



11. Fresenius-Praktikertreffen

# QS-Leiter Tagung

26. und 27. Juni 2019  
in Köln

## Die Themen

### Sichere Daten, sichere Prozesse, sichere Produkte?

- Wie stellen sich die Unternehmen gut auf? Umgang mit (Un-)Sicherheiten und Risiken
- Umgang mit ausgelagerten Prozessen und Co-Packing
- Umgang mit Untersuchungsergebnissen am Beispiel Listerien
- Megahype um Blockchain: Kernelemente, Funktionsweisen und Best Practice

### Unternehmenskultur Qualität

- Was bewirkt „Topf Secret“ von Foodwatch? Auskunftsansprüche der Öffentlichkeit und Informationspflichten der Behörden
- Monitoring von Risikothemen in der globalen Beschaffung: von Verpackung bis Food Fraud

### Update Recht, Analytik & Standards

- Neues aus der EU: Die wichtigsten Regulationsinitiativen sowie Update zur Bedeutung des Brexit für das Lebensmittelrecht
- USA im Fokus: Was bedeutet das „Foreign Supplier Verification Program“ für Zulieferer in die USA?
- Entwurf Codex Alimentarius Allergenmanagement, Update weltweite Grenzwerte und Update Analytik


Das Praktiker-Forum für alle  
Qualitäts-Verantwortlichen!



## Ihr Expertenteam

**Dr. Ralph Derra** Isega | **Rosi Eder-Wörthmann** Red Bull | **Dr. Markus Grube** KWG Rechtsanwälte | **Rolf Kamphausen** Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW | **Dr. Ingrid Kiefer** AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit | **Dr. Michael Lendle** AFC Risk & Crisis Consult | **Peter Loosen** Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) | **Dr. Martina Oetjen** Westfleisch | **Markus Paul** Eurofins Food Germany | **Dirk Piston** PTA Praxis für teamorientierte Arbeitsgestaltung | **Dr. Andreas Plischke** Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL | **Jürgen Schlösser** Schloesser Consult / Dr. August Oetker Nahrungsmittel | **Christian Schultze-Wolters** IBM Deutschland | **Johanna Stumpner** Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL) | **Dr. Anett Winkler** Cargill Deutschland | **Andreas Witsch** Develey Senf & Feinkost | **Mark Zeller** fTRACE

# Das Programm

 **Mittwoch, 26. Juni 2019**

**8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

**9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter**

**Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte**

## Update Recht, Analytik und Standards

**9.10 Neues aus der EU**

- Update zu den wichtigsten lebensmittelrechtlichen Regelungsinitiativen
- Update allgemeine Entwicklungen, u.a. „dual quality“, „gegenseitige Anerkennung“
- Update zur Bedeutung des Brexit für das Lebensmittelrecht

**Peter Loosen, BLL**

**9.50 Update Allergenmanagement**

- Entwurf Codex Alimentarius Allergenmanagement
- Update weltweite Grenzwerte
- Update Analytik (ELISA, PCR, Massenspektrometrie, NGS)

**Jürgen Schlösser, Schloesser Consult / Dr. August Oetker Nahrungsmittel**

**10.30 Fragen und Antworten**

**10.40 Kaffeepause**

**11.10 Update Bio-Recht**

- Kommende Änderungen durch die neue Bio-Verordnung 2018/848
- Rechte und Pflichten von Unternehmen zur Vermeidung von Verstößen gegen die Verordnung mit besonderem Augenmerk auf Kontaminationen durch PSM
- Umgang mit Befunden durch unzulässige Mittel

**Johanna Stumpner, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)**

**11.40 USA im Fokus: Was bedeutet das „Foreign Supplier Verification Program“ für Zulieferer in die USA?**

- Was ist das „FSVP“? Definitionen
- Was ändert sich für Zulieferer in die USA?
- Was ist der Zusammenhang zwischen HACCP und FSMA?
- Wie kann man sich auf ein FDA-Visit vorbereiten?

**Dr. Anett Winkler, Cargill Deutschland**

**12.10 Fragen und Antworten**

**12.20 Gemeinsames Mittagessen**

## Sichere Daten, sichere Prozesse, sichere Produkte?

**13.40 Foodsafety und Rückverfolgbarkeit mit und ohne Blockchain**

- Blockchain & Rückverfolgbarkeit: Kernelemente & Charakteristika, Herausforderungen
- Anwendungsgebiete & Best Practices
- Blockchain-Pilotprojekt „Palettentausch“: Erfahrungen und Projektfortführung

**Mark Zeller, fTRACE**

**14.10 Lebensmittlrückverfolgung über „IBM Food Trust“**

- IBM & Blockchain / Hyperledger Fabric
- Beispiele für Blockchain im Einsatz
- IBM Food Trust

**Christian Schultze-Wolters, IBM Deutschland**

**14.40 Risikobasierte Bewertung globaler Warenströme**

- Globale Warenströme
- Überwachung in Landeszuständigkeit
- Risikobasierte Bewertung
- Überwachungskonzeption in Nordrhein-Westfalen

**Rolf Kamphausen, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW**

**15.10 Fragen und Antworten**

**15.20 Kaffeepause**

**15.50 Umgang mit externen Risiken am Beispiel Verpackung: Gibt es eine sichere Verpackung?**

- Analytik & Konformitätsarbeit im Überblick
- Was tun beim Verdacht auf Unsicherheit?

**Dr. Ralph Derra, Isega**

**16.20 Umgang mit externen Risiken am Beispiel ASP**

- Aktueller Stand Sommer 2019 zur Afrikanischen Schweinepest
- Krisenpläne der Wirtschaft

**Dr. Martina Oetjen, Westfleisch**

**16.50 Umgang mit Untersuchungsergebnissen zu den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005**

- Anforderungen an die Probeentnahme
- Bewertung von Untersuchungsergebnissen am Beispiel Listerien
- Handlungspflichten

**Markus Paul, Eurofins Food Germany**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/2602](http://www.akademie-fresenius.de/2602)

17.20 Ende des ersten Veranstaltungstages

18.30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Wie immer lassen wir den ersten Veranstaltungstag gemeinsam ausklingen: Wir laden Sie ein zu einem Spaziergang durch die Altstadt. Danach können Sie bei einem entspannten Abendessen und Kölsch im Restaurant „Consilium“ die Gespräche des Tages vertiefen. Wir freuen uns auf Sie!

 **Donnerstag, 27. Juni 2019**

### 8.30 Umgang mit ausgelagerten Prozessen und Co-Packing

- Welche Anforderungen an „ausgelagerte Prozesse“ stellen die Standards IFS/BRC/FSSC?
- Kann ich mich auf Copacker (Lohnabfüller) verlassen und welche Sicherungsinstrumente habe ich?

Rosi Eder-Wörthmann, Red Bull

### 9.10 Umgang mit (Un-)Sicherheiten, Risiken und deren Wahrnehmung in der Kommunikation

- Fakenews vs. Fachinformation
- Risikowahrnehmung
- Herausforderungen für die Kommunikation

Dr. Ingrid Kiefer, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

### 9.40 Kurze Kaffeepause

### 9.50 Behördliches Risikomanagement im europäischen Kontext: RASFF, Food Fraud Network, IMSOC

- RASFF – Das europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel
- Food Fraud Network – Bekämpfung von Lebensmittelbetrug
- IMSOC – Das neue Informationsmanagement für amtliche Kontrollen

Dr. Andreas Plischke Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL

### 10.20 Aus der Praxis: Relevanz von Food Fraud

- Risk Assessment
- Rohstoff-Relevanz
- Food Fraud Prävention

Andreas Witsch, Devey Senf & Feinkost

10.50 Fragen und Antworten

11.10 Kaffeepause

## Unternehmenskultur Qualität

### 11.40 Information der Öffentlichkeit über Verstöße gegen das Lebensmittelrecht

- „Topf Secret“ – die Mitmachplattform von Foodwatch
- Auskunftsansprüche nach dem Verbraucherinformationsgesetz
- Informationspflichten der Behörden: Internetpranger § 40 Abs. 1a LFGB wieder aktiv
- Umgang mit Informationspflichten und Informationsansprüchen Dritter

Dr. Markus Grube

### 12.10 Food Compliance: Transparenz zur Erfüllung von Informationsansprüchen relevanter Marktpartner!

- Monitoring von Risikothemen von Food Safety bis Food Fraud
- Erwartungen von Kunden, Behörden, Medien, NGOs
- Ableitung erforderlicher Maßnahmen zur Krisenprävention

Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult

### 12.40 QS-Leitung: Mit den richtigen Führungsmethoden und Regelkreisen neue Impulse in der Teamkommunikation setzen

- Die Herausforderung, sich als Führungskraft neu zu erfinden
- Einbindung von Mitarbeitern in die aktive Gestaltung
- Die Gesprächskaskaden als Regelkreise

Dirk Piston, PTA Praxis für teamorientierte Arbeitsgestaltung

### 13.10 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse

### 13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung

# Ihr Expertenteam

**Dr. Ralph Derra** ist Geschäftsführer des Prüf- und Zertifizierungsinstituts ISEGA in Aschaffenburg. Er ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Verpackungsmaterialien sowie für Boden- und Luftanalysen.



**Rosi Eder-Wörthmann** ist Leiterin des Global Quality Supplier Managements, Bedarfsgegenstände und Complaints der Red Bull. Als Expertin im Risiko- und HACCP-Management setzt sie seit vielen Jahren erfolgreich Lebensmittelsicherheitsstandards in Unternehmen wie Campina, NÖM und der Unternehmensgruppe Theo Müller um.



**Dr. Markus Grube** berät und vertritt als Partner von KWG Rechtsanwälte die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes. Er ist unter anderem Mitglied im Rechtsausschuss des BLL sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide.



**Rolf Kamphausen** ist Tierarzt und im Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes NRW zuständig für Lebensmittelsicherheit, Krisenmanagement und Fragestellungen des Lebensmittelbetrugs.



**Dr. Ingrid Kiefer** ist Leiterin des Fachbereiches Risikokommunikation der AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.



Sie ist Autorin zahlreicher wissenschaftlicher Publikationen und populärer Sachbücher sowie Mitglied in zahlreichen europäischen Gremien.

**Dr. Michael Lendle** ist geschäftsführender Gesellschafter von AFC Risk & Crisis Consult. Er berät Industrie und Handel, Landes- und Bundesbehörden sowie Fachverbände und NGOs im Bereich der Risikoprävention, Krisenkoordination, Kommunikation und Nachhaltigkeitskonzeption.



**Peter Loosen** ist Rechtsanwalt und Geschäftsführer des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, dessen Brüsseler Büro er leitet. Neben der Beratung



und Interessensvertretung von Mitgliedsunternehmen liegt sein Schwerpunkt auf der Begleitung lebensmittelrechtlicher Regelungsvorhaben auf nationaler und europäischer Ebene.

**Dr. Martina Oetjen** ist Leiterin Konzernqualitätsmanagement und Veterinärwesen bei Westfleisch in Münster. Nach mehrjähriger Tätigkeit in der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung war sie zuvor Leiterin des QM bei Böselers Goldschmuck.



**Markus Paul** ist bei Eurofins Food Germany spezialisiert auf Laboranalysen, Audits und Zertifizierungen für den Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Seine



Schwerpunkte sind: Identifikation potenzieller mikrobiologischer und chemischer Kontaminationsrisiken sowie die Ableitung praxisnaher Handlungsempfehlungen für langfristige Prozesssicherheit.

**Dirk Piston** ist Experte für Verbesserungsprojekte. Nach Stationen beim KAIZEN Institut und anderen Beratungen ist er heute Geschäftsführer der PTA Praxis für teamorientierte Arbeitsgestaltung in Köln mit den Schwerpunkten Lean Management, Lean Leadership, Shop Floor Management und Geschäftsprozessoptimierung.



**Dr. Andreas Plischke** arbeitet seit 2013 als wissenschaftlicher Referent am Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL. Nach Stationen in den Bereichen Gentechnik und E-Commerce ist er aktuell stellvertretender Leiter des Referats „Warn- und Informationssysteme“ und vertritt Deutschland zu den Themen RASFF, AAC und IMSOC bei Arbeitsgruppen der Europäischen Kommission in Brüssel.

**Jürgen Schlösser** ist Lebensmitteltechnologe und seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker im In- und Ausland als Abteilungsleiter F&E International verantwortlich für



internationale Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich. Nebenberuflich arbeitet er als Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

**Christian Schultze-Wolters** verantwortet den Geschäftsbereich Blockchain Solutions DACH bei der IBM Deutschland. Dort ist er seit 1992 in verschiedenen



Führungsrollen für das Unternehmen tätig, unter anderem hat er das PC Projektgeschäft für den Mittelstand aufgebaut und vertriebliche Aktivitäten für Infrastrukturdienstleistungen geleitet.

**Johanna Stumpner** ist verantwortlich für die Themen Recht und Internationales bei der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL). Dort betreut sie den Arbeitskreis Recht und Richtlinien und ist Mitglied in mehreren Gremien in Deutschland und Europa zu Themen des Bio-Rechtes.



**Dr. Anett Winkler** arbeitet seit 2017 für Cargill als Mikrobiologe für die Region EMEA, was auch die Validierung und Zulassung von Zulieferern für mikrobiologisch kritische Rohwaren umfasst. Zuvor war sie 19 Jahre in der Mikrobiologie-Abteilung von Kraft / Mondelez unter anderem in globale Audits und Zulassung von Zulieferern involviert.



**Andreas Witsch** ist Leiter des Risikomanagements der Develuy Senf & Feinkost, Hauptsitz in Unterhaching. Er beschäftigt sich seit über 25 Jahren mit den Themen Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement und ist auf die Bewertung von Rohstoffrisiken spezialisiert.



**Mark Zeller** ist Chief Operating Officer (COO) der fTRACE, einer 100% Tochter von GS1 Germany. fTRACE ist eine Komplettlösung zur Rückverfolgbarkeit an allen Punkten der Lieferkette, basierend auf den GS1 Standards.



# Wissenswertes

## Wen treffen Sie auf dieser Fachtagung?

**Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen:**

- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Regulatory Affairs
- Labor und Hygienemanagement

## Fachausstellung

Auf unserer Tagung können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaу stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis hin zum Ausstellungsstand. Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich:

**Dominique Perry**  
Telefon: +49 231 75896-64  
dperry@akademie-fresenius.de


## Der Veranstalter

Seit 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 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](http://www.akademie-fresenius.de)



### Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der QS-Leiter Tagung bescheinigt.

## Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption  
**Ilka Müller**  
Telefon +49 231 75896-75  
imueller@akademie-fresenius.de



Organisation und Teilnehmermanagement  
**Analisa Mills**  
Telefon +49 231 75896-77  
amills@akademie-fresenius.de

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/2602](http://www.akademie-fresenius.de/2602)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto: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 der **11. Fresenius QS-Leiter Tagung, am 26. und 27. Juni 2019 in Köln** zu € 1.895,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein **Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule** und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.
- Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung am 26. Juni 2019** teil (im Preis inbegriffen).

## Veranstaltungsdokumentation

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

## Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

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 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](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 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](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© RalfenByte - Fotolia.com

## Veranstaltungsort

Leonardo Royal Hotel Köln - Am Stadtwald  
Dürener Straße 287, 50935 Köln  
Telefon: +49 221 4676-0  
[info.koelnstadtwald@leonardo-hotels.com](mailto:info.koelnstadtwald@leonardo-hotels.com), [www.leonardo-hotels.de](http://www.leonardo-hotels.de)

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