

Szkolenie: Deklaracja składników alergennych w żywności - jak deklarować alergeny pochodzące z zanieczyszczeń krzyżowych w informacji PAL? Dawki referencyjne - czy czeka nas zamiana prawa?

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z wymogami prawnymi dotyczącymi prawidłowej deklaracji składników alergennych w oznakowaniu środków spożywczych, szczególnie dotyczące znakowania alergenami krzyżowymi oraz zapoznać z nowym podejściem dotyczącym dawek referencyjnych.

Termin i czas trwania: 09.05.2024 10:00 – 12:00

Koszt udziału w szkoleniu: 250 zł netto + 23% VAT*

**Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia*

Tryb szkolenia: webinar

Grupa docelowa:

pracownicy przemysłu spożywczego, sieci handlowych, w szczególności działów jakości, technologii

Program:

1. Podstawowe informacje na temat alergenów. Czym są alergeny i dlaczego są tak istotne? Pojęcie alergii i nietolerancji pokarmowej. Objawy alergii. Źródła alergenów – obowiązkowa lista składników alergennych. Sposób deklaracji składników alergennych w informacji dla konsumentów - wytyczne KE.
2. Zanieczyszczenia krzyżowe alergenami - jak i kiedy deklarować składniki alergenne w informacji PAL? Szacowanie akceptowalnego poziomu skażenia alergenowego dla danego wyrobu: NOAEL, LOAEL, dawka referencyjna. Przewidywane zmiany w prawie.
3. Odpowiedzi na pytania uczestników.

Prowadzący: Ekspert Silliker Polska Sp. z o.o. - dr nauk rolniczych z zakresu technologii żywności. Od 2005 r. pracuje w firmie Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences, obecnie jako Kierownik Działu Bezpieczeństwa Żywności. Główne obszary działalności zawodowej to prawo żywnościowe, w

szczegółności dotyczące bezpieczeństwa i znakowania żywności, zarządzanie ryzykiem związanym z alergenami w żywności, zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Aktywnie od ponad 15 lat konsultuje prawidłowe informacje na etykietach środków spożywczych na zgodność z wymogami prawa żywnościowego. Trenerka praktycznych szkoleń z zakresu znakowania środków spożywczych oraz prawa żywnościowego dla przemysłu spożywczego i sieci handlowych łączących wymagania prawne z praktyką rynkową.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/eu/wp-content/uploads/2024/02/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online-2024.pdf>

Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji.

Przed szkoleniem przesyłamy na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej ZOOM.

Kontakt: szkolenia@mxns.com, telefon: + 48 726 622 133