

## **Szkolenie: Zanieczyszczanie żywności - jak stosować rozporządzenie Komisji (UE) nr 2023/915.**

Szkolenie ma na zapoznanie z prawodawstwem unijnym dotyczącym zanieczyszczeń żywności, a w szczególności z:

- rodzajami zanieczyszczeń chemicznych żywności,
- prawidłowym stosowaniem najwyższych dopuszczalnych poziomów,
- wyznaczaniem limitów dla żywności złożonej, przetworzonej, zagęszczonej

**Termin i czas trwania:** 23.07.2026 10:00 - 12:00

**Koszt udziału w szkoleniu:** 200 zł netto + 23% VAT\*

*\*Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia*

**Tryb szkolenia:** szkolenie online

**Grupa docelowa:** pracownicy przemysłu spożywczego, sieci handlowych, w szczególności działów: jakości, technologii, bezpieczeństwa żywności, regulatory / compliance,

### **Program:**

1. **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006,**
  - Przegląd zanieczyszczeń i matryc,
  - W jaki sposób prawidłowo stosować rozporządzenie w przypadku, gdy dana kategoria żywności jest objęta rozporządzeniem,
  - Jak wyznaczać limit dla żywności suszonej, rozcieńczonej, przetworzonej i wieloskładnikowej.
2. **Najnowsze zmiany rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 i przewidywane zmiany.**
3. **Sesja pytań i odpowiedzi,**
  - pytania uczestników.

**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 20 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:** e-mail: [szkolenia@mxns.com](mailto:szkolenia@mxns.com), tel: + 48 726 622 133