

## Workshop

### Lebensmittelkennzeichnung und IFS 7

am 17. März 2020 in Willich

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemeinsam mit dem BOGK laden wir Sie herzlich zum Frühjahrs-Praxisworkshop Lebensmittelrecht und -sicherheit am **Dienstag, den 17. März 2020** ein.

Die Themenschwerpunkte sind **Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung, IFS 7, PIA (Product Integrity Assessment), Allergenmanagement und Food Fraud**.

Erfahren Sie eine exzellente Einführung in eine komplexe Materie – anwendungsbezogen präsentiert von Referenten mit ausgewiesenen Kenntnissen aus der Lebensmittelindustrie.

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

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir Sie, sich schriftlich per E-Mail oder über unsere Website zu diesem Seminar anzumelden.

Der BOGK und die Firma Florin freuen sich auf Ihren Besuch in Willich.

Mit freundlichen Grüßen

FLORIN Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH



Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH  
Projektierung · Anlagenplanung · Verpackung

## Programm

**Dienstag, 17. März 2020**

- 09.00 - 09.15 **Begrüßung**
- 09.15 - 10.45 **Aktuelle Lebensmittelrechtsfragen – Überregulierung zum Leidwesen der Wirtschaft und der Verbraucher**
- Nutri-Score
  - Herkunftskennzeichnung
  - „Primäre Zutaten anderer Herkunft“
  - Diskussion
- \* Werner Koch, Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V., Bonn*
- 10.45 - 11.00 **Kaffeepause**
- 11.00 - 12.30 **IFS 7**
- Wesentliche Änderungen / Neuerungen
  - Diskussion
- \* Benjamin Rosenthal, IFS Management GmbH, Berlin*
- 12.30 - 13.30 **Mittagspause / Imbiss**
- 13.30 - 15.00 **PIA – Product Integrity Assessment**
- Betrugs- und Identitätsrisiken sicher identifizieren
  - Diskussion
- \* Benjamin Rosenthal, IFS Management GmbH, Berlin*
- 15.00 - 15.15 **Kaffeepause**
- 15.15 – 16.00 **Allergenmanagement**
- Leitfadentwurf
  - Diskussion
- \* Benjamin Rosenthal, IFS Management GmbH, Berlin*
- 16.00 - 17.00 **Food Fraud – sinnvolle Strategien für Lebensmittelunternehmer**
- Laboranalysen
  - Integrale Schnellmethoden
  - Bewertung durch den Lebensmittelunternehmer
  - Diskussion
- \* Dr. Helmut Weidlich, Institut Kurz GmbH, Köln*
- 17.00 – 17.15 **Abschlussdiskussion und Verabschiedung der Teilnehmer**

Für alle Workshop-Themen sind explizit auch Ihre individuellen Frage- und Aufgabenstellungen erwünscht.

Bitte richten Sie diese im Vorfeld in Verbindung mit Ihrer Anmeldung an uns. Wir gehen dann konkret auf Ihr Anliegen ein und können so einen lebendigen Workshop gestalten.

### Anmeldung:

Bitte schriftlich per E-Mail an: [seminar@florin.de](mailto:seminar@florin.de)

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung über die Teilnahmegebühr.

Die Anfahrtsbeschreibung finden Sie auf unserer Website:  
<http://www.florin.de/anfahrt.html>

### Teilnahmegebühr:

**€ 165,00 zzgl. MwSt. für BOGK-Mitglieder**  
**€ 265,00 zzgl. MwSt. für Nichtmitglieder**

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

Bei einer Stornierung der Anmeldung bis zum 10. März 2020 wird eine Stornogebühr von € 39,00 zzgl. MwSt. erhoben. Danach ist die vollständige Teilnahmegebühr zu entrichten.

Die Verpflegung ist im Seminarpreis inbegriffen!