

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 669/18“ ein begrenztes Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen reserviert. Dieses Kontingent gilt bis zum 26.3.2018. 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 27.3.2018 (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	€ 540,-*
Nichtmitglied	€ 610,-*

* Bei gleichzeitiger Buchung der Veranstaltung 670/18 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

Lebensmittel, Recht & Science – was gibt's Neues?

Für Fortgeschrittene

Dr. Levke Voß
Dr. Uta Verbeek

- Novel Food
- Kontaminanten – Update
- Anreicherung von Lebensmitteln – Update
- ALS/ALTS
- Aktuelle Rechtsprechung
- KontrollIVO 2017/625



669/18

24. April 2018 · Frankfurt am Main



Anerkannt mit 10 Punkten
(www.zefo.org)

ZIEL

Die Herstellung von sowie der Handel mit Lebensmitteln als auch die Überwachung verlangt nach einer umfassenden Kenntnis der Entwicklungen des deutschen und europäischen Rechts für Lebensmittel. Im Rahmen dieses Workshops werden die wesentlichen Neuerungen des deutschen und europäischen Rechts strukturiert und komprimiert vorgestellt.

INHALT

Schwerpunkte des Kurses sind neue Normen und Rechtsprechung. Die Themenschwerpunkte werden kurzfristig durch aktuelle Themen ergänzt

ZIELGRUPPE

Lebensmittelchemiker; Rechtsanwender aus Industrie, Laboratorien und Überwachung

VORKENNTNISSE

Gute Grundlagenkenntnisse im Bereich Lebensmittelrecht

STOFFVERMITTLUNG

Vorträge mit Workshopcharakter

BEGLEITMATERIAL

Folien, Normen und Gerichtsentscheidungen werden den Teilnehmern zu Kursbeginn als Skriptum zur Verfügung gestellt. Das schriftliche Begleitmaterial ist in deutscher und englischer Sprache verfasst. Weiterhin erhalten die Teilnehmer nach erfolgreicher Kursteilnahme ein GDCh-Zertifikat.

TEILNEHMERZAHL

maximal 40 Personen

DIENSTAG, 24. APRIL 2018

10 – 17 Uhr inklusive Kaffeepausen und Mittagessen

Novel Food

Die neuen Fakten seit Anfang 2018

- Novel Food VO 2015/2283 plus Durchführungsverordnungen
 - Chiasamen, Insekten, Stevia & Co.
 - neue Kategorien, Übergangsmaßnahme
 - neue Unionsliste, von A wie N-Acetyl-D-Neuraminsäure bis Z wie Zink-L-pidolat
 - traditionelle Lebensmittel
- Deutsche „Neuartige Lebensmittel-Verordnung“
- EFSA Guidances
- elektronische Antragseinreichung (e-submission)

Kontaminanten – Update

- Pyrrolizidinalkaloide
- Tropanalkaloide
- Blausäure
- Chlorat
- Perchlorat

Anreicherung von Lebensmitteln – Update

- Neue Empfehlungen BfR bzgl. Höchstmengen Vitamine und Mineralstoffe
- Aktuelle Art. 8 Prozeduren gemäß AnreicherungsVO 1925/2006

ALS/ALTS

Das Wichtigste systematisch aufbereitet und kommentiert

- u.a. Kennzeichnung, Irreführung, Health Claims, Diätetika

Aktuelle Rechtsprechung

Fälle | Kontext | Maßnahmen

- Detox – kein Wellness-Trend, sondern Gesundheitsbezug (2 x BGH)
- Dextro – Health Claims, Nährwertprofile über die Hintertür (EuGH)
- Abgrenzung Lebensmittel / Arzneimittel (OVG Lüneburg)
- Champignons mit Migrationshintergrund (BGH)
- Meldepflicht privater Labore ggü Behörden? (VG Aachen)

KontrollIVO 2017/625

Was ändert sich für die Überwachung?

- Food Fraud, mehr Transparenz, Finanzierung
- Folgen für Lebensmittelunternehmen

LEITUNG

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 Hygiene-konzeptes bis zur Vermarktung und Kennzeichnung eines Produktes reichen.



Dr. Uta Verbeek

meyer.science GmbH
München

Dr. Uta Verbeek ist Geschäftsführerin des regulatorischen/wissenschaftlichen Beratungsunternehmens meyer.science GmbH. Ihre Tätigkeitsschwerpunkte liegen u.a. auf Zulassungsverfahren im Lebensmittelbereich (Zusatzstoffe, neuartige Lebensmittel, Nährstoffquellen, health claims), Risk Assessment (z.B. für Pestizide & Kontaminanten), Erstellung von Dossiers für FSMP sowie Beratung in Bezug Konformitätserklärungen und Risikoanalyse im Bereich der Lebensmittelkontaktmaterialien und Bedarfsgegenstände.

REFERENTEN

Dr. Levke Voß
(siehe Leitung)

meyer.rechtsanwälte, München

Dr. Uta Verbeek
(siehe Leitung)

meyer.science GmbH, München