

**CHARTERED**   
INSTITUTE OF PROFESSIONAL CERTIFICATIONS

# DEUTSCHE LEBENSMITTEL- SICHERHEITSGESETZ E, FUTTERMITTEL- GESETZBUCH UND REGULATORISCHE EINHALTUNG

**Vollständig  
akkreditiert durch:**

Chartered Institute of  
Professional Certifications

CPD  
Certification Service

# PROGRAMM ÜBERSICHT



Deutschlands Lebensmittelgesetze und Futtermittelrecht gehören zu den strengsten und komplexesten regulatorischen Rahmenbedingungen weltweit. Allein im Jahr 2022 führten deutsche Lebensmittelüberwachungsbehörden über 500.000 Inspektionen durch und deckten zahlreiche Verstöße auf, die zu Bußgeldern in Höhe von mehr als 25 Millionen Euro führten. Die häufigsten Verstöße umfassten fehlerhafte Kennzeichnungen, nicht deklarierte Allergene, Hygienemängel sowie die Nichteinhaltung chemischer und mikrobiologischer Sicherheitsstandards. Angesichts der häufigen regulatorischen Aktualisierungen und der strengen Durchsetzungsmaßnahmen stehen Lebensmittelunternehmen in Deutschland vor erheblichen Compliance-Herausforderungen.

Dieses zertifizierte Schulungsprogramm wurde entwickelt, um Lebensmittelverantwortliche mit dem spezialisierten Wissen und den praktischen Werkzeugen auszustatten, die erforderlich sind, um die vollständige Einhaltung der deutschen Lebensmittel- und Futtermittelvorschriften sicherzustellen. Sie erhalten ein tiefgehendes Verständnis des rechtlichen Rahmens für Lebensmittelsicherheit in Deutschland, einschließlich des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs sowie zentraler EU-Verordnungen, wie der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien. Das Programm behandelt zudem aktuelle Entwicklungen in den Bereichen Rückverfolgbarkeit und Risikobewertung, um sicherzustellen, dass Unternehmen den sich ständig weiterentwickelnden regulatorischen Anforderungen gerecht werden.

Ein zentraler Bestandteil dieses zertifizierten Programms ist die Lebensmittelsicherheit und -qualität, einschließlich der Umsetzung von HACCP-Grundsätzen, der Einhaltung mikrobiologischer und chemischer Sicherheitsgrenzen sowie der Anwendung von ISO 22000-Standards für Lebensmittelsicherheitsmanagement. Die Teilnehmer lernen, wie sie robuste risikobasierte Lebensmittelsicherheitssysteme entwickeln können, um die strengen Vorgaben zu Kontaminanten, Rückständen und Produktionsstandards einzuhalten.

## AKKREDITIERUNGEN



4.8



4.6



# PROGRAMM ÜBERSICHT



Im Verlauf dieses Programms erfahren Sie, wie Sie vollständig konforme Etiketten erstellen – einschließlich Zutatenlisten, Allergenkennzeichnungen, Nährwerttabellen und Herkunftsangaben. Zudem erhalten Sie praxisnahe Einblicke in den Aufbau effektiver Produkt-Rückverfolgbarkeitssysteme gemäß der Verordnung (EU) 2019/1381 und erlernen die Implementierung interner Auditprotokolle zur Sicherstellung der laufenden Einhaltung gesetzlicher Vorgaben. Dieses Programm bietet darüber hinaus eine detaillierte Übersicht über die Struktur der deutschen Aufsichtsbehörden sowie praxisnahe Strategien zur Vorbereitung auf unangekündigte Inspektionen, zur Beantwortung regulatorischer Anfragen und zur Entwicklung proaktiver Compliance-Management-Strategien.

Am Ende dieses Programms sind die Teilnehmer in der Lage, die vollständige Einhaltung aller Anforderungen an Lebensmittelzusammensetzung, Verarbeitungsrichtlinien, chemische und mikrobiologische Sicherheitsstandards, Kennzeichnung sowie Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Sie werden auch befähigt, risikobasierte Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme zu entwickeln, interne Compliance-Audits durchzuführen und regulatorische Inspektionen sowie Audits erfolgreich zu meistern.

Nach erfolgreichem Abschluss des Programms erhalten Sie die **Zertifizierung in Deutschen Lebensmittelsicherheitsgesetzen und Regulatorischer Einhaltung**, die Ihre Fähigkeit belegt, die hohen deutschen Lebensmittelqualitätsstandards einzuhalten. Diese Zertifizierung stellt sicher, dass Sie Produktsicherheit gewährleisten, regulatorische Anforderungen erfüllen und nachhaltigen Erfolg auf dem globalen Lebensmittelmarkt sichern. Dieses branchenweit anerkannte Zertifikat besitzt lebenslange Gültigkeit und dient als professioneller Maßstab, der Ihre Expertise und Ihr Engagement für Exzellenz im Lebensmittelsicherheitsmanagement bestätigt.

## AKKREDITIERUNGEN



4.8



4.6



# WICHTIGE FÄHIGKEITEN, DIE SIE ERWERBEN WERDEN

aus diesem Programm



DEUTSCHES LEBENSMITTELRECHT  
EU-LEBENSMITTELRECHT  
KONZEPTE UND PRINZIPIEN DES  
LEBENSMITTELRECHTS

HYGIENERORDNUNG (EG) 852/2004  
KONTAMINANTENVERORDNUNG (EU) 2023/915  
GESUNDHEITS- UND NÄHRWERTANGABEN (HCVO  
EG 1924/2005)

LEBENSMITTELSICHERHEITS  
MANAGEMENTSYSTEME  
KRISENREAKTIONSSTRATEGIEN  
GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN

NACHHALTIGKEITSKENNZEICHNUNG  
NÄHRWERTBEZOGENE ANGABEN  
RECHTLICHE VORSCHRIFTEN FÜR SUBSTANZEN  
RÜCKRUFVERFAHREN  
KONTROLLE UND MANAGEMENT VON  
KONTAMINANTEN

KRISENREAKTIONSPLÄNE  
EINHALTUNG DER PESTIZIDVERORDNUNG (EG)  
396/2005

# IHR STUDIENLEITER



## Franca Werhahn

Führende Expertin im Lebensmittelrecht und  
Gründungspartnerin

Franca Werhahn ist eine führende Expertin im Lebensmittelrecht und Gründungspartnerin von LEKKER Partners, einer Kanzlei, die sich auf regulatorische Compliance und Nachhaltigkeit spezialisiert hat. Mit umfangreicher Erfahrung in der Beratung nationaler und internationaler Unternehmen ist sie auf Krisenmanagement, Produktrückrufe, Kennzeichnungskonformität und rechtssichere Werbestrategien spezialisiert. Bevor sie 2023 LEKKER Partners gründete, sammelte sie tiefgehende Branchenkenntnisse in renommierten Kanzleien in München und Kapstadt, darunter meyer.rechtsanwälte. Franca ist eine vertrauenswürdige Beraterin für die Navigation durch komplexe lebensmittelrechtliche Vorschriften und bietet strategische Beratung für Unternehmen sowie Branchenverbände wie den Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS). Als anerkannte Vordenkerin veröffentlicht sie regelmäßig in Fachzeitschriften und hält Expertenseminare, wodurch sie ihre Autorität im Lebensmittelrecht und in der regulatorischen Compliance weiter festigt.

# IHR STUDIENLEITER



## **Bärbel Hintermeier**

### Angesehene Expertin für Lebensmittelrecht

Bärbel Hintermeier ist eine angesehene Expertin für Lebensmittelrecht und Gründungspartnerin von LEKKER Partners, einer Kanzlei, die sich auf Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeit spezialisiert hat. Mit umfassender Erfahrung in der Beratung nationaler und internationaler Unternehmen ist Bärbel eine herausragende Fachkraft im deutschen und EU-Lebensmittelrecht sowie in der regulatorischen Compliance. Zuvor war sie bei meyer.rechtsanwälte in München tätig, wo sie Mandanten aus der Lebensmittelbranche zu innovativem Produktmarketing und rechtlichen Herausforderungen beriet. Im Jahr 2021 trat Bärbel dem Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS) bei, wo sie sich mit lebensmittelrechtlichen Fragen, Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit beschäftigte. Sie unterstützt den Verband weiterhin beratend. Neben ihrer anwaltlichen Tätigkeit veröffentlicht sie regelmäßig Fachbeiträge, hält Vorträge und lehrt an der DHBW Heilbronn, wodurch sie sich als führende Autorität im Bereich Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeit etabliert hat.

# UNSERE TEILNEHMER

Über 70 % der **FORTUNE**  
**500-Unternehmen** haben  
dies getan  
Besuchte unsere  
Akkreditiert  
Programme  
Vor



Goldman  
Sachs



SAMSUNG



ExxonMobil



BURBERRY



Citi



IKEA



VOLVO



HYUNDAI



Pfizer

Life is our life's work



Nestlé

# PROGRAMM AGENDA

## MODUL 1 - GRUNDLAGEN DES LEBENSMITTELRECHTS

- Zusammenspiel von EU-Recht und nationalem Recht
- Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit
- Verantwortlichkeiten von Lebensmittelunternehmen

## MODUL 2 - LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Hygiene-Verordnung (EG) 852/2004
- KontaminantenVO (EU) 2023/915
- Mikrobiologische-Kriterien-VO (EG) 2073/2005
- PestizidVO (EG) 396/2005

## MODUL 3 - KRIENMANAGEMENT

- Risikobewertung in Krisen
- Riskomanagement
- Rücknahme und Rückruf – was ist zu beachten?

## MODUL 4 - RECHTSRAHMEN FÜR ZUSÄTZE – GRUNDLAGEN VERSTEHEN

- ZusatzstoffVO (EG) 1333/2008
- AromenVO (EG) 1334/2008
- EnzymVO (EC) 1332/200

## MODUL 5 - PFLICHTKENNZEICHNUNG VERSTEHEN UND UMSETZEN

- Zutaten und Nährwertinformation
- Richtige Bezeichnung von Lebensmitteln
- Allergenkennzeichnung und mengenmäßige Kennzeichnung (Quantity indication declaration (QUID))

## MODUL 6 - PFLICHTKENNZEICHNUNG VERSTEHEN UND UMSETZEN

- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum?
- Notwendigkeit von Gebrauchsanweisungen, Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen
- Nettofüllmenge u.a

## MODUL 7 - MARKETING: IRREFÜHRUNGSVERBOT VERSTEHEN UND ANWENDEN

- Clean labelling: Anforderungen an Claims wie "ohne Zusatzstoffe", "glutenfrei" etc.
- Was gilt es bei Angaben wie "natürlich" und "regional" zu beachten?

# PROGRAMM AGENDA

## **MODUL 8 - MARKETING: IRREFÜHRUNGSVERBOT BEI GREENWASHING**

- Green Claims wie “klimeneutral” or “umweltfreundlich”
- “Recyclingfähig” or “kompostierbar” – was sagt die Rechtsprechung?
- Was wird sich durch die Umsetzung der EmpCo-RL 2024/825/EC ändern?

## **MODUL 9 - MARKETING: GESUNDHEITS- UND NÄHRWERTBEZOGENE WERBUNG UND DIE HCVO (EC) 1924/2005**

- Gesundheitsbezogene Angaben: aktuelle Rechtsprechung zu “Imunprodukten” und “anti hangover pills”
- Nährwertbezogene Angaben: aktuelle Rechtsprechung, wie etwa zu Proteinangaben in Gramm – ist das erlaubt?

## **MODUL 10 - LEBENSMITTELÜBERWACHUNG**

- Aufbau der Lebensmittelüberwachung in Deutschland
- Aufgaben und Kompetenzen der Lebensmittelüberwachung

- Kontrollen, Betriebsbegehung und Durchsetzung des Lebensmittelrechts

# IHRE CHARTER BEZEICHNUNG



Die Programme des Chartered Institute of Professional Certifications sind einzigartig, da sie Ihnen professionelle Charterbezeichnungen und -zeichen verleihen, die Sie nach Abschluss unserer Programme ein Leben lang verwenden können.

Nach erfolgreicher Teilnahme an diesem Programm werden Sie mit der **Zertifizierung in Deutschen Lebensmittelsicherheitsgesetzen und Regulatorischer Einhaltung** ausgezeichnet, die Sie in Ihrem Lebenslauf, Ihrer Bewerbung und anderen beruflichen Qualifikationen verwenden können. Diese Zertifizierung ist branchenweit anerkannt und hat lebenslange Gültigkeit. Weltweit gefragt und anerkannt, demonstriert diese Zertifizierung Ihr Fachwissen darin, die Komplexitäten der deutschen Lebensmittelsicherheitsgesetze und -vorschriften zu meistern, die Einhaltung der EU- und nationalen Anforderungen sicherzustellen und Exzellenz im Bereich Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie zu fördern. Durch den Erwerb dieser Zertifizierung zeigen Sie Ihr Engagement für die Einhaltung der höchsten Standards im Bereich Lebensmittelsicherheit und regulatorische Konformität, um den Verbraucherschutz zu gewährleisten, nachhaltige Praktiken voranzutreiben und Exzellenz und Integrität innerhalb Ihrer Organisation und der globalen Lebensmittelindustrie zu fördern. Dieses Programm wurde vom **Chartered Institute of Professional Certifications** entwickelt und der Inhalt dieses Programms wurde von der CPD Certification Service als konform mit den Grundsätzen der kontinuierlichen beruflichen Weiterbildung zertifiziert.



# ÜBER UNS

49,525

Unternehmensführer haben ihre Chartered-Zertifizierungen seit 2009 erhalten

390

Zertifizierte und vollständig akkreditierte Programme

87%

Chartered Leaders haben von beruflichen Beförderungen und Verbesserungen berichtet

## Chartered Institute of Professional Certifications

Alle Programme des Chartered Institute of Professional Certifications sind vollständig akkreditierte Programme. Bei den Berufsurkunden und -bezeichnungen handelt es sich um markenrechtlich geschützte Qualifikationen, die nur von Fachleuten verwendet werden können, die unser akkreditiertes Programm abgeschlossen und bestanden haben. Darüber hinaus wurde ihm von der CPD eine unabhängige Anerkennung dafür erteilt, dass es die höchsten Standards der kontinuierlichen beruflichen Grundsätze einhält.

**CHARTERED**  
INSTITUTE OF PROFESSIONAL CERTIFICATIONS

# UNSERE FAKULTÄTS LEITER

Wir arbeiten mit Dozenten  
renommierter Institutionen  
zusammen



**HARVARD**  
UNIVERSITY



**Wharton**  
UNIVERSITY of PENNSYLVANIA



**Stanford University**



**UNIVERSITY OF MICHIGAN**



**THE LONDON SCHOOL  
OF ECONOMICS AND  
POLITICAL SCIENCE**



**Columbia  
Business  
School**

**London  
Business  
School**



# KONTAKTIEREN SIE UNS NOCH HEUTE

Wir danken Ihnen für Ihre anhaltende Unterstützung unserer Programme

## Anfragen für Singapur und den asiatisch-pazifischen Raum

E-Mail: [advisor@charteredcertifications.com](mailto:advisor@charteredcertifications.com)  
Telefon: +65 6716 9980  
Adresse: Chartered Institute of Professional Certifications  
1 Gateway Drive  
#20-04 Westgate Tower  
Singapore 608531

## Anfragen für Australien und Neuseeland

E-Mail: [advisor@charteredcertifications.com](mailto:advisor@charteredcertifications.com)  
Telefon: +61 3 9909 7310  
Adresse: Chartered Institute of Professional Certifications  
530 Little Collins Street, Level 1  
Melbourne VIC 3000, Australia

## Anfragen für Großbritannien, Europa und den Nahen Osten

E-Mail: [advisor@charteredcertifications.com](mailto:advisor@charteredcertifications.com)  
Telefon: +44 (020) 335 57898  
Adresse: Chartered Institute of Professional Certifications  
86-90 Paul Street  
London, EC2A 4NE

## Anfragen für USA

E-Mail: [advisor@charteredcertifications.com](mailto:advisor@charteredcertifications.com)  
Telefon: +1 888 745 8875  
Adresse: Chartered Institute of Professional Certifications  
99 Wall Street #3936  
New York, NY 10005