

Szkolenie: Alergeny w żywności. Zarządzanie ryzykiem, zanieczyszczenia krzyżowe i walidacja mycia – podejście praktyczne.

Celem szkolenia jest **praktyczne przygotowanie uczestników do skutecznego zarządzania alergenami w zakładach spożywczych**, z uwzględnieniem: wymagań prawnych UE, podejścia **risk-based** rekomendowanego przez **WHO/FAO**, realiów produkcyjnych i oczekiwań organów kontrolnych.

Termin i czas trwania: 02.07.2026 10:00 - 15:00

Koszt udziału w szkoleniu: 650 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, produkcji, R&D, odpowiedzialnych za HACCP

Program:

1. Alergeny w żywności – podstawy i podejście oparte na ryzyku

- czym są alergeny i dlaczego stanowią jedno z największych zagrożeń w żywności,
- alergia vs nietolerancja – konsekwencje dla producenta,
- obowiązkowa lista składników alergennych,
- **alergeny w świetle raportów WHO/FAO** – globalne podejście do ryzyka,
- znaczenie progów reakcji i koncepcji poziomów referencyjnych.

2. Zarządzanie ryzykiem alergenowym i zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym

- identyfikacja alergenów w surowcach, recepturach i procesach,
- ocena ryzyka alergenowego w zakładzie,
- weryfikacja dostawców i kontrola surowców,
- organizacyjne i technologiczne metody zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym,
- rola szkoleń personelu i procedur operacyjnych,
- najczęstsze błędy z praktyki rynkowej.

2. Walidacja procesów czyszczenia i mycia – ujęcie praktyczne

- walidacja czyszczenia w kontekście alergenów,
- zasada „**najgorszego przypadku**”,
- ustalanie kryteriów akceptacji,

- szacowanie dopuszczalnego poziomu pozostałości alergenów, NOAEL, LOAEL,
- metody analityczne – możliwości i ograniczenia,
- interpretacja wyników i rewalidacja.

3. Deklaracja alergenów i komunikacja z konsumentem

- podstawy prawne deklaracji alergenów,
- prawidłowe oznaczanie składników alergennych w wykazie składników,
- wytyczne Komisji Europejskiej,
- deklaracja **PAL** („może zawierać”) – kiedy jest uzasadniona,
- ryzyko nadużywania PAL – podejście risk-based,

4. Sesja pytań i odpowiedzi

- pytania uczestników,
- rekomendacje, jak ograniczyć ryzyko regulacyjne i konsumenckie.

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, karm dla zwierząt domowych, 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/eu/wp-content/uploads/2024/02/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online-2024.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.

** Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux Nutri Sciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Koszt szkolenia w trybie stacjonarnym wynosi 760 zł netto. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym na adres mailowy: szkolenia@mxns.com

Kontakt: e-mail: szkolenia@mxns.com, tel: + 48 726 622 133