



Řízení alergenů v potravinářském průmyslu



Poptat kurz jako in-house

Kurz realizujeme u vás ve firmě nebo ve Vámi požadovaných prostorách.

Charakteristika

Cíle a přínosy

Cílem kurzu je představit účastníkům aktualizaci legislativních požadavků, trendů a požadavků IFS a BRC pro řízení alergenních rizik v potravinářském průmyslu. Součástí kurzu jsou i aktuální přístupy k analýze, řízení a komunikace rizik, identifikace principů k odstranění rizika křížové kontaminace potravin alergenů.

Kurz je určen pracovníkům potravinářských podniků a výrobců obalů (obaly určené zejména pro přímý kontakt s potravinami). Je vhodný zejména pro pracovníky zodpovědné za kvalitu, hygienu a vývoj, vedoucí a členy týmu HACCP.

Obsah

- Potravinové alergie, symptomy a dopady na potravinářský průmysl
- Vliv zpracování potravin na alergenicitu
- Legislativní požadavky týkající se alergenů, značení
- Zdroje alergenů, identifikace a hodnocení rizik pomocí analýzy nebezpečí
- Kontaminace a značení výrobků
- Požadavky IFS a Global Standard (BRC) ve vztahu k alergenům
- Příklady návodů na řízení alergenů a informování spotřebitelů (FSA, VITAL)

Předpoklady pro účast

Požaduje se vzdělání v oblasti výroby potravin, kvality, hygieny, HACCP a praxe v potravinářské výrobě, respektive výrobě obalových materiálů určených pro přímý kontakt s potravinami a potravinovými surovinami.

Doplňkové informace

Doba trvání kurzu

1 den

Odborný garant

Dr. Ing. Leona Petrová

Forma ukončení

Účastník při splnění minimálně 80 % docházky obdrží osvědčení o absolvování kurzu.

Bližší informace

Božena Synková

T: +420 221 082 338
E: synkova@csq.cz

Lektoři

Dr. Ing. Leona Petrová

lektorka

Absolventka VŠCHT Praha, Fakulty potravinářské a biochemické technologie, obor Kvasná chemie a bioinženýrství (Ing.) a obor Biotechnologie (Dr.). Mezi její další odborné vzdělání patří Auditor Bezpečnosti potravin (A-BP); BRC školení v Londýně: obalové materiály, potraviny, alergenů, auditní dovednosti; školení v Berlíně: potraviny a logistika (IFS standardy); školení v Kodani: Food Safety- ISO 22000 a další.

Pracovala na pozicích vývojového inženýra, ředitelky kvality, auditora dodavatelů surovin a obalů a interního auditora v českých i mezinárodních potravinářských firmách. Je auditorkou a lektorkou České společnosti pro jakost, auditorkou pro klienty Intertek a SGS, členkou Legislativního výboru Potravinářské komory ČR, členkou Společnosti pro výživu. Od roku 2011 je OSVČ se zaměřením na konzultace, poradenství, školení a audity, oblast působení: potravinářský průmysl, výroba obalových materiálů, logistika, standardy bezpečnosti potravin a obalů (HACCP, BRCGS, IFS, ISO 22000, FSSC 22000), legislativa ČR a EU pro výrobce potravin a kontaktních materiálů s potravinami.

Místa konání

ČSJ, Praha

Novotného lávka 200/5
110 00 Praha
Česká republika