

## Seminar zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und Allergenmanagement

### Inhalt

#### Kennzeichnung Lebensmittel

- Grundprinzipien der Kennzeichnung
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum
- Formvorschriften
- Zutatenverzeichnis
- Nährwertdeklaration Big 7 + X
- Ausblick auf Neuerungen der LMIV

#### Allergenmanagement

- Was sind Allergene?
- Kennzeichnung von Allergenen in losen Lebensmitteln
- Was fordert die LMIV?
- Grundlagen zu Lebensmittel-Unverträglichkeiten
- Rechtliche Konsequenzen beim Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln
- Wann droht eine Rückrufaktion?

### Ihr Nutzen

- Kenntnis über allgemeine Rechtsrahmen zur Kennzeichnung
- Sie kennen Hintergründe zu Allergenen und Intoleranzen
- Allergenmanagement-Konzept und HACCP

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter [www.oehmi-analytik.de](http://www.oehmi-analytik.de)!

### Anmeldung

(Bitte kreuzen Sie an und ergänzen Sie Ihre persönlichen Daten zur Anmeldung!)



#### Kosten

zzgl. MwSt. pro Person 365,00 EUR

<input type="radio"/> 28.02.2018	09:00 Uhr – 14:00 Uhr	<input type="radio"/> 05.09.2018	09:00 Uhr – 14:00 Uhr
----------------------------------	-----------------------	----------------------------------	-----------------------

Name/Vorname

Firma

Tel.-Nr.

E-Mail

Anschrift

Datum/Unterschrift

Der Auftrag kann bis 7 Werktage vor dem Termin kostenlos storniert werden. Bitte beachten Sie, dass bei einer Stornierung innerhalb der 7 Werktage eine Stornogebühr von 50% des Auftragswertes berechnet werden kann.