

# Basiswissen Allergenmanagement

3. Dezember 2019 in Dortmund Nr. 2678

## Allergene korrekt kennzeichnen und sicher analysieren:

Der Umgang mit allergenen Stoffen gehört zum Alltag eines jeden Lebensmittelbetriebs. Doch ist Ihr Allergenmanagement-System wirklich sicher? Setzen Sie die Allergenkennzeichnung LMIV-konform um und kennen Sie die gängigen Analytik-Methoden?

Im Seminar lernen Sie die gesetzlichen Grundlagen, einschließlich der Kennzeichnungspflicht von vorverpackter und loser Ware, und Praxisbeispiele der Allergenkennzeichnung kennen. Neben der Bewertung der analytischen Methoden erhalten Sie umfassende Kenntnisse über die Anforderungen der gängigen QM-Normen und Standards.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ sind Sie sicher im Umgang mit den Rechtsvorschriften
- ✓ kennen Sie die Anforderungen aus den Standards und die Umsetzung in die Praxis
- ✓ haben Sie Kenntnisse zu Grenzwertsystemen und Analytikmethoden

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QM/QS, Marketing und F&E. Neueinsteiger ins Thema und Teilnehmer mit ersten praktischen Erfahrungen im Allergenmanagement aus lebensmittelproduzierenden Unternehmen profitieren gleichermaßen.

## Ihre Referenten

**Dr. Ulrich Busch** ist **Regierungsdirektor** und Sachgebietsleiter für Lebensmittelhygiene und Gentechnik am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Seine Schwerpunkte liegen u. a. in der Analytik allergener Lebensmittelzutaten sowie gentechnisch veränderter Organismen und pathogener Mikroorganismen.

**Und**

**Jürgen Schlösser** war **mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker** als Abteilungsleiter F&E verantwortlich für internationale Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich.

## Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.



Profitieren Sie von den unterschiedlichen Sichtweisen Ihres Referententeams!

## Ihr Seminartag

- 8.15 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 8.30 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 8.45 **Wie Sie Ihre Produkte rechtskonform kennzeichnen**
  - Rechtsvorschriften
  - Deklarationsbeispiele
- 10.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.30 **Allergenmanagement in der Praxis**
  - Anforderungen der QM-Normen (IFS, BRC, ISO 9001, ISO 22000)
  - Abläufe in der Produktion
- 12.00 Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 **Allergen-Grenzwerte weltweit**
- 13.30 **Allergenanalytik: Pro und Kontra verschiedener Methoden**
- 14.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.15 **Risikoanalyse anhand der Aktionswerte amtlicher Überwachung**
- 15.45 **Internationale Grenzwertsysteme vs. Analytik**
  - Herstellung internationaler Produkte
  - Minimalsysteme für Handwerksbetriebe und Restaurants
- 16.30 Ende des Seminars und Ausgabe der Zertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/grundlagen-allergene](http://www.akademie-fresenius.de/grundlagen-allergene)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/grundlagen-allergene](http://www.akademie-fresenius.de/grundlagen-allergene)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

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



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar  
„Basiswissen Allergenmanagement“  
am 3. Dezember 2019 in Dortmund (VK2678)  
zu € 895,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

### Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung 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.

### 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 Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

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

## Ihre Ansprechpartnerin



Annika Bode  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[abode@akademie-fresenius.de](mailto:abode@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Steigenberger Hotel Dortmund  
Berswordtstraße 2, 44139 Dortmund  
Telefon: +49 231 9021-0  
[info@dortmund.steigenberger.de](mailto:info@dortmund.steigenberger.de)  
[www.dortmund.steigenberger.de](http://www.dortmund.steigenberger.de)