



MASTERCLASS FOOD
LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

MODUL 6

17. Mai 2018



Krisen können.

**Erfolgreiches Management
von Warenrückrufen
Risk Assessment - Management
Kommunikation**

meyer ●

EINLEITUNG

In der Krise reicht Kommunikation oder eine rechtliche Beratung allein nicht aus. Relevant ist vor allem eine wissenschaftliche Risikobewertung als Basis des Handelns in der Krise.

Unser Workshop „Krisen können“ vermittelt Ihnen, wie Sie basierend auf einer wissenschaftlichen Risikobewertung die notwendigen Maßnahmen in der Krise ableiten: Rücknahme, gar Rückruf und die Information der Behörde.

Des Weiteren erhalten Sie einen umfassenden Überblick hinsichtlich eines - für ein strategisches Unternehmensmanagement unabdingbares - Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System, welches mögliche Risiken konzeptionell abbildet und Ihnen dabei hilft, Krisen zu vermeiden und zu bestehen.

GÄSTE

Dr. Edwin Ernst, Ministerium Verbraucherschutz, Baden-Württemberg
Daniel Peters, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

MODUL 6 - Donnerstag, 17. Mai 2018

Krisen Know-how

Meyer

- Rechtsrahmen unsicherer Lebensmittel
- Das „Ob“ von Rücknahme/Rückruf/Warnung

Krisenprophylaxe / Risiko basierte QS / Risk-Assessment

Verbeek

- 4 Säulen des Risk-Assessment-Prozesses
- physikalische, mikrobiologische, biologische und chemische Agens
- STEC/VTEC, Pestizide, Blausäure, Ergotalkaloide
- Risiko-basiertes Qualitätsmanagement-System & Krisenprophylaxe

Krisenmanagement einer Länderbehörde

Ernst

- Erfahrungen mit und Veränderungen der Planung & Controlling nach BSE, EHEC & Pferdefleisch

Landesinstitut Planung und Lenkung Lebensmittelsicherheit am LGL bayernweite Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung

Daniel Peters

- Von der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit zum Landesinstitut Planung und Lenkung Lebensmittelsicherheit
- Bayernweite Koordinierungsfunktion und Aufgaben
- Kontaktstelle RASFF und Lebensmittelbetrug, Lebensmittelwarnung.de, Frühwarnsystem, Krisenmanagement

Krisen-Management

Meyer

- Prozessablauf Rückrufmanagement: Krisenstab, Eskalation
- Lernen aus „Mars“ und „Sieber“
- Meldepflichten der Unternehmen & Labore
- Umgang mit Behörden – „in guten und in schlechten Zeiten“

Krisen-Kommunikation

Meyer

- Das „Wie“ des Rückrufs gegenüber Öffentlichkeit
- Risikofaktor Transparenz nach außen (Social Media, investigative Journalisten)
- Umgang mit Medien in der Krise

Referenten



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte, München

Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittelrecht sowie das Recht der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände mit allen seinen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Honorarprofessor TU München.



Dr. Uta Verbeek

meyer.science GmbH, München

Wissenschaftliche Beraterin für Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetika und Bedarfsgegenständebranche. Berät u.a. in Abgrenzungsfragen, bei stoffrechtlichen Prüfungen, bei der Bewertung der Sicherheit und Wirksamkeit von Stoffen, bei Fragen rund um Novel Food (u.a. Statusrecherche, Sicherheitscheck) und bzgl. der Konformität und der Risikoanalyse von Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenständen. Weitere Tätigkeitsfelder sind regulatorische Zulassungsverfahren für Health Claims, Lebensmittelzusatzstoffe und neuartige Lebensmittel und damit die Erstellung von Dossiers. Risk Assessment (z.B. für Pestizide & Kontaminanten) und Krisenmanagement sind weitere Aufgabengebiete.



Dr. med. vet. Edwin Ernst

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg

Referatsleiter für Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleisch- und Geflügelfleischhygiene. Ministerialrat. Bundesratsvertreter in der Kommissions-Arbeitsgruppe zum Hygienerecht. Vorsitzender der AFFL. Mitglied im Ausschuss für Lebensmittelhygiene der Bundestierärztekammer.



Daniel Peters

Jurist. Seit 2012 beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Leiter des neu gegründeten Sachbereiches PL 1.2 Rechts- und Grundsatzfragen, Aufsicht, Amtshilfverfahren im Landesinstitut Planung und Lenkung Lebensmittelsicherheit.

Programm & Termine

Mit unserer neuen MasterClass erhalten Sie ein detailliertes und up-to-date Wissen über die europäischen und deutschen regulatorischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Herstellens und Inverkehrbringens von Lebensmitteln - unabdingbar für ein strategisches Unternehmensmanagement!

Die Module der MasterClass präsentieren Referenten der Kanzlei meyer.rechtsanwälte und der regulatorischen/wissenschaftlichen Beratungsfirma meyer.science GmbH.

Die insgesamt 9 Module der MasterClass 2018 sind wie folgt aufgeteilt:

Modul 1+2: Einklassifizierung von Lebensmitteln & Food Improvement Agents (Doppelmodul)
Dienstag & Mittwoch, 27./28. Februar 2018

Modul 3: Gestaltung der Verpackung
Donnerstag, 22. März 2018

Modul 4+5: Lebensmittelsicherheit (Doppelmodul)
Mittwoch & Donnerstag, 11./12. April 2018

Modul 6: Krisen - Donnerstag, 17. Mai 2018

Modul 7: Überwachung, Strafverfolgung, Compliance - Dienstag, 19. Juni 2018

Modul 8: Lebensmittelkontaktmaterialien und sonstige Bedarfsgegenstände
Donnerstag, 27. September 2018

Modul 9: Wettbewerbsrecht, Vertragsrecht, zivilrechtliche Haftung
Montag, 5. November 2018

Zeitraum: jeweils 10:00 - 17:00 Uhr

Teilnehmer

Einsteiger, Praktiker und Spezialisten aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und F&E sowie aus Herstellung und Handel, insbesondere Mitarbeiter der Abteilungen Regulatory Affairs, Recht und Compliance.

Teilnahmegebühr:

Einzelmodul je 880.- € (inkl. Mittagessen, Getränke und Kaffeepausen)

Doppelmodule je 1.750.- € (inkl. Mittagessen, Getränke, Kaffeepausen und Abendessen)

Alle Modul-Unterlagen sind im Preis enthalten, ebenso Bücher zu den Themen.

Bei Buchung des Gesamtpaketes aller Module erhalten Sie 20 % Rabatt auf die Gesamtkosten. Sie können jederzeit ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer benennen.

Bei den Doppelmodulen im Februar und April:

Gemeinsames Abendessen am Ende des ersten Veranstaltungstages ab 18:30 Uhr im Charles Hotel mit zusätzlicher Möglichkeit des intensiven Austausches mit Referenten und Teilnehmern.

Wertvolle Takeaways

- Praxisrelevantes Wissen, inkl. Informationen zum gelebten Umgang mit Behörden
- Tipps und Tricks, unmittelbar umsetzbar für Ihr Unternehmen
- Substantielle Unterlagen und Bücher zu den Themen
- Austausch mit den Referenten über Ihre unternehmerischen Belange
- Interaktives Arbeiten, da maximal 20 Teilnehmer

Anmeldung zum Seminar

MASTERCLASS - LEGAL & REGULATORY AFFAIRS

Veranstaltungsort: *The Charles Hotel, Sophienstraße 28, 80333 München*

zurück per E-Mail office@meyerlegal.de oder per Fax an 089 55 06 988 22

Onlinebuchung

Module:

Name, Vorname, Titel:

Firma/Universität/Behörde:

Straße, Nr.:

PLZ Ort:

Tel.:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift:

Auf ein Wiedersehen bei dieser Gelegenheit freuen wir uns sehr.

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer. rechtsanwälte
Tel. +49 (0)89 55 06 988-0
Fax +49 (0)89 55 06 988-22
office@meyerlegal.de

meyer 