

## Programm der Fortbildungsveranstaltung am 15.11.2022 – online -

10:00 h bis 10:15 h **Begrüßung**

10:15 h bis 10:45 h Was sind Allergene? *Wo kommen sie vor?* Eine Übersicht  
(PD Dr. Thomas Holzhauser, PEI)

10:45 h bis 11:30 h Allergene in Lebensmitteln und deren klinische Bedeutung  
(Dipl. oec. troph. Sabine Schnadt, Dt. Allergie- und Asthmabund)

### **Pause**

11:45 h bis 12:15 h Allergene und deren Analytik  
(Dr. Gisela Ohrt, LVI BS)

### **Mittagspause – 12:15 Uhr bis 13:15 Uhr**

13:15 h bis 13:45 h Allergene – Rechtsgrundlagen Schwerpunkt Lebensmittel  
(Dr. Siglinde Keck, LVI BS)

13:45 h bis 14:30 h Allergene – Rechtsgrundlagen Schwerpunkt Kosmetische  
Mittel und Tätowiermittel  
(Bettina Weißels, If B LG, LAVES)

### **Pause**

14:45 h bis 15:30 h Allergenkennzeichnung/-information aus Sicht von  
Verbrauchern mit Lebensmittelallergien  
(Dipl. oec. troph. Sabine Schnadt, Dt. Allergie- und Asthmabund)

## **Abschlussdiskussion**