann

Dr. Georg Haider, Develey Senf & Feinkost

11:10 Fragen & Antworten

11:30 Kaffeepause

12:00 Produktdaten-Qualität – korrekte Daten von der Rezeptur bis zum Konsumenten garantieren

- Daten-Bilder-Produkt: Qualitätsherausforderungen in der Informationskette
- Definition und Messung von Datenqualität
- Methoden zur Datenqualitätssicherung
- Datenqualität in Deutschland: DQX-Service als game changer

Marcus Moritz, GS1 Germany

12:30 Update LMIV – Aktueller Stand zu den geplanten Änderungen der Lebensmittel-Informationsverordnung

Dr. Christoph Meyer, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

13:00 Fragen & Antworten

13:15 Gemeinsames Mittagessen

## Nachmittag, 14:15 – 17:30 Uhr

14:15 Lebensmittelsicherheitsbewertungen, Risikomanagement und Veröffentlichungen von Verstößen

- Spannungsfeld von Verbraucherschutz, Vorsorgeprinzip, Vermeidung von Food Waste und wirtschaftlichen Interessen
- Kooperation von Unternehmen und Überwachung beim Risiko- und Krisenmanagement
- Aktuelles zur Veröffentlichung von Verstößen unter Benennung von Unternehmen nach § 40 Abs. 1a LFGB

Stephan Ludwig, Landratsamt Göppingen

14:45 Praxisbericht: Krisenmanagement

- Identifizierung von Risikofeldern bis hin zur Risikominimierung
- Schulung – keiner will Krisen, aber alle müssen damit umgehen können
- Krisenmanagement – den Überblick behalten

Jaqueline Walter, Arla Foods Deutschland

15:15 Wie gute Kommunikation in der Krise hilft

- Bekannte Beispiele – was alles passieren kann
- Was Krisen-Kommunikation erreichen kann – und was nicht
- Wie sich die Krisen-Kommunikation entwickelt hat

Peter Jordan, Engel & Zimmermann Unternehmensberatung für Kommunikation

15:45 Fragen & Antworten

16:00 Pause

16:30 Food Safety Culture im Dialog mit den QS-Verantwortlichen im Publikum

- Wo stehen wir? Wo wollen wir hin?
- Unternehmenspolitik wertebasiert entwickeln: Gemeinsam formulieren wir Werte, die für eine Sicherheitskultur stehen.
- Vom Papier zur gelebten Kultur: Motivationsidee und Aktionen für den Anstoß zu einem Kulturwandel

Dr. Andrea Dreusch, CPM Unternehmensberatung

18:00 Gemeinsames Abendevent



Unser Extra für Sie: Wir laden Sie herzlich zum gemeinsamen Abendevent ein! Lassen Sie den Tag bei einem Glas Wein und gutem Essen ausklingen und setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist, was zählt!



Informationen auch online unter: [www.akademie-fresenius.de/qs-leiter](http://www.akademie-fresenius.de/qs-leiter)

## Vormittag, 08:30 – 10:30 Uhr

### 08:30 **Best-Practice-Bericht: Validieren & Verifizieren bei FrieslandCampina**

- Was ist damit gemeint? Ist das notwendig?
- Rechtliche Anforderungen: Das fordert der Gesetzgeber
- Was fordern die Lebensmittelstandards?
- Welche Prozesse muss ich validieren und wie gehe ich vor?

**Rosi Eder-Wörthmann**, freie Auditorin

### 09:10 **Nach der Krise ist vor der Krise: Kontaminanten und Rückstände im Risikomanagement**

- Weltweites Kontaminantenmonitoring: aktuelle Entwicklungen bei PFAS, GVO in Weizen, anorganisches Arsen und weitere Kontaminanten
- Globales Lieferkettenmanagement: Bestandteile risikoorientierter Rohwarenanalysen und was muss beachtet werden, wenn Beschaffungsquellen sich ändern

**Markus Paul**, Eurofins

### 09:40 **Die DGHM Richt- und Warnwerte für Lebensmittel als antizipierte Sachverständigengutachten**

- Wie entstehen DGHM Richt- und Warnwerte?
- Richtige Anwendung der DGHM Richt- und Warnwerte
- Aktuelles aus der Arbeit der StAG

**Prof. Dr. Dr. Dr. habil. Alexander Prange**, Hochschule Niederrhein

10:10 **Fragen & Antworten**

10:30 **Pause**

## Vormittag, 11:00 – 13:30 Uhr

### 11:00 **Neues zu den Lebensmittelsicherheitskriterien nach der Verordnung über mikrobiologische Kriterien (EG) Nr. 2073/2005**

- Aktuelle Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes zur Systematik der Kriterien
- Vorgehensweise beim Nachweis von Salmonellen und *Listeria monocytogenes*
- Marktbezogene Maßnahmen wie Rückruf und Rücknahme

**Prof. Dr. Markus Grube**

### 11:30 **Next Generation Sequenzierung (NGS) als Tool für die Ausbruchsauflklärung**

- Einführung in die Methode
- Praxisbeispiele
- Rechtliche Bewertung

**Prof. Dr. Ulrich Busch**, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

### 12:00 **Neue GHP-Leitlinie mit Empfehlungen zur Listeria-Prävention**

- Projekt, Beteiligte und Verfahren
- Im Blick: Hilfestellungen für Wirtschaft und Überwachung
- Stand der Anerkennung und Rechtscharakter

**Dr. Marcus Langen**, Dr. Berns Laboratorium

### 12:30 **Praxisbericht: Kontrollierst Du schon oder spekulierst Du noch? Clostridium botulinum Control Concept**

- Ungekühlt haltbare Fleischerzeugnisse am Beispiel von Brühwurst
- Trend – salz- und nitritreduzierte Fleischerzeugnisse
- Risiken von Plant-Based-Meat-Analogue

**Martin Kempkes**, Van Hees

13:00 **Abschlussdiskussion und Ausblick aufs nächste Jahr**

13:30 **Lunch und Ende der QS-Leiter Tagung**

# Anmeldung

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

## Teilnahmegebühr:

€ 1.995,- zzgl. MwSt.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

10 % Frühbucher-Rabatt  
bis zum 21. April 2023!  
Rabatt-Code: 32FB06MUE91

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



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

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

→ [Jetzt anmelden!](#)

## Haben Sie noch Fragen?



Ilka Müller  
Telefon: +49 231 75896-75  
[imueller@akademie-fresenius.de](mailto:imueller@akademie-fresenius.de)

## Der Veranstalter

Seit mehr als 25 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 von Cognos, 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.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

**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. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur

## Wer sollte teilnehmen?

### Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Risiko- und Qualitätsmanagement
- ✓ Regulatory Affairs
- ✓ Labor und Hygienemanagement

## Veranstaltungsort

Leonardo Royal Hotel Köln - Am Stadtwald  
Dürener Straße 287  
50935 Köln  
Telefon : +49 221 4676-0  
E-Mail: [info.koelinstadtwald@leonardo-hotels.com](mailto:info.koelinstadtwald@leonardo-hotels.com)  
[www.leonardo-hotels.de/leonardo-royal-hotel-koeln-am-stadtwald](http://www.leonardo-hotels.de/leonardo-royal-hotel-koeln-am-stadtwald)

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“.

Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen:** Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. 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:** © RalfenByte – Fotolia.com