

## „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.*