

Seminare Projekte Beratung

Seminar: Lebensmittelrecht aktuell

Die aktuelle Rechtslage mit Berücksichtigung der bevorstehenden Allergenkennzeichnung unverpackter Lebensmittel



Zielgruppe:

Verantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (z.B. Hygienebeauftragte, Betriebsleitung, Küchenleitung, Köchinnen und Köche)

Seminarbeschreibung:

„Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer“. So will - und formuliert es die aktuelle Gesetzgebung zum Lebensmittelhygienerecht. Doch dieser Verantwortung nachzukommen wird in der Praxis immer schwieriger.

Ein wichtiger Baustein, dieser Verantwortung nachzukommen, ist die solide Kenntnis der aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Welche Bedeutung haben europäische Verordnungen? Nicht alles ist immer „Recht“ - aber lohnt es sich trotzdem, den Vorgaben zu folgen? Welche Zusatzstoffe müssen im Aushang oder dem Speiseplan gekennzeichnet werden? Wo finde ich für meine tägliche Arbeit konkrete, gesetzeskonforme Anwendungshilfen für den Alltag im Beruf?

Eine bedeutende und vor allem praxisrelevante Änderung des Lebensmittelrechts betrifft das Thema Nahrungsmittelallergien und andere Unverträglichkeiten von Lebensmitteln. Bis zu 30% der Bevölkerung leiden in Deutschland bereits unter verschiedenen Formern der Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Ab dem 13. Dezember 2014 wird es Pflicht jeder Gemeinschaftsverpflegung sein, alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene in Speiseplänen, Aushängen o. ä. zu kennzeichnen. Denn dann sind die Vorgaben der neuen VO (EU) 1169/2011 in die Tat umzusetzen, die diese Kennzeichnung auch bei loser Abgabe von Lebensmitteln vorschreibt. Bislang besteht die Kennzeichnungspflicht nur für verpackte Lebensmittel.

Zunächst werden die Hintergründe zum Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten erläutert. Nicht alles ist eine Allergie - aber wann spricht man von einer Allergie, wann von einer Unverträglichkeit? Und wie äußern sich diese? Nach Erarbeitung der Grundlagen sprechen wir darüber, wie Allergene in Produkten zu erkennen sind und wie die neue Allergenkennzeichnung in einer Gemeinschaftsverpflegung praktisch umgesetzt werden kann. Was sind die Grundlagen dafür, mit der allergenen Gefahr praktisch umzugehen, und welche Aspekte sollten beachtet werden?

Wir freuen uns auf Sie!

mikroLogos® GmbH

Geschäftsführerin
Dr. rer. nat. Elke Jaspers
Erlenstraße 9
47198 Duisburg

Tel.: +49 (0) 20 66 50 27 07
Fax: +49 (0) 20 66 50 27 08
Email: kontakt@mikrologos.de
Internet: www.mikrologos.de

Deutsche Bank (BLZ 350 700 24)
Kto. Nr. 072 686 900
BIC DEUT DE DB350
IBAN DE64 350 700 240 0726869 00

Amtsgericht Duisburg
HRB 24090

Seminare Projekte Beratung

Inhalte:

- Lebensmittelrechtliche Bestimmungen: Aufbau des Lebensmittelrechts, aktueller Stand, konkrete Umsetzungshilfen,
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- Listungen von Desinfektionsmitteln
- Die neue Zulassungen von Oberflächendesinfektionsmitteln nach europäischen Normen
- Grundlagen zu HACCP (u. a. Abgrenzung zur GHP (Gute-Hygiene-Praxis)
- Hintergründe zu Lebensmittelallergien und -intoleranzen
- Kennzeichnungen von Allergenen in unverpackten Lebensmitteln
- Allergene in der Praxis: Wie kann ich mein Allergenmanagement gestalten?
- Der richtige Umgang mit dem Gästen
- Fragen, Diskussion und Erfahrungsaustausch

Methode:

Seminar mit interaktiven Workshopanteilen

Teilnehmerzahl:

Die optimale Teilnehmerzahl beträgt maximal 20 Teilnehmer.

Seminarzeiten:

ganztägig

