



Fresenius-Praxistage

Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen

19. und 20. Februar 2019
in Köln

Die Themen

Grundlagen der Konformitätsarbeit

- Gesetzliche Vorgaben zur Konformitätsarbeit
- Konzept der Konformitätsarbeit über die Herstellerkette: Worum geht es?
- Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit: Gesetzliche Einschränkungen und Nachweistechiken
- Aus Sicht der Rechtsberatung: Haftungsrisiken und -optionen

Umsetzung in der Praxis

- Die Schweizer Checkliste und der IFS-Verpackungsleitfaden
- Welche Aspekte gehören zur Routine und wo sind die Grenzen?
- Erfahrung und Anwendung der BLL-Toolbox zur Vermeidung von Mineralöleinträgen
- Welche analytischen Tests sind sinnvoll?

**Learning by doing:
Praxistrainings zum Lesen,
Beurteilen und Überprüfen von
Konformitätserklärungen!**



Ihr Expertenteam

Dr. Angela Berner Wipak Walsrode

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

Dr. Konrad Grob Kantonales Labor Zürich

Dr. Thomas Gude SQTS - Swiss Quality Testing Services

Imke Memmler Zenk Rechtsanwälte

Dr. Sieglinde Stähle Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
(BLL)

Das Programm

 Dienstag, 19. Februar 2019

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Moderator

Dr. Thomas Gude, SQTS - Swiss Quality Testing Services, Schweiz

9.10 Gesetzliche Grundlagen zur Konformitätsarbeit – Schlüsselstellen in den Texten kennen und verstehen

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

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

10.50 Fragen und Antworten

11.00 Kaffeepause

11.30 Konzept der Konformitätsarbeit über eine komplexe Herstellerkette

- Verantwortung für die gesundheitliche Unbedenklichkeit: Worum geht es eigentlich?
- Konformitätsarbeit abschließen oder spezifisch delegieren: Die minimale gesetzlich geforderte Kommunikation innerhalb der Herstellerkette (Interpretation des ALS)
- Konformität möglichst früh abschließen
- GMP: Lebensmittelkontaktmaterialien systematisch aufbauen

Dr. Konrad Grob, Kantonales Labor Zürich, Schweiz

12.00 Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit mittels spezifischer Gesetzgebung

- Konzept spezifischer Gesetzgebung: Der Staat übernimmt Verantwortung
- Positivliste, Listen autorisierter Substanzen, Inventarlisten
- Die wichtigsten Autorisierungsbehörden und deren Anforderungen an Anträge
- Gesetzliche Einschränkungen: Globalmigrat, spezifische Migration, QM, eingeschränkte Anwendung
- Nachweistechiken: rechnerische Abschätzung, standardisierte Simulation, Tests in Lebensmitteln

Dr. Konrad Grob

12.30 Analytische Tests: Was ist gefordert, was macht Sinn?

- Kontrolle der Migration (OML, SMLs)
- Screening für nicht spezifisch geregelte Migratkomponenten

Dr. Thomas Gude

13.00 Fragen und Antworten

13.10 Gemeinsames Mittagessen

14.10 BLL-Toolbox zur Vermeidung von Mineralöleinträgen

- Erfahrung und Anwendung
- Orientierungswerte für MOH in Lebensmitteln
- Ziel und Stand des Projektes

Dr. Sieglinde Stähle, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

14.40 Die Schweizer Checkliste und Einführung in das erste Praxis-Training

- Hintergrund der Checkliste
- Gesetz versus bilaterale Abmachungen
- Zusammenhang mit dem IFS Verpackungsleitfaden
- Vor- und Nachteile von Checklisten
- Was ist bei der Bewertung zu beachten?

Dr. Thomas Gude

15.20 PRAXIS-TRAINING 1: Konformitätserklärungen – welche Hausaufgaben stecken drin? Lesen und Verstehen

Im ersten Praxis-Training arbeiten Sie an konkreten Fallbeispielen aus unterschiedlichen Produktgruppen. 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. Ihre Fragen und Diskussionsbeiträge sind dabei ausdrücklich erwünscht.

Leitung: Dr. Thomas Gude

Im Rahmen der Praxis-Trainings werden Fallbeispiele bearbeitet. Bitte bringen Sie Ihren Laptop mit!

16.40 Präsentation und Diskussion der Ergebnisse



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/2643

17.30 Ende des ersten Veranstaltungstages

18.45 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Zum Abschluss des ersten Veranstaltungstages laden wir Sie herzlich in die Kölner Innenstadt zu einem gemütlichen Abendessen ein. Nutzen Sie die Möglichkeit, neue Fachkollegen kennen zu lernen und in ungezwungener Atmosphäre den Tag ausklingen zu lassen. Wir freuen uns auf Sie!

 **Mittwoch, 20. Februar 2019**

8.30 Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit nicht spezifisch geregelter Substanzen (Selbstverantwortung)

- Welche Substanzen dürfen eingesetzt werden?
- Schwellenwerte für den Nachweis der Unbedenklichkeit, Thresholds of Toxicological Concern (TTC)
- Problem der Oligomere, Reaktionsprodukte und Verunreinigungen
- Anforderungen der regulatorischen Toxikologie
- Möglichkeiten, Unbedenklichkeit nachzuweisen
- Abschätzung der Exposition

Dr. Konrad Grob

9.15 PRAXIS-TRAINING 2:

Anwendung der Erkenntnisse bei der Erstellung einer DoC auf der Basis von anonymisierten Daten. Sie verfassen eine eigenständige „Lösung“ am Computer.

Leitung: **Dr. Thomas Gude**

10.15 Präsentation und Diskussion der Ergebnisse

11.00 Kaffeepause

11.30 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

12.00 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 PRAXIS-TRAINING 3:

Wie sieht die optimale Umsetzung und Beurteilung in der Praxis aus? Sie erhalten eine kurze thematische Einführung in ein umfassendes Fallbeispiel. Das Expertenteam gibt ein Kurz-Statement ab, wie es die Situation beurteilen würde. Anschließend wird das Beispiel mit den Teilnehmern diskutiert.

13.30 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

13.45 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung



Ihr Expertenteam

Dr. Angela Berner ist seit 2003 bei Wipak Walsrode zuständig für Regulatory Affairs.

Ihre Arbeitsschwerpunkte liegen auf der Konformitätsarbeit, der Umsetzung von neuen rechtlichen Anforderungen in die Praxis sowie der Verbands- und Autorentätigkeit.



Dr. Christophe Goldbeck ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und seit vielen

Jahren als Gutachter und Sachverständiger im Bereich der Bedarfsgegenstände aktiv. Am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe ist er im Arbeitsgebiet Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Tabak tätig.



Dr. Konrad Grob ist teilweise pensionierter chemischer Analytiker im Kantonalen Labor Zürich und Mitglied im CEP Panel der EFSA.



Dr. Thomas Gude ist stellvertretender Leiter von SQTS - Swiss Quality Testing Services in der Schweiz. Er ist dort für alle chemisch-analytischen und technischen Labore im Bereich Food und Non-Food zuständig.

Neben den analytischen Herausforderungen liegt sein Augenmerk im Bereich der Risikobeurteilung, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich.



Imke Memmler ist Rechtsanwältin der Kanzlei Zenk Rechtsanwälte in Hamburg. Sie ist

seit vielen Jahren im Lebensmittel-, Kosmetik- und Bedarfsgegenständerecht tätig und berät und vertritt Hersteller, Handel und Fachverbände sowohl in Gerichtsverfahren als auch im Bereich des Risikomanagements und der Krisenprävention.



Dr. Sieglinde Stähle ist beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

(BLL) als Mitglied der wissenschaftlichen Leitung für die Bereiche Lebensmittelhygiene, -kontaktmaterial, Standardisierungen und Nanotechnologie zuständig. Sie vertritt den BLL in verschiedenen Gremien, darunter die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission, die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie sowie die BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände.



Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an den Fresenius-Praxistagen bescheinigt.

Wissenswertes

Der Veranstalter

Seit über 20 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 Teilnehmer 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.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Für wen ist diese Veranstaltung relevant?

- Einkäufer von Lebensmittelverpackungsmaterialien
- Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung, dem Lebensmittelhandel und Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen
- Praktiker und Spezialisten aus Qualitätssicherung, Rechtsabteilung, Produktentwicklung und Marketing
- **Kurzum:** Für alle, die in ihrer täglichen Arbeit mit dem Lesen, Verstehen und Beurteilen von Konformitätserklärungen in Berührung kommen.

Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

Sophie Witzleben

Telefon +49 231 75896-78

switzleben@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement

Danielle Sörries

Telefon +49 231 75896-74

dsoerries@akademie-fresenius.de

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/2643
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Fax +49 231 75896-53

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



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Teilnahme

- Ich nehme teil an den Fresenius-Praxistagen „Konformitätsarbeit für Lebensmittelverpackungen“ am 19. und 20. Februar 2019 in Köln zu € 1.595,- zzgl. MwSt.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 19. Februar 2019** teil (im Preis inbegriffen).

Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. 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 für den Download-Bereich 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 der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung 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.

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) 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 Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© odua Images/shutterstock.com; © RalfenByte.Fotolia.com; © Th. Blumrich

Veranstaltungsort

Park Inn by Radisson Köln City West
Innere Kanalstrasse 15, 50823 Köln
Telefon: +49 221 5701-0
koeln@provenhotels.com, www.parkinn-hotel-koeln.de

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