



Kölner Expertenforum QS

Allergenmanagement

Ihr Extra: Allergen-Schnelltests im Praxisvergleich.
Bringen Sie Ihre Produktproben mit!

11. und 12. Dezember 2025
in Köln

Die Themen

- Aktuelle Entwicklungen bei der **Allergen-kennzeichnung**
- Regeln für die **Deklaration** von Allergenspuren
- **Vergleichbarkeit von analytischen Ergebnissen** mit Hilfe von Allergen-Referenzmaterialien
- **Schnelltests** – Verstehen und richtig anwenden
- Ermittlung der tatsächlichen Kontamination
- **Risikobewertung** und Verwendung der vorsorglichen Allergenkennezeichnung **in den Niederlanden**
- **Vorgehensweise** der Kontrollbehörden **in der Tschechischen Republik** bei der Bewertung des Allergengehalts in Lebensmitteln
- Aktuelle Aspekte aus der **Überwachung**
- Aktivitäten zur **Harmonisierung der europäischen Allergen-Analytik**
- Der **High Dose Overload-Hook-Effekt**
- Was sagen aktuelle Statistiken zu Anaphylaxien?

Ihr Update im
Allergenmanagement



Mit Beiträgen von

Dr. Daniela Bartsch Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe | **Dr. Katharina Blümchen** Universitätsklinikum Frankfurt | **Mathias Boldt** Neogen | **Prof. Dr. Ulrich Busch** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) | **Martin Kubík** Czech Agriculture and Food Inspection Authority | **Peter Loosen** Lebensmittelverband Deutschland | **Lisa Lotte Lösch** Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz | **Dr. Christoph Meyer** Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat | **Dr. Sandra Nitschkowski** Romer Labs Deutschland | **Prof. Dr. Roland Poms** IU Internationale Hochschule | **Dr. Martin Röder** ifp Institut für Produktqualität | **Jürgen Schlösser** Schlösser Consult | **Stefan Schmidt** R-Biopharm | **Marjan van Ravenhorst** Allergenen Consultancy | **Andreas Witsch** Deveye Senf & Feinkost

Donnerstag, 11. Dezember 2025

08:30 Ausgabe der Unterlagen, Begrüßungskaffee
09:00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter

Jürgen Schlösser, Schlösser Consult

09:15 Aktuelle Entwicklungen bei der vorsorglichen Allergenkennzeichnung

- Derzeitige Rechtslage
- Aktuelle Entwicklungen im Codex Alimentarius und in der Europäischen Union

Dr. Christoph Meyer, Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

09:45 Die „kann enthalten“-Kennzeichnung von Allergenen: Lösung nach 30 Jahren?

- Diskussionen und Lösungsansätze über die Jahre
- Empfehlungen der Expertengruppe FAO/WHO
- Erwartungen der Lebensmittelwirtschaft

Peter Loosen, Lebensmittelverband Deutschland

10:15 Regeln für die Deklaration von Allergenspuren bei Develey

- Quantifizierung der Belastung
- Transparente Bewertungsregeln
- Offene Kommunikation zu Patientenvertretungen und Behörden
- Klare Entscheidungsregeln
- Sicheres & valides Assessment

Andreas Witsch, Develey Senf & Feinkost

10:45 Fragen und Antworten

11:00 Kaffeepause

11:30 Allergenspuren-Deklaration auf multilingualen Verpackungen

- Auf welche Gesetzesgrundlagen ist zurückzugreifen?
- Wie sieht die Gestaltung auf den Layouts aus?
- Wie geht man mit den teilweise unterschiedlichen Anforderungen auch innerhalb der EU um?

Lisa Lotte Lösch, Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz

12:00 Vergleichbarkeit von analytischen Ergebnissen mit Hilfe von Allergen-Referenzmaterialien

Prof. Dr. Roland Poms, IU Internationale Hochschule

12:30 Fragen und Antworten

12:45 Mittagspause

14:00 Schnelltests – Verstehen und richtig anwenden

- Häufige Fehlerquellen bei Allergentests
- Matrixeffekte & methodische Grenzen verstehen
- Konkrete Tipps zur Steigerung der Ergebnisgenauigkeit

Dr. Sandra Nitschkowski, Romer Labs Deutschland

14:30 Ermittlung der tatsächlichen Kontamination innerhalb der eigenen Produktion

- Case Study in der Süßwarenindustrie
- Einfache Formel zur Ermittlung der Allergen-Kontaminationen
- Grenzen der Kontaminations-Ermittlung

Jürgen Schlösser, Schlösser Consult

15:00 Fragen und Antworten

15:15 Kaffeepause

15:45 Mandatory risk assessment and the use of Precautionary Allergen Labelling in the Netherlands

- Overview of current European differences and similarities on PAL
- Explanation of Dutch Allergen policy on PAL
- Quantitative and qualitative risk assessment

Marjan van Ravenhorst, Allergenen Consultancy, The Netherlands

16:30 Approach of the control authorities in the Czech Republic to the evaluation of the allergen content in foodstuffs

- Czech guidance document for the evaluation of allergen content in food and its development
 - approach for the case when allergen is not mentioned on the label
 - approach for the case when “may contain...” information is stated on the label
- Examples of samples evaluated as non-compliant; disputes between the control authority and the controlled body
- Possibilities for further developments in the field of allergen evaluation

Martin Kubík, Czech Agriculture and Food Inspection Authority

17:15 Fragen und Antworten

17:30 Abschlussdiskussion

18:00 Gemeinsames Abendevent



Wir laden Sie in die Kölner Altstadt ein und lassen den Tag bei Glühwein und gutem Essen ausklingen. So setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist es, was zählt!



Informationen auch online unter: www.akademie-fresenius.de/forumqps

➔ Jetzt anmelden!

Freitag, 12. Dezember 2025

09:00 Begrüßung durch den Tagungsleiter

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

09:10 Lebensmittelallergene: Aktuelle Aspekte aus der Überwachung

- Aktuelle Rechtslage
- Aktionswerte der amtlichen Überwachung
- Beanstandungen

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

09:40 Erfahrungen aus 20 Jahren Allergenanalytik im Dienstleistungslabor

- Herausforderungen, Fallstricke und Lösungsansätze
- Entwicklungen bei ELISA, PCR und LC-MS/MS

Dr. Martin Röder, ifp Institut für Produktqualität

10:10 Homogenität und analytische Eignung von Proben – zwei wichtige Teilaspekte der Probenintegrität

- Probenhomogenität
- Interferenzen
- Kreuzreaktivität
- Matrix-Effekte

Stefan Schmidt, R-Biopharm

10:40 Kaffeepause

11:15 Aktivitäten zur Harmonisierung der europäischen Allergen-Analytik

- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Aktuell eingesetzte analytische Verfahren in der amtlichen Überwachung, Vor- und Nachteile der Verfahren
- Identifizierung der Problemstellen durch Analyse von Proficiency Tests innerhalb der ENFADL-Gruppe
- Weitere Aktivitäten innerhalb von ILSI Europe und der Codex Alimentarius Expert Groups

Dr. Daniela Bartsch, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe

11:45 Der High Dose Overload-Hook-Effekt

- Wechselwirkungen bei hohen Analytkonzentrationen
- Erkennen falsch-niedriger oder falsch-negativer Ergebnisse

Mathias Boldt, Neogen

12:15 Was sagen aktuelle Statistiken zu Anaphylaxien – und welche Schlüsse kann man daraus ziehen?

- Prävalenz der Nahrungsmittelallergie
- Risiko einer akzidentellen Ingestion mit anschließender allergischer Reaktion bei Nahrungsmittelallergikern
- Prävalenz der Nahrungsmittel-induzierten Anaphylaxien
- Daten aus dem Europäischen Anaphylaxieregister
- Charakteristika der fatalen Nahrungsmittel-induzierten Anaphylaxien
- Modell zur Risikoberechnung von akzidentellen Reaktionen und Risikoreduktion durch Anhebung der Reaktionsschwelle

Dr. Katharina Blümchen, Uniklinik Frankfurt

12:45 Fragen und Antworten

13:15 Diskussionsrunde

13:30 Lunch und Ende der Tagung



Mehr als spannende Vorträge!

Während der gesamten Tagung können Sie kostenfrei anhand ihrer mitgebrachten homogenisierten Rohstoffproben herausfinden, welche Schnelltests die zuverlässigsten Ergebnisse für Ihre spezifischen Anforderungen liefern. Folgende Hersteller freuen sich auf Ihren Besuch:



Informationen auch online unter: www.akademie-fresenius.de/forumqs

➔ Jetzt anmelden!

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/forumqs
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de

Teilnahmegebühr:
€ 1.795,- zzgl. MwSt.

Vertreter:innen einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule erhalten einen ermäßigten Teilnahmepreis von **€ 895,00 zzgl. MwSt.** (Nachweis per Fax oder E-Mail erforderlich). 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.

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



**DIE AKADEMIE
FRESENIUS**

www.akademie-fresenius.de/forumqs

→ **Jetzt anmelden!**

Haben Sie noch Fragen?



Annika Bode
Telefon: +49 231 75896-73
abode@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit 30 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 der Carl Remigius Fresenius Education Group, 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

Wen treffen Sie auf dieser Tagung?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Regulatory Affairs
- ✓ Labor- und Hygienemanagement

Labor- und Behördenvertreter:innen

Veranstaltungsort

Best Western Plus Hotel Köln City
Innere Kanalstraße 15
50823 Köln
Telefon : +49 221 5701-0
E-Mail: koeln@provenhotels.com
www.bestwestern-hotel-koeln.de

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

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 Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Den Zugangscode erhalten Sie einige Tage nach Ende der Veranstaltung.

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. 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. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

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) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz: Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung 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 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

Bildnachweis: © Viktor Morozuk – iStock, © horstgerlach – iStock, © bsd studio – iStock