

„Nowe wymagania dla producentów żywności w związku z wejściem w życie rozporządzenia Komisji (UE) 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017r. ustanawiającego środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności”

1. Akryloamid – powstawanie w żywności i wpływ na zdrowie człowieka.
2. Aktualne przepisy prawne w odniesieniu do obecności akryloamidu w żywności.
3. Co to są poziomy odniesienia (wartości wskaźnikowe) i jak je interpretować?
4. Narzędzia obniżania zawartości akryloamidu w produktach ziemniaczanych, zbożowych oraz w kawie i substytutach kawy.
5. Nowe rozporządzenie Komisji (UE) 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017r. ustanawiającego środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności:
 - jakie obowiązki nakłada na producentów żywności w poszczególnych branżach?
 - jak je wprowadzić do praktyki?
6. Pytania i dyskusja.

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 480 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: 620 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.



Centrum Naukowo – Techniczne A2K CeNT s.c.

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

A2K CeNT