

Hintergrund

Da die Bevölkerung zunehmend auf Lebensmittelallergene reagiert, werden Allergenuntersuchungen während der Lebensmittelproduktion unverzichtbar. Lebensmittelproduzenten müssen besonders die Produkte im Blick haben, welche parallel oder unmittelbar nach der Produktion von Produkten mit Allergenen, hergestellt werden. Hier müssen Verfahren etabliert sein, um Kreuzkontaminationen auszuschließen.

Ziel unseres Workshops ist es, Anwendern praxisnahe Kenntnisse über das Allergenmanagement und den Einsatz quantitativer Allergen-Schnelltests zu vermitteln.

Kooperation

Der Anwender-Workshop zum Allergenmanagement ist das Ergebnis einer erfolgreichen Kooperation zwischen **Florin GmbH**, **FIS Europe** und **R-Biopharm AG**.

Gemeinsam bündeln wir wissenschaftliche Expertise, praxisorientiertes Know-how und innovative Analytiklösungen, um Unternehmen der Lebensmittelbranche gezielt beim sicheren Umgang mit Allergenen zu unterstützen.

So entsteht ein hochwertiges Schulungsformat – direkt aus der Branche, für die Branche.



Programmübersicht:

1. Begrüßung & Einführung

- Vorstellung (FIS Europe, Florin, R-Biopharm)
- Ablauf & Ziele des Workshops

2. Fachvorträge

- Allergenmanagement in der Praxis
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen
- Relevante gesetzliche Anforderungen (z. B. LMIV, HACCP)
- Erklärung der Wirkprinzipien (ELISA, LFD etc.)

3. Vorstellung der Schnelltests

- Einführung in Schnelltest-Methoden

4. Praktischer Teil in Kleingruppen

- Anwendung von Schnelltests
- Vorbereiten, Testen, Auswertung

5. Ergebnisinterpretation & Troubleshooting

- Gemeinsame Besprechung der Testergebnisse
- Thematisierung von Fehlerquellen
- Tipps zur praktischen Umsetzung im Betrieb

6. Abschluss & Fragerunde

Kursinformationen

- **Datum:** Mittwoch, 25.06.2025
- **Dauer:** 10:00 – 16:00 Uhr
- **Ort:** Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mbH, 47877 Willich

Organisatorische Hinweise

Veranstalter: FIS Europe

Food Information Service Europe, Bahnhofstrasse 10, D-48455
Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-90 4003, Fax: +49 (0) 5922-904008,
E-Mail: nina.unger@fis-europe.com

Zielgruppe und Kenntnis:

Der Workshop wurde speziell für folgende Zielgruppen entwickelt: Qualitätsmanager:innen, Labormitarbeiter:innen, Produktionsverantwortliche, Lebensmitteltechnolog:innen

Teilnahmegebühr

399,00 € (zzgl. 19 % MwSt.) – inklusive Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung. Kostenfreie Stornierung bis 14 Tage vor Beginn. Bei Stornierungen bis 7 Tage vorher werden 50 % der Gebühr fällig, danach 100 %. Eine Vertretung durch einen Kollegen ist möglich.

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro,
Kontakt: Malwina Jablonska unter Tel. 05922-904003
oder per E-Mail an Frau Nina Unger; nina.unger@fis-europe.com



25. Juni 2025 –
Florin GmbH, Willich

Anwender-Workshop: Allergenmanagement & Schnelltests

