

# Food Compliance 2020

## Haftung und Verantwortung bei mikrobiologischen Risiken

Eine Veranstaltung von

Weiss · Walter · Fischer-Zernin  
Rechtsanwälte · Wirtschaftsprüfer · Steuerberater



und

Compliance  
Berater

26. Mai 2020 | PresseClub München e.V.

- 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 **Prävention mikrobiologischer Gefahren bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren**  
**Dr. Boris Preuss**, Rügenwalder Mühle, Bad Zwischenahn
- Darstellung der „mikrobiologischen Gefahren“ und ihrer Eigenarten • Alle Wege führen nach Rom: Eintragswege, Schlupflöcher und Vehikel • Es gibt nichts Gutes, außer man tut es: Präventionsmaßnahmen
- 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 **Sundowner & Abschluss der Veranstaltung**



Dr. Markus Kraus



Rolf Kamphausen



Dr. Boris Preuss



Prof. Dr. Lüppo  
Ellerbroek



Dr. Dieter  
Elsser-Gravesen



Stefanie Roth



Dr. Matthias  
Glötzner

## Food Compliance 2020: 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 innereuropäischen 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:

**afz** allgemeine  
fleischer zeitung

**agr** arzeitung

**FLEISCHWIRTSCHAFT**

**Lebensmittel  
Zeitung**

### Veranstaltungsort:

Internationaler PresseClub München e.V.  
Marienplatz 22/IV, 80331 München

### 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:

Frühbucherrabatt 5 %: Bei Anmeldung bis zum 6. April 2020

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

### Registrierung:

Deutscher Fachverlag GmbH  
Herr Patrick Orth  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main  
Telefon: +49 69 7595-1156  
Fax: +49 69 7595-1150  
E-Mail: Patrick.Orth@dfv.de

### Anmeldeschluss:

22. Mai 2020

### Stornierung:

Die Anmeldung ist übertragbar. Bei Stornierung bis 8. Mai 2020 (Eingangsdatum) wird eine Bearbeitungsgebühr i.H.v. € 75,- zzgl. MwSt. erhoben. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten.

### Hotelempfehlungen:

Hotel IBIS München  
City Arnulfpark  
Arnulfstr. 55  
80636 München  
Tel.: +49 89 2324930

Hotel An der Oper  
Falkenturmstr. 10  
80331 München  
Tel.: +49 89 2900279

## Anmeldung

per Fax: +49 69 7595-1150 oder  
E-Mail an: Patrick.Orth@dfv.de

[www.ruw.de/foodcompliance](http://www.ruw.de/foodcompliance)

Name

Firma

Straße + Hausnummer

PLZ + Ort

Land

Telefon

E-Mail

Abo-Nr. ZLR oder Compliance-Berater

Datum

Unterschrift

- 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 (629,50 € inkl. MwSt. und Versandkosten)
- den Compliance-Berater (534,50 € 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.