



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
 Telefon: 040 - 227 008 62
 E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 23.4.2019

Veranstaltungsort:

Leonardo Royal Hotel Köln – Am Stadtwald
 Dürener Str. 287 · 50935 Köln
 Tel.: 0221-467 60 · Fax: 0221-43 37 05
 E-Mail: info.koelinstadtwald@leonardo-hotels.com
www.leonardo-hotels.com

Einzelzimmer im Leonardo Royal Hotel Köln – Am Stadtwald: pro Übernachtung € 132,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 08.04.2019 unter dem Stichwort „Behr’s Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 28.03.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme 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.



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

Anmeldung

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7198**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

Allergenmanagement

am 7. Mai 2019 in Köln zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift

BEHR’S...AKADEMIE

Behr’s GmbH
 AVERHOFFSTRASSE 10 · 22085 HAMBURG
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs.de

SEMINAR

Allergenmanagement

Wie Sie gezielt das Risiko reduzieren

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Haftungsrisiken reduzieren
- Allergen-Risiken in der Produktion erkennen
- Richtig kennzeichnen nach LMIV, LMIDV und Bekanntmachung der EU-Kommission
- Analytik optimal einsetzen
- Souverän mit der Behörde umgehen
- Praxistransfer durch Fallbeispiele sichern

7. Mai 2019 in Köln

Referenten:



Dr. Markus Kraus Jürgen Schlösser

BEHR’S...AKADEMIE

S 7 198-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 7.5.2019 · 9.00 Uhr bis 17.15 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Jürgen Schlösser/Dr. Markus Kraus

Allergenmanagement: Wie – Was – Warum

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

09.30 Dr. Markus Kraus

Rechtsrahmen und Verantwortung kennen und beherrschen

- LMIV und nationale Durchführungsverordnung
- Kennzeichnungspflichten im Griff: Bekanntmachung der EU-Kommission
- Verkehrssicherungspflichten und „cross contact“ kennen

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Dr. Markus Kraus

Reduzieren Sie Ihr Haftungsrisiko!

- Optimierung der Produktentwicklung und Rezepturen
 - Kontrolle der Allergene durch Rezepturmanagement
 - sichere Bewertung und Umsetzung von „frei von“ und Nulltoleranz
- Verbesserungen der Qualitätssicherung, Herstellung und Produktion
 - Ist Ihr Allergenmanagementplan sicher?
 - Welche Forderungen müssen Sie an Lieferanten stellen?
 - Was haben Sie beim Wareneingang und Allergencheck zu beachten?
 - Praxisgerechte Vorkehrungen für Ihre Produktion und Küche
 - Was ist im Gastro-Service zu beachten?
- Alle wichtigen Informationen für Verbraucher im Einzelhandel und in der Gastronomie
 - enthaltene Hauptallergene sicher kennzeichnen
 - „Cross contact“-Hinweis auf Fertigpackung zielgerichtet umsetzen
- Produktbeobachtung: So entgeht Ihnen nichts.

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Jürgen Schlösser

Welche Herausforderungen von Seiten des Qualitätsmanagements kommen auf Sie zu?

- IFS, BRC, ISO 9001, ISO 22000: Was sagen die Referenzrahmen für Allergenstandards in der Praxis?
- Entwurf Codex Alimentarius für Allergenmanagement vom November 2018
- Allergenmanagement in der Produktion: An welchen Stellen können Sie „eingreifen“?
 - Optimieren Sie Ihre Risikoanalyse für Rohstoffe
 - Kontrollieren Sie Ihre Lieferanten richtig?
 - Wie sieht ein guter Umgang mit Rohstoffen, Zwischenprodukten und Fertigprodukten aus?
 - Worauf müssen Sie bei der Reinigung achten?
 - Erkennen Sie Schwachstellen im Design von Produktionsanlagen
 - Welche Strategien zur Vermeidung von Kreuzkontamination gibt es und wie können sie umgesetzt werden?
 - Ist Staub ein Problem?
 - So optimieren Sie Produktionsplanung und Mitarbeiter-Schulungen

14.15 Jürgen Schlösser

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

- Herausforderung – Allergenanalyse: ELISA, PCR und LCMS/MS – Welche Analysemethoden gibt es und welche ist für mich die richtige?
- Aktuelle internationale Forschungsergebnisse zur Analytik
- Allergen-Grenzwerte weltweit:
 - VITAL 1 und VITAL 2?
 - Schweiz und Japan?
 - Deutschland
- Falsch-positive Befunde
 - Wie können Sie falsch-positive Befunde erkennen und wie gehen Sie richtig mit der Behörde um?

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 Jürgen Schlösser/Dr. Markus Kraus

Fallbeispiele aus der Praxis

Nutzen Sie die Möglichkeit und diskutieren Sie mit den Referenten Fallbeispiele aus den Bereichen Recht, Qualitätssicherung und Analytik.

17.00 Zusammenfassung und Abschluss

ca.17.15 Ende der Veranstaltung

Ihr Referenten



Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt am Standort München in der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin. Sein Tätigkeitsschwerpunkt erstreckt sich auf sämtliche Rechtsfragen, die im Zusammenhang mit 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 eine Vielzahl von Publikationen und Fachvorträgen ausgewiesen.



Jürgen Schlösser Lebensmitteltechnologe, arbeitet seit über 25 Jahren bei Dr. Oetker auf unterschiedlichen Positionen im In- und Ausland; hat neben seinen vielfältigen Tätigkeiten bei Dr. Oetker, einige interne F&E Netzwerke für Qualitätssicherung und Produktentwicklung aufgebaut und dabei einige internationale QS-Systeme harmonisiert wie z.B. auch das Allergen-Management-System. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim BLL und Teilnehmer einiger Workshops bei der Europäischen Kommission. Nebenberuflich arbeitet er als Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Wer trifft sich auf dem Seminar?

Mitarbeiter aus den Bereichen Recht, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion, Caterer und Mitarbeiter aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung sowie Mitarbeiter aus der Lebensmittelüberwachung