

Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

.....
November 2014

Allergenkennzeichnung für lose Ware – Möglichkeiten der Umsetzung

Im Moment in aller Munde ist die neue Allergenkennzeichnung für lose Ware – ausgelöst durch die Änderungen, die die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) mit sich bringt. Diese Änderungen müssen verpflichtend ab dem 13. Dezember 2014 umgesetzt werden.

Wo bisher eine Information zu allergenen Zutaten nur für verpackte Ware erforderlich war, sind nun auch beispielsweise die Gastronomie und auch der Großverbraucherbereich betroffen.

Viele Fragen tun sich auf....

Das Tagesseminar gibt einen Überblick über die momentanen Rechtsgrundlagen, betrachtet die kennzeichnungspflichtigen Allergene genauer und zeigt innerbetriebliche Möglichkeiten zur Umsetzung der neuen Informationspflicht auf.

Das Seminar richtet sich neben Ernährungsfachkräften an Köche, Küchenmeister, Diätetisch geschulte Köche, Diätköche (IHK), Restaurantfachfrauen/ Restaurantfachmänner, Hauswirtschaftliche Fachkräfte sowie weitere interessierte Berufsgruppen.

Inhalte

- Rechtliche Grundlagen
- Abgrenzung Allergie und Intoleranz
- Die 14 Hauptallergene gemäß LMIV
- Allergenmanagement im Betrieb
- Umgang mit dem (allergischen) Gast
- Workshopelement: „Vom Etikett/ Von der Spezifikation auf den Speiseplan“

Termin & Zeit	29.11.2014: 10.00 – 17.45 Uhr
Seminarort	Alfried-Krupp Krankenhaus Olympiastützpunkt Rhein-Ruhr Wittekindstr. 62 45131 Essen
Kosten	170 € (inkl. Pausengetränke) Ermäßigt für Partner der ESG sowie Mitglieder von VFED, VDD, FET, VDOE und DGE
Teilnehmer	max. 20 Personen
Anmeldeschluss	31.10.2014

.....
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten
à 45 min.

Referenten

Sonja Beste,
staatlich geprüfte
Lebensmittel-
chemikerin

Manuela Steinröder,
Köchin und staatlich
geprüfte Lebensmittel-
technikerin

