

+++ Jetzt als Online-Konferenz +++ Jetzt als Online-Konferenz +++ Jetzt als Online-Konferenz +++

Food Compliance 2021

Haftung und Verantwortung bei mikrobiologischen Risiken

Eine Veranstaltung von

Weiss · Walter · Fischer-Zernin

Rechtsanwälte · Wirtschaftsprüfer · Steuerberater



und

Compliance
Berater

Mittwoch, 16. Juni 2021

- ab 08.30 Uhr **Registrierung**
- 09.00 Uhr **Begrüßung**
RA Torsten Kutschke, Gesamtverlagsleiter ZLR und Compliance-Berater, Frankfurt a. M.
RA Dr. Markus Kraus, Weiss Walter Fischer-Zernin, München
- 09.10 Uhr **Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 und der Vollzug in Deutschland**
Rolf Kamphausen, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
 • Mikrobiologische Sicherheit • Amtlicher Kontrollansatz • AFFL-Projektgruppe
- 10.00 Uhr **Präventionskonzepte hinsichtlich *Listeria monocytogenes* in fleischverarbeitenden Betrieben**
Benjamin Forell, Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG (REWE Group), Frankfurt a. M.
 • Anforderungen der 2073/2005 aus Sicht des Industriebetriebes • Konzepte zur Risikominimierung im Sinne der 2073/2005 • Kategorisierung, Monitoring & Produktanalyse nach 2073/2005 • Schutzkonzepte zur Hemmung des Wachstums von *Listeria monocytogenes*
- 10.50 Uhr **Kommunikations- und Kaffeepause**
- 11.10 Uhr **Bakteriophagen in der Lebensmittelproduktion: eine Maßnahme zur Haftungsreduktion?**
Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin
 • Phagen und ihr Einsatz in der Lebensmittelproduktion • Rechtsrahmen bei der Verwendung von Phagen
 • Nutzen und Grenzen des Einsatzes von Phagen
- 12.00 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**
- 13.00 Uhr **Maßnahmen zur Haftungsminimierung: Challenge Test, Modelling & Co.**
Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI FOOD PROTECTION, Aarhus
 • Wie mikrobiologische Risiken erkennen und bewerten? • Sind Vorhersagemodelle aussagekräftig genug?
 • Handlungsoptionen in der Praxis
- 13.50 Uhr **Verantwortung beim Export: Anforderungen an die Kontrolle von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Erzeugnissen**
Stefanie Roth, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
 • Rahmenbedingungen beim Export von Lebensmitteln • Lebensmittelrechtliche Anforderungen an verzehrfertige Lebensmittel • Beispiel USA/Kanada: Anforderungen an ein Listerienkontrollprogramm
- 14.40 Uhr **Kommunikations- und Kaffeepause**
- 15.00 Uhr **Krisenmanagement bei mikrobiologischen Risiken**
RA Dr. Markus Kraus, Weiss Walter Fischer-Zernin, München
 • Mikrobiologische Risiken: besondere Herausforderungen an das Qualitätsmanagement • Rechtsprechung: spezifische Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 • Risikoreduktion: Optimierung der mikrobiologischen Sicherheit
- 15.50 Uhr **Krisenkommunikation: effiziente Kommunikation in der Krise**
Dr. Matthias Glötzner, Engel & Zimmermann AG, Gauting
 • Vorbereitet für den Ernstfall: Instrumente systematischer Krisenprävention • Die Macht der Meinungsmacher
 • Aktuelle Fallbeispiele der Krisenkommunikation
- 16.30 Uhr **Ausklang der Veranstaltung**



Dr. Markus Kraus



Rolf Kamphausen



Benjamin Forell

Prof. Dr. Lüppo
EllerbroekDr. Dieter
Elsser-Gravesen

Stefanie Roth

Dr. Matthias
Glötzner

Food Compliance 2021: Haftung und Verantwortung bei mikrobiologischen Risiken

Effizientes Krisenmanagement, das vornehmlich darauf abzielt, Schaden vom Unternehmen abzuwenden und im Extremfall dessen Fortbestand zu sichern, kommt in Zeiten sensibler Medienberichterstattung über Listerien in Wurstwaren, Salmonellen in Tee oder Eiern sowie Escherichia Coli in Weichkäse besondere Bedeutung zu. Aber auch andere unternehmensexterne Einflüsse – etwa die Berichterstattung in Rundfunk und Presse – erfordern belastbare Krisenstrukturen.

Insbesondere bei mikrobiologischen Gefahren sehen sich Entscheidungsträger in Lebensmittelunternehmen – sowohl beim innersuropäischen Handel als auch beim Export – teilweise mit komplexen Sachverhaltskonstellationen konfrontiert, die im Rahmen der Risikoanalyse in kurzer Zeit zu bewältigen sind. Grundlage hierfür bildet eine objektive sowie transparente Risikobewertung, deren Ergebnisse das Krisenmanagement bei der Abwägung strategischer Alternativen unter Beachtung der rechtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigt und sodann Entscheidungsträgern sowie der Öffentlichkeit kommuniziert werden. Fehleinschätzungen können dabei unerwünschtes Medieninteresse nach sich ziehen, Unternehmensziele gefährden und zu existenziellen Unternehmenskrisen führen.

Derartige Risiken lassen sich durch eine effiziente Gefahrenprävention – wie Challenge Tests, Vorhersagemodelle oder spezifische Vorkehrungen hinsichtlich der Produktsicherheit im Rahmen der Herstellung – sowie belastbare Krisenstrukturen reduzieren. Diese Maßnahmen ermöglichen nicht nur den Nachweis, dass der betroffene Lebensmittelunternehmer geeignete Vorkehrungen getroffen hat, um die geltenden rechtlichen Anforderungen zu erfüllen, sondern können auch straf- und ordnungsrechtliche Haftungsrisiken massiv reduzieren.

Compliance im Lebensmittelunternehmen – Fit für die Praxis!

Die Veranstaltung beleuchtet aus unterschiedlichen Perspektiven präventive Maßnahmen sowie Gefahren und Konsequenzen rund um das Thema „Haftung und Verantwortung bei mikrobiologischen Risiken“. Ausgewiesene Praktiker setzen sich mit einzelnen Aspekten der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 auseinander, erläutern die Erwartungshaltung der Lebensmittelüberwachung und skizzieren entsprechende Haftungsrisiken.

Praxisbeispiele sowie die Möglichkeit des Austauschs mit Experten aus dem Qualitätsmanagement der Lebensmittelherstellung sowie der Lebensmittelüberwachung, Laboren und der Beratung runden die Veranstaltung ab.

Medienpartner:



Anmeldung per Fax unter +49 69 7595-1150 oder unter www.ruw.de/foodcompliance

Name _____

Firma _____

Straße + Hausnummer _____

PLZ + Ort _____ Land _____

Telefon _____ E-Mail _____

Abo-Nr. ZLR oder Compliance-Berater _____

Datum _____ Unterschrift _____

Wichtige Informationen zur Online-Konferenz:

Die Digital-Veranstaltung wird mit „Zoom“ durchgeführt. Stellen Sie bitte sicher, dass Sie auf Ihrem Endgerät Installationen von Desktopanwendungen oder Apps durchführen können. Sie benötigen eine funktionierende Internetverbindung sowie ein internetfähiges Endgerät. Einen Testlink zu „Zoom“ sowie die Zugangsdaten zur Veranstaltung erhalten Sie rechtzeitig vor der Tagung per E-Mail

Teilnahmegebühr (zzgl. MwSt.):

299 € Öffentlicher Dienst mit Abo ZLR oder Compliance Berater
349 € Öffentlicher Dienst ohne Abo
549 € Abonnenten ZLR oder Compliance Berater
699 € Normalpreis

Rabatte – so sparen Sie intelligent:

Mehrbucherrabatt 5 %: Bei Anmeldung von 3 oder mehr Teilnehmern, ab dem 3. Teilnehmer (unabhängig vom Frühbucherrabatt)

Registrierung:

Deutscher Fachverlag GmbH
Herr Stephen Hain
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Telefon: +49 69 7595-2776
Fax: +49 69 7595-1150
E-Mail: Stephen.Hain@dfv.de

Anmeldeschluss:

15. Juni 2021

Stornierung:

Die Anmeldung ist übertragbar. Bei Stornierung bis 31. Mai 2021 (Eingangsdatum) wird eine Bearbeitungsgebühr i.H.v. € 75,- zzgl. MwSt. erhoben. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten.

Ja, ich nehme teil:

- Öffentlicher Dienst mit Abo
 Öffentlicher Dienst ohne Abo
 Abonnent ZLR oder CB

Sie haben noch kein Abo?

Ja, ich möchte

- die ZLR – Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (649,00 € inkl. MwSt. und Versandkosten)
 den Compliance-Berater (549,89 € inkl. MwSt. und Versandkosten)

im jährlichen Abonnement beziehen.

Das Jahresabonnement verlängert sich jeweils um 1 Jahr, wenn es nicht 3 Monate zum Ende des Bezugszeitraumes gekündigt wird.

Weitere Informationen:

Wir sind berechtigt, unsere Veranstaltungen aus wichtigem Grund abzusagen oder zeitlich zu verlegen, insbesondere bei unzureichender Teilnehmerzahl oder Absage bzw. Erkrankung der Referenten. Die Teilnehmer werden hiervon umgehend schriftlich oder per E-Mail in Kenntnis gesetzt. Bereits gezahlte Gebühren werden zur Teilnahme an anderen Veranstaltungen gutgeschrieben oder zurückerstattet. Ein weiterer Schadensersatzanspruch besteht nicht, außer in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.