

# Allergenmanagement in der Praxis

Brandaktuell:  
„Spurenhinweis“  
- die Ansicht der  
EU-Kommission

Risiken vorbeugen, Rechtssicherheit erlangen und VITAL4 etablieren

## 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“ inkl. BEHR'S...KI:** 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](mailto: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 Lebensmittel- 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](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## Ihr Termin

**22. Oktober 2026**  
9.00 bis ca. 17.45 Uhr

## Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

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

**Anmeldeschluss**  
**8. Oktober 2026**

## Jetzt anmelden unter:

Internet **[www.behrs.de/7932](http://www.behrs.de/7932)**

E-Mail **[akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)**

Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)



**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://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 und 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?
  - Tools 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 Grenzwertesysteme

## Inklusive interaktiver Diskussionsrunde

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

Jürgen Schlösser

- Herausforderung Allergenanalyse: ELISA, PCR und LC MS/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/7932](http://www.behrs.de/7932)