

Allergenmanagement in der Praxis

Risiken vorbeugen, Rechtssicherheit erlangen und VITAL4 etablieren

Jetzt
anmelden und
Ihr Allergen-
management
optimieren!

Nach einem Tag werden Sie:

- die Verordnung (EG)Nr. 852/2004 und VITAL 4 gezielt umsetzen: Maßnahmen aus den Entwicklungen der Analytik und Gesetzgebung ableiten.
- IFS 8, ISO und Co. erfüllen: Forderungen lückenlos umsetzen und besser in Ihre täglichen Prozesse integrieren.
- rechtssicher kennzeichnen: LMIV, LMIDV und Bekanntmachungen der EU-Kommission umsetzen.
- moderne Analysemethoden nutzen: optimal auf Ihre Produkte zugeschnitten testen – für ein maximales Sicherheitsniveau.
- Allergen- und Haftungsrisiken minimieren: durch Workshops und Praxisbeispiele erlangen Sie einen routinierten Umgang.

Ihr PLUS

- Online Modul „Allergene in Lebensmitteln“: ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten: Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- Perfekte Planungssicherheit: Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- Individuell auf Sie zugeschnitten: Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen!

Ihre Referenten:



Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt und Partner in der Sozietät GvW Graf von Westphalen Rechtsanwälte Steuerberater Partnerschaft mbB am Standort München. Sein Tätigkeitsschwerpunkt erstreckt sich auf sämtliche Rechtsfragen, die bei der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebens- und Futtermitteln sowie Konsumgütern auftreten. Er vertritt Unternehmen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Konsumgüterindustrie vor Behörden sowie Gerichten und ist durch Publikationen und Fachvorträgen ausgewiesen.



Jürgen Schlösser (Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie); über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Heute unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

3. März 2026
9.00 bis ca. 17.45 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminarauflistung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss
17. Februar 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet www.behrs.de/7887

E-Mail akademie@behrs.de

Telefon 040-22 70 080

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 17.02.2026 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.50 Check-in

09.00 Allergenmanagement: Wie – Was – Warum

Jürgen Schlösser/Dr. Markus Kraus

- Allergien und Unverträglichkeiten sicher unterscheiden
- Die Unterschiede in der medizinischen Sichtweise
- Die rechtlichen Implikationen beherrschen

09.15 Rechtsrahmen und Verantwortung sicher anwenden

Dr. Markus Kraus

- Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, LMIV und nationale Durchführungsverordnung
- Kennzeichnungspflichten im Griff: Bekanntmachung der EU-Kommission
- Verkehrssicherungspflichten und „cross contact“
- Allergensiegel, Zusicherung & Haftung

10.30 Pause

10.45 Reduzieren Sie Ihr Haftungsrisiko

Dr. Markus Kraus

- Optimierung von Produktentwicklung und Rezepturen
 - Kontrolle der Allergene durch Rezepturmanagement
 - Sichere Bewertung und Umsetzung von „frei von“ und Nulltoleranz
 - B2B: „nach Zubereitung glutenfrei“ sicherstellen
- Verbesserungen der Qualitätssicherung, Herstellung und Produktion
 - Ist Ihr Allergenmanagementplan sicher?
 - Was müssen Sie von Lieferanten fordern?
 - Was haben Sie beim Wareneingang und Allergencheck zu beachten?
 - Praxisgerechte Vorkehrungen für Ihre Produktion und Küche
 - Was ist im Gastro-Service und Fernabsatz zu beachten?
- Die wichtigen Informationen für Verbraucher, den Einzelhandel und die Gastronomie
 - enthaltene Hauptallergene sicher kennzeichnen
 - „Cross contact“-Hinweis auf Fertigpackung zielgerichtet umsetzen
- Produktbeobachtung: So entgeht Ihnen nichts.

12.15 Mittagspause

13.15 Welche Anforderungen der verschiedenen QM-Standards kommen auf Sie zu?

Jürgen Schlösser

- IFS, BRCGS, ISO 9001, ISO 22000, Codex Alimentarius, Hygiene VO 852/2004 u. d. brandneuen VO 2021/382

Dieses Seminar ist ideal für:

Verantwortliche aus den Bereichen Recht, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion der Lebensmittelindustrie; HACCP-Teammitglieder; Hygiene-Beauftragte; IFS-Beauftragte; Mitarbeiter aus der Lebensmittelüberwachung; Caterer; Mitarbeiter aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung

Allergenmanagement nach IFS Food Version 8

- Was Sie beim Export berücksichtigen müssen: Gesetzliche weltweite Bestimmungen aller zu berücksichtigenden 60 Allergene
- Risiken beherrschen bei Allergenen entlang der Wertschöpfungskette inkl. Checklisten, Risikobewertung und Lösungsmaßnahmen
- Richtlinien für den eigenen Betrieb nach IFS Allergen Guidelines
 - Spur oder Zutat in der Zutatenliste deklarieren?
 - Optimieren Sie Ihre Risikoanalyse für Rohstoffe
 - Wie sieht ein guter Umgang mit Rohstoffen, Zwischenprodukten und Fertigprodukten aus?
 - Worauf müssen Sie bei der Reinigung achten?
 - Welche Strategien zur Vermeidung von Kreuzkontamination inkl. Staub gibt es und wie können sie umgesetzt werden?
 - IFS Tool zur Allergen-Berechnung in Ihren Produkten und zur Risikoberechnung von Saat- und Transportbelastungen

14.15 Vital 4 und andere Allergen Grenzwerte weltweit

Jürgen Schlösser

- Die Vital Historie von Vital 1 bis 4
 - Positive und negative Auswirkungen durch Vital 4
 - Das Durcheinander in der EU
- Was in einem Land richtig ist, kann in einem anderen Land zu Rückrufen führen
 - Grenzwerte für die USA, Schweiz und Japan
 - Freiwillige Grenzwertsysteme

Inklusive interaktiver Diskussionsrunde

14.45 Wie sieht die Analytik aus und wie können Sie diese optimal einsetzen?

Jürgen Schlösser

- Herausforderung Allergenanalyse: ELISA, PCR und LCMS/MS – Welche Analysemethoden gibt es und welche ist für mich die richtige?
- Aktuelle internationale Forschungsergebnisse
- Referenzmethode und Referenzmuster? Welche Validierungsmöglichkeiten gibt es?
- Wie können Sie falsch-positive Befunde erkennen und wie gehen Sie richtig mit der Behörde um?

15.45 Pause

16.00 Workshop: Fallbeispiele aus der Praxis

Jürgen Schlösser/Dr. Markus Kraus

In Kleingruppen bearbeiten Sie verschiedene Fallbeispiele aus den Bereichen Recht, Qualitätssicherung und Analytik. Anschließend stellen Sie Ihre Ergebnisse im Plenum vor und diskutieren sie mit den übrigen Seminarteilnehmern und Referenten. So wenden Sie Ihr neugewonnenes Wissen direkt an und sichern den Transfer in Ihren Alltag!

17.30 Zusammenfassung und Abschluss

ca. 17.45 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Ihre Kunden
besser schützen!
www.behrs.de/7887