



8. und 9. Dezember 2020 | Online-Konferenz | Die Akademie Fresenius GmbH

12. Akademie Fresenius "QS-Leiter Tagung"

+++ONLINE-KONFERENZ+++



www.akademie-fresenius.de/2874

Programm

Dienstag, 8. Dezember 2020 | Vormittagsblock 9.30 – 11.45 Uhr

Begrüßung durch den Tagungsleiter

Prof. Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte

IFS Food Version 7

Update IFS Food Version 7: Änderungen und Neuerungen in der Übersicht

Thomas Neuhaus, IFS Management

IFS 7: Neue Herausforderungen aus Unternehmens- und Auditorensicht

- Was ändert sich für die Unternehmensleitung, Produktentwicklung und die Produktion?
- Was ändert sich in den Bereichen HACCP, Verpackungen und Supply Chain Management?
- Die Auswirkungen des neuen Bewertungsschemas

Rosi Eder-Wörthmann, Lloyds Register

Rohstoffsicherheit

Praxisbericht: Risikomonitoring Rohstoffe

- Regional oder Global: Gutes muss auf den Tisch
- Food Fraud: Die Rolle der Unternehmenskultur

Dr. Jürgen Sommer, Freiburger Lebensmittel

Lieferantenmanagement weltweit

- Lieferantenbewertung
- Kontinentale Risikoeinschätzung
- Besonderheiten bei weltweiten Lieferantenaudits

Jürgen Schlösser, Schloesser Consult





Dienstag, 8. Dezember 2020 | Nachmittagsblock 13.00 – 15.15 Uhr

Update Analytik & Risikomonitoring

Sicherer Import von Bio-Ware

- Neues aus dem Recht
- Risiken kennen und verringern

Johanna Stumpner, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)

Praxisbericht: Allergenmanagement entlang der Lieferkette als Bestandteil der QS

- Einfache und komplexe Lieferketten
- Einflussgröße Datenqualität
- Umgang mit fehlenden Informationen

Dr. Markus Dürrschmid

Praxisbericht: Rückstände und Kontaminanten aus Sicht eines Herstellers von Bio-Babynahrung

- Qualitätssicherung für besonders sensible Verbrauchergruppen
- Neues zu Mykotoxinen
- Besondere Herausforderungen bei Bio-Rohstoffen

Dr. Norbert Fuchsbauer, HIPP-Werk Georg Hipp

Föderalismus und der Vollzug des Lebensmittelrechts: Folgen für Industrie und Handel am Beispiel „Chlorat in Fischerei-Erzeugnissen“

- Rechtliche Situation
- Beispiele unterschiedlicher Beurteilungsmethoden
- Risikobewertung und Handlungsempfehlungen
- Wirtschaftliche Folgen

Dr. Anna Fecke, Eurofins Food Germany

Mittwoch, 9. Dezember 2020 | Vormittagsblock 9.30 – 11.45 Uhr

Begrüßung durch den Tagungsleiter

Prof. Dr. Markus Grube, KWG Rechtsanwälte

Update Recht & Kennzeichnung

Grüner Deal und neue Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ – Was bedeuten sie für die Lebensmittelwirtschaft?

- Überblick und erste Bewertung
- Verpflichtende Herkunfts-, FOP-Nährwert-, CO²-, Tierwohlkennzeichnung?
- Neue Chance für digitale Informationswege?

Peter Loosen, Lebensmittelverband Deutschland

Beanstandungspraxis und Aktuelles aus der Lebensmittelüberwachung

- Typische Beanstandungen
- Geschützte Angaben
- Herkunftskennzeichnung primärer Zutaten

Hildegard Rennebaum, Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen





Hanfhaltige Lebensmittel – Rechtliche Situation und Fallstricke

- Rechtliche Situation
- Marktsituation
- Einstufung als Betäubungsmittel, Arzneimittel oder Novel Food?

Dr. Stephan Walch, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe

Nutri Score – Wie rechtssicher ist die Verwendung?

- Rechtsrahmen nach LMIDV, LMIV & EU Health Claims VO
- Lizenzvertrag und Nutzungsbedingungen der Santé Publique France
- Blick in den EU Binnenmarkt: Welche Formen der Nährwertkennzeichnung gibt es noch?

Bernd Kurzai, EDEKA Verband

Mittwoch, 9. Dezember 2020 | Nachmittagsblock 13.00 – 15.15 Uhr

Listerien

Listerien und die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 – Herausforderungen für Unternehmen und Behörden

- Gesetzliche Anforderungen an Unternehmen
- Kategorisierung nach Anhang I Ziffer 1.2 und 1.3 der "2073"
- Challenge-Test nach Anhang II
- Ausnahmeregelungen und "Zufriedenheit der Behörde"

Dr. Edwin Ernst, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Hartnäckig Listerien im Griff halten: Praxisbericht aus den Brühwurst-Werken der Zur Mühlen Gruppe

Katja Herdering, ZUR MÜHLEN Production Services

Qualitätskultur

Motivieren Sie noch oder führen Sie schon? Durch wertebasierte Führung Qualitätsbewusstsein steigern

- Sie erfahren, warum Mitarbeiter nicht das tun, was Sie erwarten
- Wie Sie Ihre Belegschaft für Qualitätsarbeit begeistern können
- Herausforderungen der Führung ohne Macht im Qualitätswesen
- Ein Praxisbeispiel wertorientierter Führung

Florian Frankl, MILEI / Q-Enthusiast

Unterweisen kann man lernen! Vorführung der TWI Job Instruction-Methode

- (Weiter-)entwickeln Sie Ihre Fähigkeit der Mitarbeiterunterweisung
- Ziel ist, dass Mitarbeiter ihre Aufgaben korrekt, sicher und gewissenhaft ausführen.
- Welche Effekte hat das für Ihre Qualitätssicherung?

Carla Latijnhouwers, TWI Institut

Haben Sie Fragen?



Inhalt und Konzeption

Ilka Müller
Telefon +49 231 75896-75
imueller@akademie-fresenius.de

Online-Konferenz | Die Akademie Fresenius GmbH

Ihre Hotline für technische Fragen:
Telefon +49 231 75896-50
info@akademie-fresenius.de

