



Technische  
Akademie  
Esslingen  
**Ihr Partner für  
Weiterbildung**

Maschinenbau, Fahrzeugtechnik und Tribologie

Mechatronik und Automatisierungstechnik

Elektrotechnik, Elektronik und Energietechnik

Informationstechnologie

Medizintechnik und Gesundheitswesen

Bauwesen, Energieeffizienz und Umwelt

**Betriebswirtschaft und Arbeitskompetenz**

Management und Führung

## **Aktuelles Lebensmittelrecht**

**Konforme Anwendung, vorbereitet sein,  
richtig reagieren**

### **Leitung**

Rechtsanwalt Andreas Meisterernst,  
Meisterernst Rechtsanwälte, München

### **Seminar**

in Ostfildern-Nellingen,  
An der Akademie 5

**21. November 2014**

Veranstaltung Nr. 34414.00.002

# Aktuelles Lebensmittelrecht

Das Lebensmittelrecht hat sich durch den Übergang der Gesetzgebung von der nationalen auf die europäische Ebene rasant entwickelt. Dadurch ergeben sich neue Herausforderungen, die den Alltag als Unternehmer in der Zukunft prägen werden. Es kommt darauf an, die aktuellen Brennpunkte zu kennen und im Vorfeld die richtigen Maßnahmen zu ergreifen.

## Ziel des Seminars

Sie erhalten einen Überblick über die wichtigsten Neuerungen im Lebensmittelrecht. Damit wird Ihr Blick geschärft, um bei der Produktion, Kennzeichnung und Vermarktung Ihrer Lebensmittel sicher zu agieren und Fehler zu vermeiden.

## Teilnehmerkreis

---

Lebensmittelunternehmer aller Branchen, die sich kompakt fortbilden möchten: Geschäftsführer, Produktentwickler, Qualitätsmanagement, Regulatory Affairs u.a.

**Es sind Grundkenntnisse erforderlich!**

## Referenten

---

### **Dr. Marion Gebhart**

Öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie (IHK München), RDA Scientific Consultants GmbH, München

### **Rechtsanwalt Andreas Meisterernst**

Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB, München

**Freitag, 21. November 2014**

---

9.00 bis 12.15 und 13.45 bis 17.00 Uhr

---

**1. Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung  
(A. Meisterernst)**

- > richtiges Kennzeichnen von Lebensmitteln
- > Internethandel
- > praktische Beispiele

**2. Nährwertkennzeichnung und Claims (M. Gebhart)**

- > Brauche ich eine Nährwertkennzeichnung?
- > zugelassene Angaben und ihre Voraussetzungen
- > Leitlinien und ihre Fallstricke

**3. Neue Rechtsprechung zu Kennzeichnung/  
Bewerbung (A. Meisterernst)**

- > Rechtsprechung zu Health Claims
- > weitere Urteile zur Kennzeichnung/Irreführung – aktuell ausgewählt

**4. Sichere Lebensmittel – Kontamination vermeiden  
(M. Gebhart)**

- > Neues bei Rückständen und Hygiene
- > Prozesskontaminanten
- > Was tut sich im Bereich Verpackung?

**5. Verhalten in der Lebensmittelkrise (A. Meisterernst)**

- > Was tun bei behördlichen Beanstandungen?
- > Umgang mit Warnungen
- > Rückruf oder Rücknahme?
- > Kommunikation

**6. Zugewetzte Stoffe richtig verwendet (M. Gebhart)**

- > neue Systematik im Zusatzstoffrecht – Deskriptoren
- > Aromen und ihre Kennzeichnung
- > Aktueller Stand Enzyme

## Sie melden sich an

Bitte nennen Sie

Veranstaltung Nr. 34414.00.002  
Veranstaltungstitel  
Vor- und Nachname, Anschrift  
Telefon, Telefax, E-Mail

per Post

Technische Akademie Esslingen e.V.  
An der Akademie 5, 73760 Ostfildern

per Telefon

Heike Baier  
Anmeldung +49 711 34008-23

per Telefax

+49 711 34008-27

per E-Mail

anmeldung@tae.de

per Internet

www.tae.de

**Wir reservieren auch Ihr Hotelzimmer.**

## Wir berechnen

EUR 590,- mehrwertsteuerfrei  
Im Preis sind Arbeitsunterlagen, Mittagessen  
und Pausenverpflegung enthalten.  
TAE-Mitglieder erhalten 10% Rabatt.

## Sie sprechen uns an

organisatorisch

Telefon +49 711 34008-99

fachlich

Dipl.-Kffr. Tina Heine

Telefon +49 711 34008-71

E-Mail tina.heine@tae.de

## Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Es gelten die unter [www.tae.de](http://www.tae.de) einsehbaren  
Geschäftsbedingungen der Technischen  
Akademie Esslingen e.V.

## Seminarversicherung

Bei kurzfristiger Stornierung Ihrer Teilnahme  
an der Veranstaltung fällt die volle Teilnahme-  
gebühr an. Wir empfehlen daher den Abschluss  
einer Seminarversicherung bei unserem Partner,  
der EUROPÄISCHEN Reiseversicherung.  
Infos und Versicherungsabschluss [www.tae.de](http://www.tae.de)  
E-Mail ioannis.kujumtjidis@tae.de

## Sie erhalten Qualität

Das Qualitätsmanagementsystem der  
Technischen Akademie Esslingen ist  
nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert.



## So finden Sie uns

Anfahrpläne finden Sie unter [www.tae.de](http://www.tae.de)  
Kostenlose Parkplätze am Haus  
Behindertengerechter Zugang  
**Unser Service für Sie:**  
Mit attraktiven Sonderkonditionen der  
Deutschen Bahn AG zur TAE.  
Infos unter [www.tae.de](http://www.tae.de)

## Wir bieten mehr

Besuchen Sie uns im Internet oder  
fordern Sie die Einzelprogramme der  
verwandten Themen an.

[www.tae.de](http://www.tae.de)