

Seit Juni 2020 bieten wir Webinare an. Ziel dieser ist es, nutzbringende Informationen zu vermitteln aus der komplexen Welt um Lebensmittel. Kurzweilige, unterhaltsame Wissensvermittlung durch Komplexitätsreduktion der Flut an Daten aus Wissenschaft und Recht.

Wir haben beides, legal & science.

Ihr Alfred Meyer



Sophienstraße 5 80333 München Deutschland office@meyerlegal.de www.meyerlegal.de



Coming up **26 März 2021**



Allergene

Kennzeichnung | Risikobewertung | Krisenmanagement

Einladung zum Online-Seminar

Ein Allergen (z.B. Milchprotein) wird im Rahmen einer Regeluntersuchung in einem Lebensmittel nachgewiesen. Allerdings ist das Allergen nicht als Zutat auf dem Etikett aufgeführt; auch einen Spurenhinweis gibt es nicht auf dem Etikett. In einer anderen Konstellation fehlt durch einen Übersetzungsfehler auf einem mehrsprachigen Etikett die Nennung des Allergens in Deutsch. Zudem klagt ein Verbraucher über allergische Reaktionen nach Verzehr eines Lebensmittels.

Wir laden Sie zu einem kostenfreien 1-stündigen Online-Seminar rund um Allergene in Lebensmitteln ein, mit folgenden Schwerpunkten:

Aktualisierte ALS/ALTS-Orientierungswerte für Allergene

wie sind die auf Basis der VITAL 3.0 Referenzdosen aktualisierten Orientierungswerte zu interpretieren und was ist für die Kennzeichnung zu beachten?

Hans-Ulrich Waiblinger

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg

Risikobewertung für Allergene

wann ist diese notwendig und wie ist diese durchzuführen?

Dr. Uta Verbeek

meyer.science GmbH

Krisenmanagement bei Allergenen

wie ist die Krise bei unterschiedlichen Konstellationen rund um Allergenbefunde zu managen?

Franca Werhahn

mever.rechtsanwalts GmbH

moderiert von Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Aufgrund der steten Aktualität des Themas sollten Sie sich dieses **kostenlose Seminar** nicht entgehen lassen!

Wo anmelden?

Das Seminar ist **kostenfrei**. Wir nutzen **GoToMeeting**.

Weiteres erfahren Sie nach der Anmeldung.

Hier können Sie sich anmelden >>