



„Zanieczyszczenia procesowe żywności”

Program szkolenia

- Definicja i rodzaje zanieczyszczeń procesowych; drogi powstawania w żywności, jako efekt stosowanych procesów technologicznych.
- Ocena narażenia i ryzyko dla zdrowia człowieka, w tym opinie Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i klasyfikacja Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem (IARC).
- Przepisy prawne w obszarze zanieczyszczeń procesowych żywności.
- „Narzędzia” zapobiegania powstawaniu i metody obniżania zawartości zanieczyszczeń procesowych w żywności na przykładzie akryloamidu

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 600 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu.