

08.55 Online Check-in

09.00 Jürgen Schlösser/Dr. Markus Kraus

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“
- 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 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?
- Das Wichtigste für Verbraucher, Einzelhandel und Gastronomie
 - enthaltene Hauptallergene sicher kennzeichnen
 - „Cross contact“-Hinweis auf Fertigpackung 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 8

- 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

Inklusive interaktiver Diskussionsrunde

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 Jürgen Schlösser/Dr. Markus Kraus

Workshop: Fallbeispiele aus der Praxis

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.

17.30 Zusammenfassung und Abschluss

ca. 17.45 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten:

Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), ab 01.01.2024 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 im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebens- sowie Futtermitteln auftreten. Er vertritt Unternehmen der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie 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 der Lebensmittelindustrie sowie Mitarbeiter aus der Lebensmittelüberwachung. Außerdem Caterer und Mitarbeiter aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung.