



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where experts meet!

Fresenius-Intensivseminar

ALLERGENMANAGEMENT IN DER PRAXIS

22. und 23. April 2015
in Mainz

DIE THEMEN:

Rechtskonforme Allergen-Kennzeichnung

- Kennzeichnung von verpackter und loser Ware gemäß der neuen LMIV
- Kennzeichnung aus Sicht der Lebensmittelüberwachung
- Rechtliche Konsequenzen beim Nachweis allergener Stoffe

Allergenmanagement

- Aufbau eines effektiven Allergenmanagementsystems
- Praktisches Risikomanagement gemäß HACCP
- Reinigungsvalidierung vs. -verifizierung
- Umgang mit Allergenen in der Zusammenarbeit mit Lieferanten
- Allergenmanagement nach VITAL 2.0

Status Quo Analytik

- Grenz- und Streitfälle in der Allergenanalytik
- Antikörperbasierte Allergenanalytik
- Allergenanalytik mittels real-time PCR

Mit vielen Praxisbeispielen aus Lebensmittelproduktion, Gemeinschaftsverpflegung und zum Umgang mit loser Ware!



IHR EXPERTENTEAM:

Gabriele Brecht CBT Caritas-Betriebsführungs- und Trägergesellschaft | **Dr. Bernd Brüger** Unternehmensgruppe Theo Müller | **Dr. Ulrich Busch** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit | **Albert Eugster** Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau | **Dr. Thomas Glauner** Agilent Technologies | **Dr. Markus Grube** Krell Weyland Grube Rechtsanwälte | **Dorothee Kampshoff** Bäckerei Büsch | **Dr. Christoph Meyer** Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft | **Dirk Nikoleiski** Mondelēz (vormals Kraft Foods) | **Dr. Martin Röder** Institut für Produktqualität | **Jürgen Schlösser** Dr. August Oetker Nahrungsmittel | **Sabine Schnadt** Deutscher Allergie- und Asthmabund | **Hans-Ulrich Waiblinger** Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg | **Dr. Wolfgang Weber** Institut für Produktqualität | **Markus Zsivkovits** AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

Ihre persönliche Referenteneinladung mit 10% Rabatt

DAS PROGRAMM

20.00 Get-Together am Dienstagabend



Reisen Sie schon am Dienstagabend an? Dann schauen Sie doch um 20.00 Uhr in der Hotelbar vorbei und knüpfen Sie erste Kontakte zu Teilnehmern und Referenten.

Mittwoch, 22. April 2015

8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen

9.00 Begrüßung durch den Veranstalter und den Moderator des ersten Tages

Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

9.10 Lebensmittelallergien – Grundlagen und Verbrauchersicht

- Begriffsklärung: Lebensmittelunverträglichkeiten, -allergien, -intoleranz
- Häufigkeiten, Auslöser, Beschwerden
- „Stolpersteine“ der Allergen Kennzeichnung und -information aus Sicht des allergischen Verbrauchers

Sabine Schnadt, Deutscher Allergie- und Asthmabund

Allergen Kennzeichnung

9.40 Allergen Kennzeichnung vorverpackter und lose abgegebener Lebensmittel nach dem neuen Kennzeichnungsrecht

- Grundlagen der Allergen Kennzeichnung
- Allergen Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel
- Nationale Vorschriften zur Allergeninformation bei lose abgegebenen Lebensmitteln

Dr. Christoph Meyer, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

10.20 Fragen & Antworten

10.40 Kaffeepause

11.10 Die freiwillige Allergeninformation im Spannungsfeld zwischen Verbraucherservice und Kundentäuschung

- Freiwillige Angaben zu Allergenen und die Lauterkeit der Informationspraxis (rechtliche Grundlagen)
- Allergeninformation aus unterschiedlichen Perspektiven durchleuchtet
- Praktische Beispiele aus der Beurteilung von freiwilligen Allergeninformationen

Markus Zsivkovits, AGES Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit

11.40 Allergene – Überwachung in der Schweiz

- Schweizerische Allergengesetzgebung
- Vollzug von Allergenenbefunden
- Allergenanalytik – ein Konzept
- Fallbeispiele aus der Praxis

Albert Eugster, Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau, Schweiz

12.10 Fragen & Antworten

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.50 Allergen Kennzeichnung aus Sicht der Überwachung in Deutschland

- Differenzierung Zutat und Kreuzkontaminationen
- Schwellenwerte
- Einheitliche Beurteilung der Allergen Kennzeichnung
- Praxisbeispiele

Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Was tun, wenn doch allergene Substanzen nachgewiesen werden?

14.30 Rechtliche Konsequenzen bei dem Nachweis allergener Stoffe

- Wann steht die Lebensmittelsicherheit in Frage?
- Wann müssen marktbezogene Maßnahmen wie Rückruf oder Rücknahme von Produkten erfolgen?
- Wer haftet wofür?
- Sanktionsrechtliche Folgen (Strafverfahren und Bußgeldverfahren)

Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte

15.10 Fragen & Antworten

15.40 Kaffeepause

Praxisberichte: Allergenmanagement und -kennzeichnung bei loser Ware und in der Großküche

16.10 Aus der Praxis: Umsetzung der Anforderung an das Allergenmanagement und an die Allergen Kennzeichnung für die Produkte der Bäckerei Büsch

Dorothee Kampshoff, Bäckerei Büsch

16.40 Allergen- und Speisemanagement – ein Erfahrungsbericht zur Umsetzung in der Großküche

- Verpflegung in der CBT
- Herausforderungen, Schwierigkeiten, Aufwand
- Ergebnisse, zukünftige Anforderungen

Gabriele Brecht, CBT Caritas-Betriebsführungs- und Trägergesellschaft

17.10 Abschlussdiskussion

18.30 Abfahrt zur gemeinsamen Abendveranstaltung



Nach Ende des ersten Semintages entführen wir Sie in das Weinanbaugebiet Rheingau. Bei einem gemeinsamen Abendessen auf dem Weingut Joachim Flick haben Sie die Möglichkeit, die Gespräche und Kontakte des Tages in zwangloser Atmosphäre zu vertiefen.

Mittwoch, 23. April 2015

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

Dr. Wolfgang Weber, Institut für Produktqualität

Praxisberichte: Allergenmanagement in der Lebensmittelproduktion

9.10 **Allergenmanagement in der Praxis: Umsetzung im Lebensmittelbetrieb**

- Risikomanagement in der Produktion
- Reinigungsverifizierung vs. Reinigungsvalidierung
- Mitarbeiterbewusstsein

Dr. Bernd Brüger, Unternehmensgruppe Theo Müller

9.40 **Allergenmanagement in der Lebensmittelproduktion**

- Risikomanagement auf Basis von HACCP
- Bewertung von Kontrollprogrammen und -maßnahmen
- Reinigungsvalidierung

Dirk Nikoleiski, Mondelēz (vormals Kraft Foods)

10.10 **Risikominimierung beim Allergenmanagement**

- Risikoabschätzung und -reduzierung
- Bewertung der Analytik
- Vergleich Allergen-Grenzwertsysteme

Jürgen Schlösser, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

10.40 Fragen & Antworten

11.10 Kaffeepause

Allergenmanagement nach VITAL 2.0

11.40 **VITAL 2.0: Ein Tool für das Risikomanagement?**

- Allergenmanagement und VITAL 2.0
- Praxisbeispiele

Dr. Wolfgang Weber, Institut für Produktqualität

Status Quo Analytik

12.10 **Antikörperbasierte Allergenanalytik: den Allergenspuren auf der Spur – wie es funktioniert und was Sie wissen sollten**

- Testformate
- Technologie
- Vor- und Nachteile

Dr. Martin Röder, Institut für Produktqualität

12.30 **Allergenanalytik mittels real-time PCR: Status quo**

- Möglichkeiten der Quantifizierung
- Referenzmaterialien, Standardisierung

Hans-Ulrich Waiblinger, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg

12.50 **Detektion multipler Lebensmittelallergene mit LC/MS/MS – Grundlagen und praktische Aspekte für die Anwendung in der Routineanalytik**

- Instrumentelle Grundlagen
- Entwicklung selektiver und sensitiver Methoden für Lebensmittelallergene
- Einfluss verschiedener Varietäten sowie der Verarbeitung auf die Quantifizierung
- Beispiele

Dr. Thomas Glauner, Agilent Technologies

13.10 Fragen & Antworten, Zusammenfassung der Seminarergebnisse

13.40 Ausgabe der Teilnahmezertifikate, Ende des Seminars und Mittagsimbiss

IHR EXPERTENTEAM

Gabriele Brecht ist Hauswirtschafterin, Hauswirtschaftsmeisterin und Fachbetriebswirtin und seit über 20 Jahren bei der CBT Caritas-Betriebsführungs- und Trägergesellschaft beschäftigt. Sie ist als Leitung der Wirtschaftsdienste, stellvertretende Geschäftsleitung und als Fachreferentin für die hauswirtschaftlichen Dienste im QM tätig.



Dr. Bernd Brüger ist tätig als Head of Central Quality Management der Unternehmensgruppe Theo Müller. Darüber hinaus ist er Obmann der Arbeitsgruppe Milch und Milchprodukte in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sowie Mitglied des Vorstandes der Lebensmittelchemischen Gesellschaft.



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.



Albert Eugster ist am Amt für Verbraucherschutz Aargau in der Schweiz als Laborleiter tätig. Seit 15 Jahren unterstützt er die amtliche Lebensmittelkontrolle in der Allergen-, GVO-, Tierarten- und Pflanzenarten-Analytik mit molekularbiologischen Methoden und ist mitverantwortlich für den lebensmittelrechtlichen Vollzug.



IHR EXPERTENTEAM

Dr. Thomas Glauner betreut vorrangig Anwender bei speziellen analytischen Fragestellungen zur Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln. Neben der Analytik von Rückständen und Toxinen gewinnt die Etablierung massenspektrometrischer Methoden für die Detektion von Lebensmittelallergenen immer mehr an Bedeutung in seiner Tätigkeit.



Dr. Markus Grube berät und vertritt als Partner der Kanzlei Krell Weyland Grube die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.



Dorothee Kampshoff ist Oecotrophologin und seit über 10 Jahren in der Lebensmittelbranche tätig. Seit 2006 arbeitet sie für die Bäckerei Büsch in Kamp-Lintfort und ist dort als Leiterin des Qualitätsmanagements mit der Umsetzung aller lebensmittelrechtlichen Anforderungen befasst, darunter auch die aktuellen Neuerungen zur LMIV.



Dr. Christoph Meyer leitet das Referat „Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung“ in der Abteilung „Ernährungspolitik, Produktsicherheit, Innovation“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.



Dirk Nikoleiski ist bei Mondelēz International (vormals Kraft Foods) als Associate Director Product Protection & Hygienic Design unter anderem verantwortlich für die Entwicklung und Umsetzung von Programmen hinsichtlich Allergen-Assessments und Validierungen.



Dr. Martin Röder ist seit 2012 bei ifp - Institut für Produktqualität als Leiter der Abteilungen „Allergenanalytik“ sowie „F&E Antikörperbasierte Methodenentwicklung“ tätig.



Jürgen Schlösser ist seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker tätig und ist heute als Abteilungsleiter F&E International verantwortlich für internationale



Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich. In dieser Funktion hat er für die gesamte Oetker-Gruppe ein Allergenmanagement-System aufgebaut und ist Sprecher des deutschen „Round Table Allergen Management“.

Sabine Schnadt ist als wissenschaftliche Mitarbeiterin tätig beim Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB). Sie leitet außerdem den Runden



Tisch des DAAB „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Industrie und Verbraucher im Dialog“, der fachlichen Austausch bietet und Grundlagen für Risikobewertung von Allergenen sowie verbraucherfreundliche Allergen-kommunikation diskutiert.

Hans-Ulrich Waiblinger ist als Lebensmittelchemiker in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig. Er beschäftigte sich in den vergangenen



Jahren intensiv mit der molekularbiologischen Allergenanalytik, etwa im Rahmen seiner Funktion als Obmann einer GDCh-Arbeitsgruppe, als Koordinator eines Forschungsprojektes oder Organisator von Ringversuchen.

Dr. Wolfgang Weber ist Geschäftsführer von ifp - Institut für Produktqualität in Berlin. Als staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker hat er mit dem ifp zahlreiche patentierte Verfahren für die schnelle und einfache Detektion von pathogenen Keimen oder Allergenen entwickelt.



Markus Zsivkovits ist als Ernährungswissenschaftler und Toxikologe für die amtliche Begutachtung von Nahrungsergänzungsmitteln in Österreich hauptverantwortlich. Weitere Tätigkeitsschwerpunkte sind die Allergeninformation, die Claims-Verordnung und der Täuschungsschutz.



Wer sollte an diesem Intensivseminar teilnehmen?

Führungskräfte und verantwortliche Personen lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Labor und Analytik
- Produktion
- Einkauf

Führungskräfte und verantwortliche Personen aus

- Gastronomie und Catering
- Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelhandel

DIE VERANSTALTER:

Die AKADEMIE FRESENIUS ist ein Gemeinschaftsunternehmen von SGS Institut Fresenius und COGNOS, einem der größten privaten Bildungsanbieter in Deutschland. Die Akademie Fresenius veranstaltet nationale und internationale Konferenzen zu aktuellen Fach- und Branchenthemen aus Wirtschaft und Wissenschaft. Neue Veranstaltungen finden Sie unter www.akademie-fresenius.de.

Als akkreditierter Partner bietet SGS INSTITUT FRESENIUS schnelle und kompetente Hilfe bei allen analytisch und hygienisch relevanten Problemstellungen rund um Lebensmittel inklusive Getränke, Futtermittel, Nahrungsergänzungsmittel und Produkte aus ökologischem Anbau. Über die Erfahrung im Bereich der Analytik hinaus profitieren Kunden von SGS INSTITUT FRESENIUS von der langjährigen Erfahrung in der Beurteilung der Lebensmittelkennzeichnung und Verkehrsfähigkeit. www.institut-fresenius.de

TEILNAHMEZERTIFIKAT:

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme am Intensivseminar bestätigt.

FACHAUSSTELLUNG:

Auf unserem Seminar können Sie Ihr Unternehmen im Rahmen einer Fachausstellung präsentieren. Persönlich und zielgruppengenaue stellen Sie Ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über die verschiedenen Möglichkeiten – von der Auslage von Produktinformationen bis zum Ausstellungsstand.

Fordern Sie mit der beigefügten Fax-Antwort Informationsunterlagen an. Oder rufen Sie uns an. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Tina Günter
Telefon: +49 231 75896-73
tgunter@akademie-fresenius.de



Bei **Fragen zum Programm** wenden Sie sich bitte an:

Anja Staudenmaier
Telefon: +49 231 75896-54
E-Mail: astaudenmaier@akademie-fresenius.de



Bei **Fragen zur Organisation** wenden Sie sich bitte an:

Monika Stratmann
Telefon: +49 231 75896-48
E-Mail: mstratmann@akademie-fresenius.de

ANMELDUNG

per Internet

www.akademie-fresenius.de/2267

oder per E-Mail

anmeldung@akademie-fresenius.de

oder per Fax

+49 231 75896-53

 **Info-Hotline:**
+49 231 75896-50



Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46 • 44379 Dortmund

DIE AKADEMIE
FRESENIUS

TEILNAHME

Ja! Ich nehme teil an dem **Fresenius-Intensivseminar „Allergemangement in der Praxis“** am 22. und 23. April 2015 in Mainz zu € 1.495,- zzgl. MwSt.

Ja! Ich bin ein Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule und nehme zum Sonderpreis von € 795,- zzgl. MwSt. pro Person teil (bitte fügen Sie der Anmeldung einen Nachweis bei). Dieser Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Ich nehme auch an der **Abendveranstaltung** am 22. April 2015 teil (im Preis inbegriffen).

Ja

Nein

SEMINARDOKUMENTATION

Nein! Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Seminardokumentation für € 295,- zzgl. MwSt. Der Postversand erfolgt ca. zwei Wochen nach der Veranstaltung.

FACHAUSSTELLUNG

Bitte informieren Sie mich über Ausstellungsmöglichkeiten auf dieser Veranstaltung.

PREIS UND LEISTUNGEN

Im Preis enthalten sind **die Seminarteilnahme, die Seminardokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen, Seminargetränke sowie die Abendveranstaltung** am 22. April 2015.

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung**. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

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

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) 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. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

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

10% Rabatt durch Referentempfehlung

Bitte tragen Sie hier ein, welcher Referent Ihnen unsere Veranstaltung empfohlen hat:

Dieser Rabatt ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar

R E F.

VERANSTALTUNGSORT:

Atrium Hotel Mainz
Flugplatzstraße 44, 55126 Mainz
Telefon: +49 6131 491-0, Telefax: +49 6131 491-128
E-Mail: info@atrium-mainz.de, www.atrium-mainz.de

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