

Allergene – Kennzeichnung, Analytik und Einführung von Allergen-Management-Systemen

19. März 2015 in Quakenbrück



Veranstalter: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) | Prof.-v.-Klitzing-Str. 7 | D - 49610 Quakenbrück
Kooperationspartner: R-Biopharm AG | An der neuen Bergstraße 17 | D-64297 Darmstadt

Workshop Allergene – Kennzeichnung, Analytik und Einführung von Allergen-Management-Systemen

Wir, das sind das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und die R-Biopharm AG, freuen uns, Sie hier in Quakenbrück zu einem Workshop mit dem Thema „Allergene – Kennzeichnung, Analytik und Einführung von Allergen-Management-Systemen“ begrüßen zu können. Die Veranstaltung richtet sich an Verantwortliche in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben ebenso wie an Analytiker aus privaten Handelslaboren und der amtlichen Überwachung.

Aktuelle Zahlen, die im Rahmen z. B. des EuroPrevall-Projektes erhoben wurden belegen, dass Lebensmittel-Allergene in zunehmendem Maße ein Problem für den betroffenen Verbraucher, aber auch für die Lebensmittel-produzierenden Betriebe darstellen. Auch für die staatlichen Gesundheitssysteme stellen diese Zahlen eine zunehmende Belastung dar. Geschätzt wird derzeit, dass in Europa 11 bis 26 Mio. Erwachsene an einer echten, d.h. immunologisch-bedingten Lebensmittel-Allergie

leiden. In Deutschland sind das ca. 6-8 Prozent der Säuglinge und Kleinkinder und bis zu 5 Prozent der Erwachsenen. Es wird beobachtet, dass der Trend steigend ist.

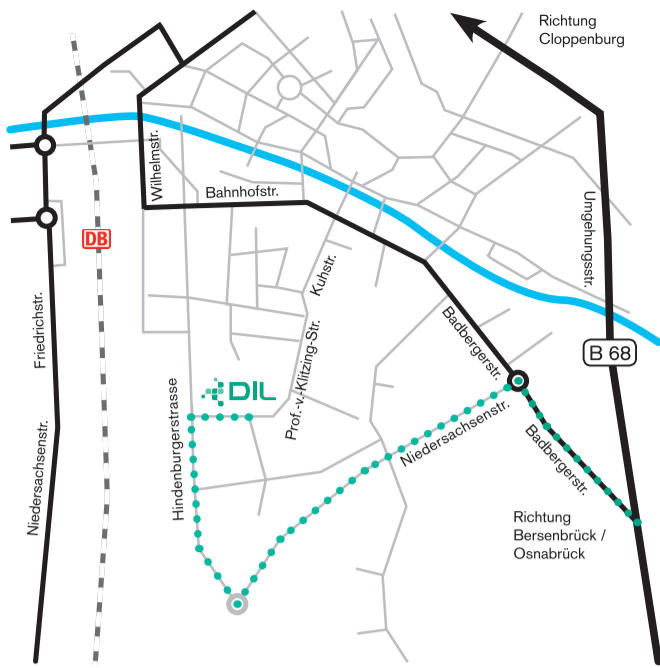
Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), auch Verordnung (EU) Nr. 1169/ 2011 regelt seit dem 13. Dezember 2014 in allen europäischen Mitgliedsländern verbindlich die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie fordert, dass sämtliche Allergie- und Unverträglichkeit- auslösenden Stoffe in verpackten und unverpackten Lebensmitteln besonders zu kennzeichnen sind.

Ein durchaus spannendes und anspruchsvolles Programm wartet auf Sie, das neue Erkenntnisse und Sichtweisen für innovative Ideen und Lösungen verspricht. Besonderer Wert wird auf den Praxisbezug gelegt.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Zeit	Referent	Thema
Beginn 8:30	Dr. Daniel Dietrichs, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL e.V.)	Begrüßung
8:45	Dr. Katja Detering, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL e.V.)	Allergene in Lebensmitteln – Aktueller Stand und mögliche Lösungen (Grenzwerte, Schwellenwerte, Allergen-Management-Systeme)
9:45	Kaffeepause	
10:15	Dr. Boris Riemer, Kanzlei Seitz & Riemer	LMIV-Was ändert sich für die Allergen-Kennzeichnung Erste Erfahrungen und Probleme bei der Umsetzung der Verordnung (EU) 1169/2011
11:15	Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)	Allergene in Lebensmitteln – Sicht und Erfahrungen der amtlichen Überwachung (Erfahrungen des LGL Oberschleißheim)

12:15	Mittagspause	
13:00	R-Biopharm	Immunologische und molekularbiologische Allergennachweis-Systeme Methoden, Einsatzmöglichkeiten
13:30	Praxis	ELISA/qPCR (Einteilung in zwei Gruppen, jeweils praktische Versuchsdurchführung im Labor) 1. ELISA bzw. Lateral Flow-Tests: Nachweis von Gluten in Lebensmitteln 2. PCR: Multiplex-PCR von Soja, Sellerie, Senf
14:45	Kaffeepause	
15:00	Auswertung	Auswertung der Daten
15:30	Diskussion	Abschlussdiskussion mit allen Referenten: Analytische Messdaten von allergenen Bestandteilen in Lebensmitteln – was nun?
16:30	Ausklang	Voraussichtliches Ende der Veranstaltung (optional bis 17 Uhr Führung durch das DIL)

**Anfahrt mit der Bahn:**

Quakenbrück ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar (DB bis Osnabrück bzw. Oldenburg; NWB stündlich ab Osnabrück bzw. Oldenburg).

Anfahrt mit dem PKW:

Mit dem Auto erreichen Sie Quakenbrück über die A1.

Aus Richtung Bremen nutzen Sie die Ausfahrt Lohne/Dinklage. Nach dem Ortseingang von Quakenbrück links Richtung Zentrum abbiegen und nach 50 m sofort wieder links auf die B68 Richtung Bersenbrück/Osnabrück abbiegen, dann die nächste Abfahrt rechts Richtung Quakenbrück fahren. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

Aus Richtung Osnabrück benutzen Sie die Ausfahrt Holdorf und folgen der Ausschilderung Richtung Quakenbrück. Nutzen Sie von der B68 die erste Einfahrt links in Richtung Quakenbrück. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

Die Teilnahmegebühr pro Person beträgt netto:

» 250,00 Euro

Die Teilnahmegebühr beinhaltet folgende Leistungen:

» Programm und Vortragsunterlagen

» Workshop-Materialien

» Pausenbewirtung

Zahlung der Teilnahmegebühr:

» Die Teilnahmegebühr wird im Nachgang der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Beginn:

» Donnerstag, 19. März 2015, 8:45 Uhr

Ende:

» Donnerstag, 19. März 2015, ca. 17:00 Uhr

Um Anmeldung wird gebeten bis zum 13. März 2015

Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am Workshop „Allergene – Kennzeichnung, Analytik und Einführung von Allergen-Management-Systemen“ (19. März 2015) in Quakenbrück an.

Ich möchte an der praktischen Versuchsdurchführung
 ELISA **PCR** teilnehmen. (Bitte ein Feld ankreuzen!)

Ich werde mit Person/en am Workshop teilnehmen.

Bitte senden Sie die ausgefüllte Anmeldung an:

Christian Blauscha
 R-Biopharm AG
 An der neuen Bergstraße 17
 D - 64297 Darmstadt

Tel.: +49 (0) 172.6547732
 Email: c.blauscha@r-biopharm.de

Name, Vorname

Unternehmen / Institution

Straße

PLZ, Ort

Telefon, Telefax

Email

Datum, Unterschrift



Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
 Professor-von-Klitzing-Straße 7
 D - 49610 Quakenbrück

Tel.: +49 (0) 5431.183-0
 Fax: +49 (0) 5431.183-200
 Email: info@dil-ev.de
 www.dil-ev.de

Ansprechpartner für Rückfragen:

Organisation: Janina Niehaus
 Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
 Tel.: +49 (0) 5431.183-148
 Email: j.niehaus@dil-ev.de

Programm: Dr. Katja Detering
 Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
 Tel.: +49 (0) 5431.183-218
 Email: k.detering@dil-ev.de

Hotels:

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer rechtzeitig. Nachfolgende Hotels stehen zur Auswahl, die ein begrenztes Kontingent unter dem Stichwort „Workshop März 2015“ bereithalten:

Hotel Hagspihl

Lange Str. 66, D-49610 Quakenbrück,
 Tel.: +49 (0) 5431.2233

Hotel Niedersachsen

St. Antoniort 2, D-49610 Quakenbrück,
 Tel.: +49 (0) 5431.94770

Oldenburger Hof

Hasestr. 11, D-49610 Quakenbrück,
 Tel.: +49 (0) 5431.94990

Vila Vita Burghotel Dinklage

Burgallee 1, D-49413 Dinklage,
 Tel.: +49 (0) 4443.8970