



### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Dr. Markus Kraus/Jürgen Schlösser

##### Allergenmanagement: Wie – Was – Warum

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

#### 09.15 Dr. Markus Kraus

##### Rechtsrahmen und Verantwortung kennen und beherrschen

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

### 10.30 Pause

#### 10.45 Dr. Markus Kraus

##### Reduzieren Sie Ihr Haftungsrisiko!

- 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?
  - 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 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 Jürgen Schlösser

##### Welche Anforderungen von Seiten der verschiedenen QM-Standards kommen auf Sie zu?

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

##### Allergenmanagement nach IFS Food Version 7

- Was Sie beim Export berücksichtigen müssen: Gesetzliche weltweite Bestimmungen aller zu berücksichtigenden 60 Allergene
- Allergen-Grenzwerte weltweit: die VITAL Historie von Vital 1 bis 3; USA, Schweiz und Japan; das Durcheinander in der EU; freiwillige Grenzwertsysteme
- 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

#### 14.45 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
- 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 Dr. Markus Kraus/Jürgen Schlösser

##### 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

##### Ihre 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 Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer einiger Workshops bei der EU-Kommission zu Themen der QS. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

##### An wen richtet sich das Online-Seminar?

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