

VERANSTALTUNGSORT

Welcome Hotel Frankfurt
Leonardo-da-Vinci-Allee 2
60486 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 770670-0
Fax: +49 69 770670-444
E-Mail: info.fra@welcome-hotels.com
Internet: www.welcome-hotels.com

ANFAHRT

Die Teilnehmer erhalten nach dem Anmeldeschluss eine ausführliche Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort.

Die Deutsche Bahn bietet attraktive Konditionen für Ihre Anreise zu GDCh-Veranstaltungen an. Informationen erhalten Sie unter www.gdch.de/bahn.

UNTERKUNFT

Für die Teilnehmer haben wir im Veranstaltungshotel unter dem Stichwort „GDCh 670/18“ ein begrenztes Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen reserviert. Dieses Kontingent gilt bis zum 25.3.2018. Bitte wenden Sie sich direkt an das Hotel (Adresse und Telefonnummer siehe „Veranstaltungsort“).

Weitere Unterkünfte erfragen Sie bitte bei:
Tourismus+Congress GmbH
Kaiserstraße 56
60329 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 21 230808
Fax: +49 69 21 240512
E-Mail: info@infofrankfurt.de
Internet: www.frankfurt-tourismus.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Haftung für bestellte und nicht abgenommene Zimmer beim Besteller liegt.

INHOUSE-SEMINARE

Schulungen nach Ihren Vorstellungen

Individuell, effizient, zeit- und kostensparend – nutzen Sie das Expertenwissen und unser Know-how als langjähriger Seminaranbieter auch für Ihre Inhouse-Seminare.

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Sakarya
Tel.: +49 69 7917-331/-364 oder E-Mail: fb@gdch.de

ANMELDUNG

Melden Sie sich bitte online bis zum 26.3.2018 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Anke Moosbauer
Fortbildungsorganisation

Telefon: +49 69 7917-291
E-Mail: a.moosbauer@gdch.de
www.gdch.de/fortbildung

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied € 520,-*
Nichtmitglied € 590,-*

* Bei gleichzeitiger Buchung der Veranstaltung 669/18 reduziert sich die Gebühr jeweils um 5%.

Die Gebühren sind einschließlich Begleitmaterial und GDCh-Zertifikat, Mittagessen, Kaffeepausen- und Konferenzgetränken, ausschließlich Unterkunft zu verstehen. Sie unterliegen nicht der Mehrwertsteuerpflicht (Steuerbefreiung nach § 4 Nr. 21. a) bb) UStG).

Ihr direkter Link zu unserer Internetseite:



Die AGB finden Sie im Internet unter www.gdch.de/teilnahme.

HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN

- 656/18 **Neue analytische Methoden und rechtliche Vorgaben in der Pestizidanalytik**
Analytische und rechtliche Aspekte bei der Beurteilung von Rückständen aus der Anwendung von Pestiziden
Leitung: Dr. Günther Kempe
25. September 2018 · Frankfurt am Main
- 686/18 **Authentizität von Fruchtsäften, Fruchtsaftgetränken und anderen vorwiegend aus Früchten hergestellten Lebensmitteln**
Leitung: Dr. Christian Sprenger
23. November 2018 · Paderborn
- 609/18 **Aktuelle Trends der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik**
Untersuchung auf GVO, Allergene, Mikroorganismen sowie Tier- und Pflanzenarten
Leitung: LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger
29. – 30. November 2018 · Freiburg



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Grundlagenkurs Lebensmittelrecht für Einsteiger

Normen, Rechtsprechung, Verkehrsauffassung

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
Dr. Levke Voß

- Überblick über das Lebensmittelrecht
- Lebensmittelkennzeichnung
- Marketing für Lebensmittel
- Lebensmittelsicherheit
- Must-know!



670/18

23. April 2018 · Frankfurt am Main



Anerkannt mit 10 Punkten
(www.zefo.org)

ZIEL

Der Workshop vermittelt das ‚Must-know‘ des Lebensmittelrechts.

INHALT

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Recht: BasisVO 178/2002, LFGB, LMIV
- Lebensmittelsicherheit & Hygiene
- Zusatzstoffe, Aromen, Novel Food
- Kennzeichnung/Werbung

ZIELGRUPPE

Lebensmittelchemiker; Unternehmen (Regulatory Affairs, Qualitätsmanagement, Marketing), Laboratorien, Überwachung

VORKENNTNISSE

Keine Vorkenntnisse erforderlich

STOFFVERMITTLUNG

Üben Sie die konkrete Umsetzung in die Praxis! Nutzen Sie Übungen und Diskussionen zur Kennzeichnung und Sicherheit Ihrer Lebensmittel

BEGLEITMATERIAL

Die Teilnehmer erhalten während des Kurses schriftliches Begleitmaterial, verfasst in deutscher und englischer Sprache, sowie nach erfolgreicher Teilnahme ein GDCh-Zertifikat.

TEILNEHMERZAHL

maximal 40 Personen

MONTAG, 23. APRIL 2018

- 10.00 Überblick über das Lebensmittelrecht
- Definition Lebensmittel
 - europäische/nationale Regelungen
 - horizontale (Kennzeichnung) & vertikale Regelungen (Rezepturen)
 - Kontrolle der Behörden
- 11.00 Kaffeepause
- 11.30 Lebensmittelkennzeichnung
- LMIV 1169/2011, LMIDV
 - verpflichtende Informationen, Nährwertkennzeichnung
 - Überblick spezifischer Regelungen
 - Sanktionen
- 12.30 Mittagessen
- 13.30 Zusatzstoffe und Aromen
- Kategorien
 - Verwendung
 - Kennzeichnung
- 14.00 Marketing für Lebensmittel
- u.a. clean-labelling, Werbung mit Selbstverständlichkeiten, Sensory Claims, Herkunft
 - gesundheitsbezogene Angaben
- 15.00 Kaffeepause
- 15.30 Lebensmittelsicherheit
- Risiko basierte QS
 - Rücknahme/Rückruf
 - Meldepflichten
- 16.00 must-know!
- Lose Ware (u.a. Allergene/Unverträglichkeiten)
 - Fernabsatz
- 17.00 Voraussichliches Ende der Veranstaltung

LEITUNG

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte
München

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Inhaber von meyer.rechtsanwälte. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-recht mit allen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Zusätzlich ist Prof. Meyer Honorarprofessor an der TU München.



Dr. Levke Voß

meyer.rechtsanwälte
München

Dr. Levke Voß berät und vertritt als Rechtsanwältin Mandanten vorwiegend zu lebensmittelrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen. Sie betreut umfassend Mandate zu innovativen Produktentwicklungen, zur Bewertung der stofflichen Verkehrsfähigkeit sowie zu Fragestellungen, die von der Herstellung über die Überprüfung eines ausreichenden Hygienekonzeptes bis zur Vermarktung und Kennzeichnung eines Produktes.

REFERENTEN

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer meyer.rechtsanwälte, München
(siehe Leitung)

Dr. Levke Voß meyer.rechtsanwälte, München
(siehe Leitung)