

PFAS, Mineralöle & BPA: Schadstoffe in Lebensmitteln

16. September 2026 | Online Nr. 4048

Ihr Rundum-Update zu Schadstoffen

Holen Sie sich Ihr aktuelles Update zu unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln! In diesem Online-Seminar erhalten Sie einen umfassenden Überblick zur jeweiligen Regulierung, Bewertung sowie den neuesten Diskussionen und geplanten Entwicklungen – kompakt, praxisnah und auf den Punkt gebracht!

Nach diesem Seminar...

- ✓ verfügen Sie über umfangreiches Wissen zu Definition, Historie, Einsatzgebieten und Bewertung der aktuell relevantesten Schadstoffe aus Verpackungen.
- ✓ kennen Sie die rechtlichen Regelungen, die Sie für Ihre Produkte berücksichtigen müssen.
- ✓ können Sie einordnen, welche analytischen Tests und Schutzmaßnahmen gefordert und sinnvoll sind und wie Sie im Ernstfall mit den Ergebnissen umgehen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung und aus Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen aus den Bereichen Qualitätssicherung & -kontrolle, Labor & Analytik, Toxikologie, Regulatory Affairs sowie Forschung & Entwicklung.

Mit der Expertise von:

Claus-Michael Brieber ist Lebensmitteltechnologe mit einer über 30-jährigen Berufserfahrung in leitenden Funktionen „Qualitätsmanagement“ namhafter Lebensmittelhersteller.

Dr. Thomas Gude ist Geschäftsführer der Thomas Gude GmbH, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat.

Dr. Torben Küchler ist diplomierter Lebensmittelchemiker und arbeitet aktuell als Produktmanager für Labordienstleistungen in der Lebens- und Futtermittelanalytik bei SGS.

Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 15:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellungsrunde

PFAS – Wie geht es weiter?

- Definition und Einsatzgebiete
- Regulierung
- Analytik und Risikobewertung
- Ausblick

Bisphenole in Lebensmittelkontaktmaterialien und in Lebensmitteln

- Historie und Anwendungsbereich der Bisphenole
- Aktuelle Diskussion um die Risikobewertung
- Rechtliche Regelungen
- Konsequenzen für Lebensmittelunternehmer

Fokus Mineralöle: MOSH, MOAH & Co.

- Definition, rechtliche Grundlagen und aktuelle Anforderungen aus IFS Food und EU-Basis-Verordnung
- Historische Entwicklung: Warum sind MOSH/MOAH ein Thema?
- Bewertung durch Behörden und private Organisationen
- Zukünftige Entwicklungen in der EU
- Praxisbeispiele für Eintragungsmöglichkeiten in der Supply Chain
- Schutzmaßnahmen und Prävention
- Umgang mit Beanstandungen und Rückrufen

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

