

Szkolenie: Węglowodory olejów mineralnych (MOH). Specyficzne zanieczyszczenie żywności – aktualne wymagania i nadchodzące zmiany

Celem webinaru jest przekazanie aktualnej, praktycznej wiedzy dotyczącej węglowodorów olejów mineralnych (MOH) – jednego z najbardziej problematycznych i dynamicznie rozwijających się obszarów w bezpieczeństwie żywności.

Termin i czas trwania: 28.04.2026 10:00 - 11.30

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. Węglowodory olejów mineralnych – wprowadzenie i podstawowe pojęcia

- czym są MOH, MOSH i MOAH oraz ich analogi,
- różnice pomiędzy poszczególnymi frakcjami,
- znaczenie MOH dla bezpieczeństwa żywności i zdrowia konsumentów.

2. Źródła zanieczyszczeń MOH w żywności

- opakowania jako istotne źródło migracji,
- proces produkcyjny i środki techniczne,
- inne potencjalne drogi zanieczyszczenia żywności.

3. Wymagania prawne i nadchodzące zmiany

- aktualny status prawny MOH w UE,
- stanowiska i wytyczne instytucji europejskich,
- kierunki planowanych regulacji i ich znaczenie dla producentów i handlu.

4. Badania MOH – jak czytać i interpretować wyniki

- metody badań MOH w żywności i materiałach opakowaniowych,
- interpretacja wyników w świetle aktualnych wytycznych,
- najczęstsze problemy i pytania z praktyki rynkowej.

5. Sesja pytań i odpowiedzi

- odpowiedzi na pytania uczestników,
- omówienie najczęstszych wątpliwości zgłaszanych przez przemysł i handel.
-

Prowadzący: Dr nauk rolniczych w zakresie technologii żywności, ekspertka Silliker Polska Sp. z o.o. (grupa Mérieux NutriSciences). Z firmą związana od 2005 r., obecnie Kierownik ds. Bezpieczeństwa Żywności. Specjalizuje się w prawie żywnościowym, w szczególności w bezpieczeństwie i znakowaniu żywności, zarządzaniu ryzykiem alergenowym oraz ocenie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Od ponad 15 lat zajmuje się ekspercką oceną zgodności etykiet z przepisami prawa UE, współpracując z producentami żywności i sieciami handlowymi. Prelegentka i trenerka szkoleń specjalistycznych, ceniona za praktyczne podejście i znajomość realiów rynkowych.

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/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.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