



## Fachtagung

### Rückstände in Bio-Lebensmitteln: Ursache-Vorbeugung-Umgang

**08. November 2018**

**Ort:**

Morgensternhaus  
Gerloser Weg 70  
**36039 Fulda**

Tel.: 0661 25181-081

[www.morgensternhaus.eu](http://www.morgensternhaus.eu)

**Hintergrund:**

Die Rückstandsanalytik bei Bio-Lebensmitteln wird immer genauer. Dies hat zur Folge, dass bereits Spuren von Schadstoffen nachgewiesen werden können. Werden Rückstände gefunden ist es häufig eine langwierige Angelegenheit diesen auf den Grund zu gehen. Bei dieser Fachtagung geht es um Analyten wie (Per)chlorat, Aminoalkohole, Folpet/Phthalimid und einige andere, die als „multiple source“-Komponenten echte Beurteilungsprobleme darstellen. Weiter werden Anregungen gegeben, wie Risiken für Kontaminationen minimiert und das Qualitätsmanagement besser organisiert werden kann. Anhand konkreter Fälle aus der Praxis wird aufgezeigt, wie mit Rückstandsfunden umgegangen werden kann. Das Thema wird aus Labor- und Kontrollstellensicht sowie aus Sicht des Qualitätsmanagements beleuchtet.

**Wer:**

Dieser Fachtag richtet sich an alle interessierten Mitarbeiter/innen und Unternehmer/innen, insbesondere aus den Bereichen des Qualitätsmanagements und der Rohstoffsicherung.

**Programm (Änderungen vorbehalten):**

- 10.30 – 10.45 Uhr    Begrüßung und Einführung  
Alexander Beck, BLQ  
anschließend Vorstellungsrunde
- 10.45 – 12.00 Uhr    **Kontaminationen bei der Produktion von Lebensmitteln und resultierende Rückstandsprobleme**  
Albrecht Friedle, Labor Friedle GmbH
- 12.00 – 13.00 Uhr    **Risikomanagement für Kleinerzeuger und Verarbeiter - Maßnahmen zur Vorbeugung**  
Ralph Weishaupt, Berater Qualitäts- und Prozessmanagement
- 13:00 – 14:00 Uhr    Mittagspause
- 14:00 – 15:00 Uhr    **Fallbeispiele aus der Praxis - wie mit Rückstandsfunden umgegangen werden kann.**  
Martin Rombach, Prüfverein Verarbeitung ökologische Landbauprodukte e.V.
- 15:00 – 15.15 Uhr    Kaffeepause
- ab 15.15 Uhr        Offene Fragen und Schlussrunde

Ende: ca. 16.00 Uhr

Tagungsgebühren:

**300,- €** zzgl. MwSt. / **Teilnehmer**

Die Verpflegung ist in den Tagungsgebühren enthalten

Über den Betrag erhalten Sie nach der Anmeldung vom Büro Lebensmittelkunde & Qualität eine Rechnung.

Ein Rücktritt von der Anmeldung ist bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Wird die Teilnahme weniger als 4 Wochen vorher abgesagt, fallen 80% der Kosten an. Wird die Teilnahme weniger als 1 Woche vorher abgesagt, fallen 100% der Kosten an.

# ANMELDUNG bis spätestens 26. September 2018

An

BLQ  
Suvi Leitner  
Untere Badersgasse 8  
97769 Bad Brückenau  
TEL 09741/4834  
[suvi.leitner@bl-q.de](mailto:suvi.leitner@bl-q.de)

Anmeldung:

**Fachtagung: Rückstände in Bio-Lebensmitteln: Ursache-Vorbeugung-Umgang**

am 8. November 2018 in Fulda, Morgensternhaus

An der Fachtagung nehmen folgende Personen teil:

Anrede	Vorname, Name	Firma / Institution	Funktion

Bitte richten Sie die Rechnung an folgende Adresse:

<b>Firma / Institution</b>	
<b>Straße, Nummer</b>	
<b>PLZ, Ort</b>	
Tagungsgebühren: <b>300,- € / Teilnehmer (inkl. Verpflegung) zzgl. MwSt.</b> Über den Betrag erhalten Sie nach der Anmeldung vom Büro Lebensmittelkunde & Qualität eine Rechnung.	

Ein Rücktritt von der Anmeldung ist bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Wird die Teilnahme weniger als 4 Wochen vorher abgesagt, fallen 80% der Kosten an. Wird die Teilnahme weniger als 1 Woche vorher abgesagt, fallen 100% der Kosten an.