



**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 11.3.2020**

**Veranstaltungsort:**

INNSIDE Frankfurt Niederrad  
 Herriotstraße 2 · 60528 Frankfurt am Main  
 Tel.: 069-967 73 20 · Fax: 069-67 73 22 22  
 Email: frankfurt.niederrad@innside.de  
 www.melia.com

Einzelzimmer im INNSIDE Frankfurt Niederrad: € 129,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 24. März 2020 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 25.03.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).



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)

**Anmeldung**

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7257**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

**Allergenmanagement**

am 22. April 2020 in Frankfurt a. M. 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-akademie.de](http://www.behrs-akademie.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
- versiert mit VITAL 3 umgehen
- brandneue Guidelines Allergene vom IFS Version 7

**22. April 2020 in Frankfurt a. M.**

**Referenten:**



Dr. Markus Kraus



Jürgen Schlösser

**Brandaktuell:  
Mit VITAL 3**

**BEHR’S...AKADEMIE**

S 7257-3-01-2

## Seminarprogramm

Mittwoch, 22.4.2020 · 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
- Allergensiegel, Zusicherung & Haftung

### 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
  - B2B: „nach Zubereitung glutenfrei“ sicherstellen
- 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?
- Brandneu: IFS Allergen-Richtlinie
- Entwurf Codex Alimentarius für Allergenmanagement von 2019
- 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?
  - VITAL 3
  - VITAL 2 vs. VITAL 3
  - 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** (Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie); über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen 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. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim BLL und Teilnehmer einiger Workshops bei der EU-Kommission zu Themen der QS. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

#### 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