Wechselwirkung zwischen Lebensmittel und Verpackung
Informationen

Beschreibung:

Dieses Seminar richtet sich an Marktteilnehmer der Lebensmittel-sowie Verpackungsindustrie, die ihre Produkte mit Blick auf die Wechselwirkung zwischen Verpackung und Füllgut sicher verpacken und in Verkehr bringen wollen.
Die Sicherheit von Lebensmittelverpackungen wird durch strenge Vorschriften geregelt, um unerwünschte Wechselwirkungen zwischen Verpackungsmaterialien und Lebensmitteln zu minimieren. Wichtige Aspekte sind funktionelle Barrieren, Set-off-Effekte und Diffusionsmodelle. Für die Bewertung von Verpackungslösungen im Hinblick auf Wechselwirkung, Migration und funktionelle Barriere erhalten Sie fundierte und aktuelle Informationen aus erster Hand.
Auf Basis des aktuellen Rechts zu Materialien für den Lebensmittelkontakt (Richtlinien und Verordnungen (EG) 1935/2004; (EU)10/2011; (EU) 2019/37; (EU 2025/40 etc.) werden Risiken erörtert und Hintergründe zu Wechselwirkungsvorgängen diskutiert.
Kontaminanten wie Mineralöle (MOSH, MOAH) oder PFAS gelangen durch recyceltes Material oder Produktionsprozesse in Verpackungen und erfordern regulatorische Kontrolle. Migration und Permeation werden durch Simulationsmodelle bewertet, um sichere Verpackungslösungen zu entwickeln. Des Weiteren müssen Druckfarben und Klebstoffe hinsichtlich möglicher Migration geprüft werden. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Analyse hormonaktiver Stoffe wie Bisphenol A und NIAS (Non Intentionally Added Substances) mittels chemischer und biologischer Verfahren, inklusive des Ames-Tests.
Zum Schluss erhalten Sie aktuelle Informationen bzgl. der neuen EU-Verordnung zu Verpackungen (PPWR), die auf Recycling, Mindestquoten für recycelte Kunststoffe und Reduktionsziele setzt, um Umweltbelastungen zu minimieren.
Viele nützliche Unterlagen und Tools zur Absicherung Ihrer Produkte werden besprochen und in Übungen vertieft.
Durch ausreichend Zeit für Diskussionen stellt dieses Seminar zusätzlich ein ideales Forum zum Gedankenaustausch dar. Profitieren auch Sie von der Prüf- und Auditerfahrung der Referenten.
Dies ist ein Aufbauseminar und eine sinnvolle Ergänzung zum Bestseller "Lebensmittel- (Bedarfsgegenstände)recht" (http://lf.innoform.de). Ein vorheriger Besuch ist aber nicht zwingend erforderlich. Grundkenntnisse zum Lebensmittelrecht sind aber hilfreich.

Zielgruppe:

QS, Produktion, Entwicklung und alle, die sich mit Wechselwirkungen in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie beschäftigen

Niveau:

Stufe 3 - Vorkenntnisse sind sinnvoll

Veranstaltungscode:

WV-11-25

Zeiten und Ort:

Mittwoch, 12. November 2025, **9:00** - **17:00** Uhr
- optionales Rahmenprogramm ab 19:00

Donnerstag, 13. November 2025, **8:30** - **15:15** Uhr

Hotel Remarque
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 6096-0

Rahmenprogramm:

1.Tag um 19:00 - Gemütlicher Abend in der Hausbrauerei Rampendahl

Hotelempfehlungen:

Hotel Remarque *(Tagungshotel)*
Natruper-Tor-Wall 1
49076 Osnabrück
Zimmerpreis ab 119,00€*

Sie können - NUR für unsere Veranstaltungen in Osnabrück - eine Zimmerreservierung während der Anmeldung oder später im „Event2Go-Bereich“ direkt anfragen.