Akademie Fresenius-Seminar

Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit

3. Juni 2025 | Online Nr. 3773

Problem erkannt – Gefahr gebannt? So einfach ist es in der Lebensmittelbranche nicht.

Es ist fast unvermeidlich, dass ab und zu Fehler bei Lebensmitteln oder Etiketten auftreten. Was aber tun, wenn man einen solchen Fehler entdeckt hat? Wie bewertet man die Risiken richtig und was bedeutet dies für die Vermarktungssituation? Wann kann der Vertrieb weiterlaufen oder muss gestoppt werden? Muss Ware zurückgenommen werden oder gar ein öffentlicher Rückruf erfolgen?

Das Seminar wird Sie in die Lage versetzen, diese Fragen für den jeweiligen Einzelfall zu beantworten und die angemessenen Maßnahmen einzuleiten. Viele Praxisbeispiele helfen Ihnen, fundierte Entscheidungen zu treffen und straf- oder ordnungswidrigkeitenrechtliche Konsequenzen zu vermeiden.

Nach dem Seminar wissen Sie…

- ☑ warum nicht jeder „Fehler" zwingend zu einer Rücknahme oder einem Rückruf führen muss.
- ☑ wie eine toxikologische und eine mikrobiologische Risikobewertung aussehen kann.
- ☑ was Sie den Überwachungsbehörden melden und wann.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Lebensmittelrechtlich verantwortliche Führungskräfte, Fachkräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Laboren und Analytik.

Mit der Expertise von:

Imke Memmler war 17 Jahre lang bei der Kanzlei ZENK tätig und hat dort große und mittelständische Unternehmen zum Lebensmittel- und Konsumgüterrecht beraten. Seit April 2025 ist sie Referentin bei der Hamburger Behörde für Justiz und Verbraucherschutz. Sie hat umfangreiche Erfahrung im Risk Management und bei Krisen- und Rückruffällen.

Jaqueline Walter ist Lebensmitteltechnologin und seit mehr als 12 Jahren im Qualitätsmanagement tätig. Als Unternehmensberaterin unterstützt sie bei der Erstellung und Weiterentwicklung von Managementsystemen, bei der Erlangung einer Zertifizierung oder berät beim Themenschwerpunkt Issue Manangement.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Risikobewertung aus lebensmittelrechtlicher Sicht
- Gefahren identifizieren und charakterisieren
- Folgen für Verkehrsfähigkeit und Lebensmittelsicherheit

Rechtsfolgen
- Sperrungen, Vertriebsstopp, Rücknahme oder Rückruf?
- Ordnungswidrigkeits- und strafrechtliche Fallstricke vermeiden

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

Mikrobiologische Risikobewertung
- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung

Risikobewertung beim **Nachweis allergener Stoffe**
- Richtige Maßnahmen bei fehlerhafter Deklaration oder Kreuzkontamination
- Rechtliche Hintergründe der Spurenkennzeichnung

Melde- und Mitteilungspflichten gegenüber Behörden
- nach Art. 19 Lebensmittel-Basis-VO (EG) Nr. 178/2002
- nach §44 LFGB

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Bild: © Rudzhan – AdobeStock