

„Nowe wymagania w zakresie zawartości akryloamidu w żywności – wartości wskaźnikowe, kodeksy praktyk, system HACCP”

Program:

1. Akryloamid – powstawanie w żywności i wpływ na zdrowie człowieka.
2. Monitoring UE zawartości akryloamidu w żywności – podstawy prawne i wyniki badań.
3. Aktualne przepisy prawne w zakresie poziomów akryloamidu w różnych grupach środków spożywczych:
 - Jak interpretować wartości wskaźnikowe?
 - Kto i w jaki sposób prowadzi „dochodzenia”?
4. Narzędzia obniżania zawartości akryloamidu w produktach ziemniaczanych, zbożowych oraz w kawie i substytutach kawy.
5. Kodeksy Dobrych Praktyk:
 - Przemysł spożywczy,
 - Małe przedsiębiorstwa,
 - Branża hotelarska,
 - Jedzenie na wynos.
6. Rozporządzenie KE o obowiązkowym stosowaniu Kodeksów Dobrych Praktyk w celu redukcji poziomu akryloamidu w żywności – jak wprowadzić do praktyki?

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 590 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, lunch/brunch, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu

Cena szkolenia za osobę: 730 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, zakwaterowanie w pokoju 2-osobowym wraz z kolacją.

Za dodatkową opłatą (100 zł netto) zakwaterowanie w pokoju 1-osobowym.