
Produktkennzeichnung und Allergeninformation

Die richtige Lebensmittelkennzeichnung ist eine Herausforderung, der sich jede/-r Lebensmittelunternehmer/-in stellen muss. Im Rahmen dieser Schulung werden die Vorgaben aus der Lebensmittelkennzeichnung (VerbraucherinformationsVO (EU) 1169/2011) besprochen. Ziel ist es, das Wissen über eine rechtlich und formal richtige Lebensmittelkennzeichnung zu vermitteln.

Mit der neuen Allergeninformationsverordnung müssen dem Kunden Informationen über Allergene unaufgefordert zur Verfügung gestellt werden.

In dieser Schulung wird das Rüstzeug für die Allergeninformation zur Verfügung gestellt - Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten, allergene Stoffe und die praktische Durchführung der Allergeninformation im Betrieb. Für Lebensmittelunternehmer/-innen, die die Allergeninformation mündlich weitergeben, ist diese Schulung verpflichtend! Verbraucherinformationsverordnung, Lebensmittelkennzeichnung (neu), Codex, Relevanz der Allergeninformation (Allergien, Unverträglichkeiten, Auswirkungen), das Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Endverbraucher.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 35,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/-innen und Personen, die Lebensmittel im Hofladen oder am Marktstand offen anbieten, eine Buschenschänke betreiben oder bei Veranstaltungen Besucher verpflegen sowie alle interessierten Personen.