

# Workshop

## Lebensmittelrecht und -sicherheit

am 15. Mai 2019 in Willich

Sehr geehrte Damen und Herren,

am **Mittwoch, den 15. Mai 2019** laden wir Sie zu unserem Frühjahrs-Praxisworkshop Lebensmittelrecht und -sicherheit mit den Themenschwerpunkten **IFS, Lebensmittelrecht, technologische Neuheiten, Fremdkörper- und Hygienemanagement** ein.

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

Dieses Seminar richtet sich an Geschäftsführer, Fach- und Führungskräfte, Qualitätsmanagement-, Food Defense-, Krisen- und Compliance-Management-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 nachfolgenden Programm.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Frühjahr.

Mit freundlichen Grüßen

FLORIN Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH



Ihre Aufgabe

Unsere Lösung

## Programm

### Mittwoch, 15. Mai 2019

- 09.00 - 09.15 **Begrüßung**
- 09.15 - 10.45 **Prozessvalidierung im IFS**  
- Validierung vs Verifizierung  
- Beweis der Prozessbeherrschung  
- Dokumentation  
*\* Thomas Zink, Reuss GmbH & Co. KG Lebensmittelwerk, Berlin*
- 10.45 - 11.00 **Kaffeepause**
- 11.00 - 12.30 **Erfolgreiche Krisenkommunikation**  
- Seien Sie gut vorbereitet  
- Meldepflichten nach § 44a LFGB und Information der Öffentlichkeit § 40 (1) a LFGB kritisch beäugt  
**Beschaffungs-, Qualitäts- und Allergenmanagement in der Gewürzindustrie**  
*\* Dirk Radermacher, ehem. Kulinarika Deutschland e.V und Fachverband der Gewürzindustrie e.V., Bonn*
- 12.30 - 13.30 **Mittagspause / Imbiss**
- 13.30 - 15.00 **Praktische Lösungen in Prozessen**
- 13.30 - 13.50 **Clean Air – Saubere Luft für sichere Lebensmittel**  
*\* Wim Lamers, Reinigingstechniek B.V., Zelhem*
- 13.50 - 14.10 **Abblas-Systeme – Trocken muss es sein**  
*\* Sandra Taffonneau, Florin GmbH*
- 14.10 - 14.30 **Überwachung der Hygiene – Abklatsch, Tupfer und Co.: So machen Sie es richtig!**  
*\* Johannes Knapstein, Florin GmbH*
- 14.30 - 14.40 **Zeitersparnis beim Öffnen von Großdosen – Der Edlund Dosenöffner**  
*\* Petra Gerhardt, Florin GmbH*
- 14.40 - 15.00 **Produktentwicklungen im Trend – Wie Sie aus eigenen Erfahrungen innovative Produkte kreieren**  
*\* Uwe Amend, Florin GmbH*
- 15.00 - 15.15 **Kaffeepause**
- 15.15 - 16.15 **Fremdkörpererkennung – In wenigen Schritten zur Validität**  
*\* Daniel Bakkar, Florin GmbH*
- ab 16.30 **Verabschiedung der Teilnehmer**



Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH  
Projektierung · Anlagenplanung · Verpackung

Für alle Workshop-Themen sind auch explizit Ihre individuellen Fragestellungen erwünscht.

Bitte richten Sie Ihre Problemstellungen und Fragen im Vorfeld in Verbindung mit Ihrer Anmeldung an uns. Wir gehen dann konkret auf Ihre 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:

**€ 390,00 zzgl. MwSt.**

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 8. Mai 2019 wird eine Stornogeühr von € 39,00 zzgl. MwSt. erhoben. Danach ist die vollständige Teilnahmegebühr zu entrichten.

Die Verpflegung ist im Seminarpreis inbegriffen!