

Workshop

Lebensmittelrecht und -sicherheit

am Dienstag, 6. November 2018 in Willich

Sehr geehrte Damen und Herren,

am **Dienstag, den 6. November** laden wir Sie zu unserem Herbst-Praxisworkshop Lebensmittelrecht und -sicherheit mit den Themenschwerpunkten **IFS, Claims, Allergene, Fernabsatz von Lebensmitteln, Fremdkörper- und Hygienemanagement** ein.

Erfahren Sie eine exzellente Einführung in eine komplexe Materie – anwendungsbezogen von Referenten mit ausgewiesenen Erfahrungen in der Lebensmittelindustrie dargestellt.

Dieses Seminar richtet sich an Geschäftsführer, Fach- und Führungskräfte, Qualitätsmanagement-, Food Defense- und Krisen- und Compliance-Beauftragte, die jetzt und künftig für die Einführung, Umsetzung und Weiterentwicklung von Lebensmittelsicherheits-Systemen und für lebensmittelrechtliche Themen Verantwortung tragen.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beigefügten Programm.

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir Sie, sich schriftlich per Mail oder über das Internet zu diesem Seminar anzumelden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Herbst.

Mit freundlichen Grüßen

FLORIN Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH



Programm

Dienstag, 6. November 2018

Ihre Aufgabe

Unsere Lösung

- 09.00 - 09.15 **Begrüßung**
- 09.15 - 10.00 **IFS – Zwischen Anspruch und praktischer Durchführbarkeit**
Aktuelle Probleme und Auditschwerpunkte für KMU
- * Christoph Freitag,
Bundesverband der obst-, gemüse und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V., Bonn
- 10.00 – 11.00 **Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben**
Fallstricke bei vergleichenden Angaben
Die Art.-13-Liste – ein Selbstbedienungsladen?
- * Dr. Markus Weck, Kulinaria Deutschland e.V., Bonn
- 11.00 - 11.15 **Kaffee- und Kommunikationspause**
- 11.15 - 12.00 **Allergene und Spurenhinweise**
Entscheidungshilfen für verpackte und unverpackte Lebensmittel
- * Dr. Markus Weck, Kulinaria Deutschland e.V., Bonn
- 12.00 – 12.30 **Fernabsatz von Lebensmitteln – rechtssicher gestalten**
Onlineshops, Direktvermarktung etc.
- * Dr. Markus Weck, Kulinaria Deutschland e.V., Bonn
- 12.30 - 13.30 **Mittagspause/Imbiss**
- 13.30 – 15.00 **Validierung und Verifizierung von Geräten zur Fremdkörpererkennung**
Anforderungen an die Fremdkörpererkennung im IFS-Katalog und im Fremdkörperleitfaden
Was ist beim Qualifizieren, Validieren und Verifizieren von Fremdkörperdetektoren zu beachten?
- * Anton Diehl, Heuft Systemtechnik GmbH, Burgbrohl
- 15.00 - 15.15 **Kaffeepause**



Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH
Projektierung · Anlagenplanung · Verpackung

15.45 – 16.30 **Validierung von Reinigungsprozessen**
Digitalisierung des Hygienemanagements

* Sandra Herbst, Leans Apps GmbH, Murr

ab 16.30 **Verabschiedung der Teilnehmer**

Für alle Workshop-Themen sind auch explizit Ihre Fragestellungen erwünscht:

Bitte richten Sie Ihre Problemstellungen und Fragen im Vorfeld in Verbindung mit Ihrer Anmeldung an uns. Wir gehen dann konkret auf Ihre Bedürfnisse ein und können so einen lebendigen Workshop gestalten.

Anmeldung bitte per Mail an:
seminar@florin.de

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Die Anfahrsbeschreibung finden Sie auf unserer homepage: <http://www.florin.de/anfahrt.html>

Teilnahmegebühr:

€ 390,00 zzgl. MwSt.

Für Vertragskunden des Instituts für Lebensmittelqualität gewähren wir 10 % Rabatt. Bei Anmeldung von mind. zwei Mitarbeitern pro Firma (nicht bei Vertragskunden) gewähren wir ab dem zweiten Teilnehmer 10 % Rabatt.

Bei einer Stornierung der Anmeldung bis zum 01.11.2018 wird eine Stornogebühr von € 39,00 zzgl. MwSt. erhoben. Danach ist die vollständige Teilnahmegebühr zu entrichten.

Die Verpflegung ist im Seminarpreis inbegriffen!