

Update Allergenkontamination

26. September 2024 | Online Nr. 3614

Das Update für alle Allergen-Verantwortlichen!

Sie sind in Ihrem Unternehmen zuständig für den sicheren Umgang mit allergenen Stoffen und deren Kennzeichnung? Bleiben Sie up-to-date und informieren Sie sich bei diesem Online-Seminar kompakt und zuverlässig über regulatorische Entwicklungen und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse rund um allergene Stoffe in der Lebensmittelherstellung!

Nach diesem Seminar...

- ✓ sind Sie auf dem Stand der Dinge bei Allergen-Grenzwerten: Wo geht die Reise hin? Welche Vorschläge werden aktuell diskutiert?
- ✓ haben Sie einen Überblick, welche Analyseverfahren Sie in welchem Nahrungsmittel am besten anwenden und wie Sie diese validieren.
- ✓ wissen Sie, welche unerwarteten Allergene Sie in diesem Jahr fest im Blick behalten sollten.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Führungskräfte und verantwortliche Personen lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen Qualitätssicherung und -management, Labor & Analytik, Produktentwicklung, Einkauf sowie Produktmanagement

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologie und arbeitete über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer an Workshops bei der Europäischen Kommission zu Themen der QS. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was sind GMP und Konformitätsarbeit?

Allergen-Grenzwerte

- Neue Beurteilungswerte in Deutschland, bei denen auch die Analytik sicherer wird
- Was tut sich in Europa und international?
- Statusbericht der Diskussionen bei der WHO

Status Analytik

- Immer noch keine Referenzmethode in Sicht?
- Validierungsversuche aus unterschiedlichen Nahrungsmittel-Sparten

Update aktuelle Kontaminationen

- Allergen-Vorfälle der letzten 1,5 Jahre
- Worauf Sie im Moment besonders gut aufpassen müssen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 