

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 12. April 2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 05.04.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

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

Anmeldung

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Telefon 040 - 227 00 80
Internet www.behrs.de/7521

Fax 040 - 220 10 91
E-Mail akademie@behrs.de



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Allergenmanagement in der Praxis** am 19. April 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Allergenmanagement in der Praxis

Mehr Sicherheit in der Umsetzung

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Allergen- und Haftungsrisiken:** gezielt erkennen und minimieren.
- **VO 852/2004 und VITAL 3:** versiert damit umgehen für ein höheres Sicherheitsniveau.
- **IFS, BRC, ISO und Co.:** Forderungen lückenlos umsetzen und besser in die täglichen Prozesse integrieren.
- **Rechtssichere Kennzeichnung:** LMIV, LMIDV und Bekanntmachungen der EU Kommission kennen und umsetzen.
- **Moderne Analysemethoden:** auf Ihre Produkte optimal zugeschnitten einsetzen.

19. April 2023

Ihre Referenten:



Dr. Markus Kraus



Jürgen Schlösser

S-7521-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

Seminarprogramm

Mittwoch, 19. April 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Dr. Markus Kraus/Jürgen Schlösser

Allergenmanagement: Wie – Was – Warum

- Allergien und Unverträglichkeiten 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?
 - 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 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