



11. Akademie Fresenius-Praxistage

# Allergenmanagement

6. und 7. Oktober 2022  
in Dortmund

## Die Themen:

### Was gibt es Neues?

- ECARF-Studie: Endlich praktikable Schwellenwerte für das Allergenmanagement?
- Bericht zur Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers
- Vital 3.0: Stand der Umsetzung in der Schweiz
- Aktuelle Themen aus Sicht der Überwachung: Beurteilung und Beispiele
- Codex Alimentarius und neue Empfehlungen zu PAL

### Betriebliche Umsetzung & Kennzeichnung

- Praxisberichte zum Allergenmanagement im Betrieb – Produktion, Reinigung, Transport und Lagerung
- Update zu den wichtigsten Rechtsfragen
- Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge in Getreideprodukte

### Analytik, Forschung & Entwicklung

- Neue Nachweismethoden: Ergebnisbericht von AllergenAffinity
- Herausforderungen im Nachweis von Soja- und Erdnussgehalten in Sojalecithinen
- Aktuelle Projektberichte zu Immuntherapie und Verringerung des allergenen Potentials

Das Update für alle Allergen-  
Verantwortlichen!



## Ihr Expertenteam:

**Prof. Dr. Kirsten Beyer** Charité – Universitätsmedizin Berlin | **Prof. Dr. Jens Brockmeyer** Universität Stuttgart | **Prof. Dr. Ulrich Busch** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) | **Rosi Eder-Wörthmann** QM-Coaching-REW | **Bärbel Hintermeier** Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS) | **Nora Hundemer** Develey Senf & Feinkost | **Peter Loosen** Lebensmittelverband Deutschland | **Dr. Bert Pöpping** FOCOS | **Dr. Boris Riemer** Seitz & Riemer Rechtsanwälte | **Jürgen Schlösser** Schloesser Consult | **Sabine Schnadt** Deutscher Allergie- und Asthmabund DAAB | **Prof. Dr. Wilfried Schwab** Technische Universität München | **Karin Stalder** SAS Service Allergie Suisse | **Dr. Wolfgang Weber** ifp – Institut für Produktqualität | **Andreas Witsch** Develey Senf & Feinkost | **Prof. Dr. Torsten Zuberbier** Charité – Universitätsmedizin Berlin / Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF)

# Das Programm

 **Donnerstag, 6. Oktober 2022**

## 8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

## 9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Moderator des ersten Tages

**Prof. Dr. Ulrich Busch**, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

## 9.15 FoodDrinkEurope Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers

- Änderungen
- Ergänzungen
- Neue Ansätze
- Offene Fragen

**Peter Loosen**, Lebensmittelverband Deutschland

## 9.45 Die Gluten-Falle

- Was in der EU-Verordnung 828/2014 nicht angesprochen wird

**Jürgen Schlösser**, Schloesser Consult

## 10.15 Fragen und Antworten

## 10.30 Kaffeepause

## 11.00 Beeinflussende Faktoren eines guten Allergenmanagements in der Praxis

- Risikoorientierte Planung und Change-Management im Hinblick auf Allergene
- Verborgene Quellen
- Präventivprogramme vom Lieferanten bis zur Reinigung der Anlagen
- Die Allergen-Reinigungs-Validierung am Beispiel eines internationalen Milchverarbeitungsbetriebs

**Rosi Eder-Wörthmann**, QM-Coaching-REW

## 11.30 Allergenmanagement in der Praxis: Haben Sie an alles gedacht?

- Lagerung & Logistik in der Supply Chain: von der Urproduktion bis Transport und Siloläger
- Aspekte im Betrieb: Rohstoffströme und Laufwege
- Bewertung des Risikos und Gefahrenanalyse

**Nora Hundemer & Andreas Witsch**, Devely Senf & Feinkost

## 12.00 Aktuelle Themen und Erfahrungen aus Sicht der Überwachung

- Rechtliche Beurteilung
- Beispiele und Erfahrungen aus der Praxis

**Prof. Dr. Ulrich Busch**

## 12.30 Fragen und Antworten

## 12.45 Gemeinsames Mittagessen

## 13.45 Bericht zur aktuellen ECARF-Studie

**Prof. Dr. Torsten Zuberbier**, Charité – Universitätsmedizin Berlin / Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF)

## 14.15 Vital 3.0: Stand der Umsetzung in der Schweiz

**Karin Stalder**, SAS Service Allergie Suisse

## 14.45 Fragen und Antworten

## 15.00 Kaffeepause

## 15.30 Aktuelle rechtliche Entwicklungen zur Allergenkennzeichnung

- Hygienerecht und Vorgaben zum Allergenmanagement
- Kennzeichnungsproblematik
- Auffassung von ALS/ALTS

**Dr. Boris Riemer**, Seitz & Riemer Rechtsanwälte

## 16.00 Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge in Getreideprodukte – freiwillig oder rechtlich geboten?

- Rechtlicher Rahmen Allergen-/Spurenkennzeichnung
- Was bedeutet das für die Praxis?
- Eintragswege & Maßnahmen

**Bärbel Hintermeier**, Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS)

## 16.30 Diskussion und Zusammenfassung

## 18.30 Gemeinsame Abendveranstaltung



Wie in jedem Jahr lassen wir den Abend gemeinsam bei einem Abendessen, einem oder zwei Bier und guten Gesprächen ausklingen. Sie wissen, dass wir das Bestmögliche für Sie suchen – lassen Sie sich also überraschen!

 **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/3142](http://www.akademie-fresenius.de/3142)



Freitag, 7. Oktober 2022

**9.00 Einführung durch den Moderator des zweiten Tages**

Dr. Wolfgang Weber, ifp – Institut für Produktqualität

**9.10 Mein PAL, dein PAL**

- Was bisher geschah: Codex Allergen Experten Konsultationen und die neuen Empfehlungen zu PAL
- PAL-Management im Lebensmittelbetrieb mit Hilfe von Prüfberichten?
- Verbraucherschutz, Machbarkeit und Ausblick für Europa

Dr. Bert Pöpping, FOCOS

**9.40 Massenspektrometrische Allergenanalytik – aktuelle Möglichkeiten und Limitationen**

- Einführung zur Methodik und aktueller Stand der Technik
- Weiterentwicklungen und Herausforderungen in der Forschung
- Bestrebungen zur Implementierung als Routinemethode

Prof. Dr. Jens Brockmeyer, Universität Stuttgart

**10.10 Nachweis, Bestimmung und Beurteilung von Soja- und Erdnussgehalten in Sojalecithinen**

- Sachlage zum Thema
- Herausforderung der Matrix
- Welche Analyseverfahren eignen sich?
- Stand der Techniken

Dr. Wolfgang Weber, ifp – Institut für Produktqualität

**10.40 Fragen und Antworten**

**11.00 Kaffeepause**

**11.30 Aktuelles zur Immuntherapie bei Nahrungsmittelallergie**

Prof. Dr. Kirsten Beyer, Charité – Universitätsmedizin Berlin

**12.00 DAAB in Forschungsprojekten: Patienten-, Verbraucher und Herstellermeinung zu Lebensmittelallergien gefragt**

- Solids by Kiss: Umgang, Erfahrungen und Wünsche von Verbrauchern an die PAL
- ErdHase: Allergenmanagement, Risikobewertung und Kennzeichnung mit Fokus auf Erdnuss und Haselnuss aus Sicht der Lebensmittelherstellern

Sabine Schnadt, Deutscher Allergie- und Asthmabund DAAB

**12.30 Züchtung allergenarmer Äpfel über Mal d1-ELISA-Selektion und klinische Provokationsstudien**

- Biologische Funktion von Bet v1-verwandten Proteinen
- Strategien zur Züchtung von allergenarmen Apfelsorten
- Proteomic-Analysen zum Nachweis allergikerfreundlicher Mal d1 Varianten

Prof. Dr. Wilfried Schwab, Technische Universität München

**13.00 Abschlussdiskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**

**13.30 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, gemeinsames Mittagessen und Ende der Tagung**

**Sicher buchen – sicher teilnehmen!**

Best-Practice Beispiele, offene Diskussionen und persönliche Gespräche unter Experten machen diese Praxistage aus. Das alles natürlich unter den bestmöglichen Bedingungen für Sie! Deshalb ist die Zahl der Teilnahmeplätze limitiert.

Wussten Sie schon? Unsere **Flexibilitätsgarantie** ermöglicht es Ihnen, jederzeit auf ein anderes Datum oder eine andere Veranstaltung umzubuchen.

→ **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/3142](http://www.akademie-fresenius.de/3142)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/3142](http://www.akademie-fresenius.de/3142)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)

## Teilnahmegebühr:

€ 1.695,- zzgl. MwSt.

vor Ort in Dortmund

Als Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Einrichtung nehmen Sie zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. teil (bitte Nachweis beifügen). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

10 % Frühbucher-Rabatt  
bis zum 29. Juli 2022!  
Rabatt-Code: 31FB10SU42

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

[www.akademie-fresenius.de/3142](http://www.akademie-fresenius.de/3142)

→ Jetzt anmelden!

## Haben Sie noch Fragen?



Sophie Ullerich  
Telefon: +49 231 75896-78  
[sullerich@akademie-fresenius.de](mailto:sullerich@akademie-fresenius.de)

## Der Veranstalter

Seit mehr als 25 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)

**Preis und Leistungen:** Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

**Gruppenrabatt:** Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

**Buchen ohne Risiko:** Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

## Wen treffen Sie auf dieser Tagung

### Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Labor und Analytik
- ✓ Hygienemanagement
- ✓ Produktmanagement

## Veranstaltungsort

Radisson Blu Hotel Dortmund  
An der Buschmühle 1  
44139 Dortmund  
Telefon: +49 231 1086-0  
E-Mail: [info.dortmund@radissonblu.com](mailto:info.dortmund@radissonblu.com)  
[www.radissonhotels.com/de-de/hotels/radisson-blu-dortmund](http://www.radissonhotels.com/de-de/hotels/radisson-blu-dortmund)

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Für kurzfristige Planänderungen profitieren Sie von unserer **Flexibilitätsgarantie:** Sie können jederzeit ohne Zusatzkosten auf einen anderen Termin oder eine andere gleichwertige Veranstaltung umbuchen. Bei unseren **Hybrid-Veranstaltungen** können Sie jederzeit von der Präsenzteilnahme auf den Live-Stream (und umgekehrt) umbuchen.

**Allgemeine Geschäftsbedingungen:** Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

**Datenschutz:** Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

**Bildnachweis:** © Micah Young - gettyimages.com, Rainer Knäpper - Free Art License