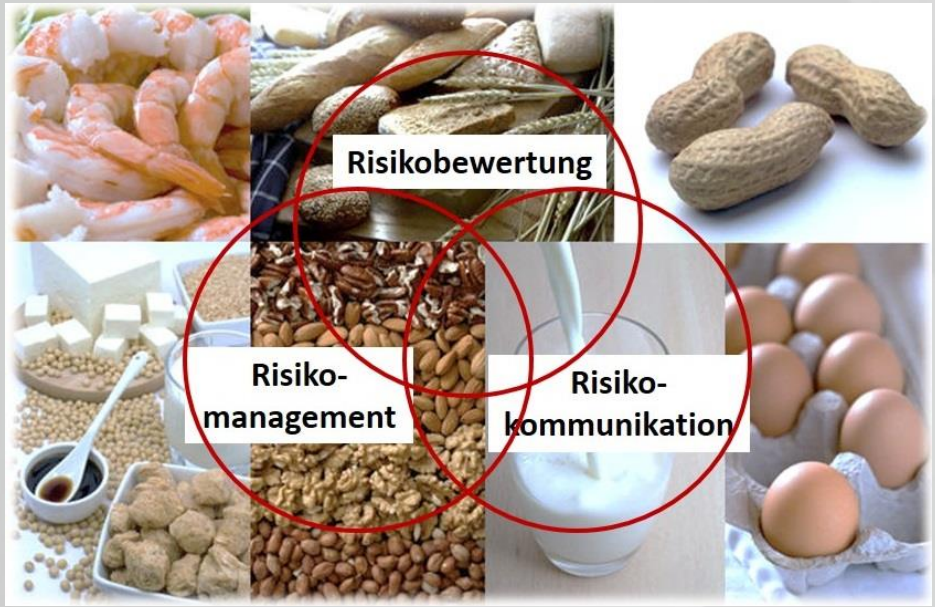
## Hintergrund

Allergene Zutaten müssen verständlich auf verpackten Produkten angegeben werden. Kennzeichnungspflichtig sind dabei 13 Lebensmittel, deren Erzeugnisse und $SO_2$ nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV).

Aber nicht nur die Zutaten, sondern auch allergene, unbeabsichtigte Einträge können problematisch für die Betroffenen sein. Daher stellt diese Vermeidung in das Folgeprodukt eine große Herausforderung in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln dar.

Bislang hat der Gesetzgeber wenig Werte für die Kennzeichnung von unbeabsichtigten Allergeneinträgen erlassen (z.B. Gluten und $SO_2$). Andere Allergeneinträge müssen Sie selbst einschätzen. Dieser Herausforderung hat sich die australische Lebensmittelwirtschaft mit einem umfassenden Konzept angenommen. Neben den umzusetzenden Maßnahmen setzt das „Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling“ auf wissenschaftlich abgesicherte Referenzwerte, die der Risikoabschätzung zugrunde gelegt werden können. Seit Oktober 2019 gelten hier neue Referenzwerte, das VITAL 2.0® wurde durch das VITAL 3.0® ersetzt.

Dr. Sylvia Pfaff erläutert im Webinar „Allergenmanagement und VITAL 3.0“ den Umgang mit Allergenen und die Einschätzung des Risikos bzgl. einer Kennzeichnung des unbeabsichtigten Allergeneintrages.




# Allergenmanagement und VITAL® 3.0

**09:00 – 17:00 Uhr inkl. Kaffee – und Mittagspause**

## Seminarinhalte:

**Vorstellung und Begrüßung**

1. **Übersicht**
   Verstehen der Prinzipien der freiwilligen unbeabsichtigten Allergenkennzeichnung (VITAL®)

2. **Einführung in die Nahrungsmittelallergie**
   Was ist eine Lebensmittelallergie? Auswirkungen einer Lebensmittelallergie auf die Gesellschaft, wichtige, sehr potente Allergene

3. **Allergenkennzeichnung als Instrument des Risikomanagements**
   Ein Instrument des Risikomanagements

4. **Allergenmanagement & Risikoüberprüfung**
   Verstehen, wie relevant die Überprüfung des Allergenrisikos ist

5. **Analyse von Lebensmittelallergien**
   Intelligent auf Lebensmittelallergene testen

6. **Was ist das VITAL®-Programm?**
   Ein Überblick über VITAL - ein standardisiertes Verfahren zur Risikobewertung von Allergenen

7. **VITAL®-Theorie**
   Die Schlüsselkonzepte des VITAL-Programms

8. **Allergenkreuzkontakt aus Rohwaren**
   Integration von VITAL® in ein Allergen-Management-Programm

9. **Unabsichtlicher allergener Eintrag aufgrund der Verarbeitung**
   Integration von VITAL® in einen Allergenmanagementplan

10. **VITAL® ONLINE anwenden**
    Integration von VITAL® in einen Allergenmanagementplan

Die Seminarfolien sind vom Allergen Bureaus Australien und lizensiert für das VITAL-Konzept.
Die Seminarfolien sind auf Englisch, die Seminarsprache ist deutsch.

## Organisatorische Hinweise

Veranstalter: FIS Europe
Referent: Dr. Sylvia Pfaff

Food Information Service Europe, Bahnhofstrasse 10, 48455 Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-90 4003
www.fis-europe.com; E-Mail: nadine.prondzinski@fis-europe.com

**Zielgruppe und Kenntnis:**

Das Seminar richtet sich an die Qualitäts- oder Risikomanager, die die Umsetzung eines effektiven Allergenmanagementsystems im Betrieb realisieren und das Restrisiko allergener Spuren in ihrem Betrieb beurteilen müssen.

**Teilnahmekonditionen**:
Die Gebühr beträgt 590,- € (zzgl. 19% MwSt.). Seminarunterlagen werden im Vorfeld per pdf zugeschickt. Eine Teilnahmebescheinigung wird im Nachgang zugeschickt.

Kostenfreie Absagen müssen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eingehen. Bis 7 Tage werden 50% in Rechnung gestellt, danach ist der volle Beitrag fällig. Der angemeldete Teilnehmer kann aber durch einen Kollegen vertreten werden. Zahlung der Gebühr nach Rechnungserhalt.

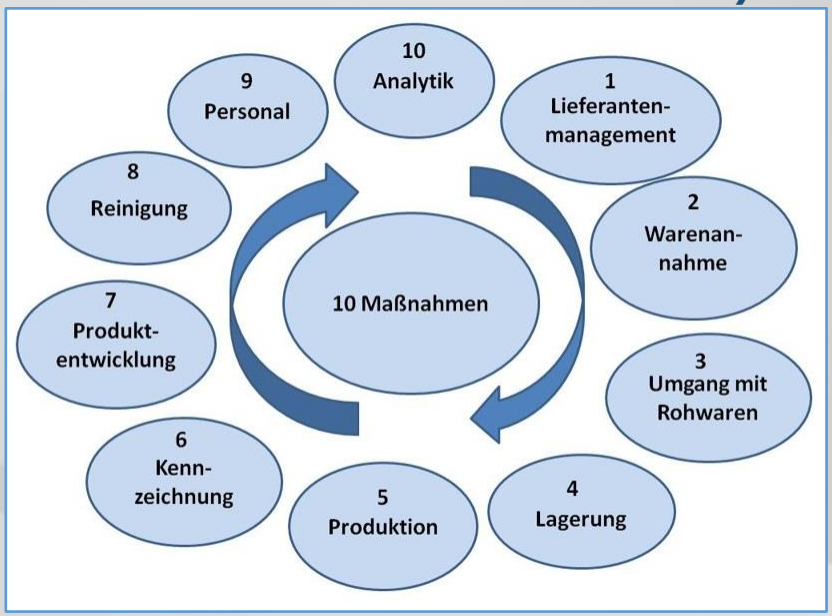
**Weitergehende Informationen und Anmeldung vormittags gerne über das Büro bei NadineProndzinski unter Tel. 05922-904003 oder E-Mail: nadine.prondzinski@fis-europe.com**

**24.05.2022 / 08.09.2022**

# Online-Seminar:

# Allergenmanagement und VITAL 3.0®

## (Risikobewertung allergener Spuren in Lebensmittelunternehmen)




FIS - EUROPE

FIS - EUROPE