

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

**ALERGENY POKARMOWE W PRODUKCJI ŻYWNOSCI
– ASPEKTY PRAKTYCZNE**

Alergeny i substancje wywołujące reakcje nietolerancji jako zagrożenie bezpieczeństwa żywności

- Istota i skala problemu związanego z alergenami pokarmowymi
- Rodzaje nadwrażliwości pokarmowych – różnica między alergią, nietolerancją a celiakią
- Objawy nadwrażliwości pokarmowych
- Charakterystyka głównych alergenów pokarmowych
- Alergeny w świetle wymogów prawa oraz wymogów systemów jakości – przegląd

Postępowanie z alergenami w zakładzie produkcyjnym

- Identyfikacja źródeł alergenów
- Mapowanie alergenów
- Analiza zagrożenia związanego z alergenami
- Zasady postępowania z alergenami
- Proces mycia i dezynfekcji – walidacja pod kątem zanieczyszczenia alergenami
- Kontrola obecności alergenów na powierzchniach produkcyjnych i w wyrobie gotowym
- Analizy laboratoryjne i szybkie testy *in situ* w zarządzaniu alergenami

Znakowanie w zakresie alergenów

- Obowiązkowe znakowanie alergenów (żywność opakowania, żywność pakowana do bezpośredniej sprzedaży, żywność nieopakowana, żywność oferowana w restauracjach i cateringach, żywność sprzedawana na odległość)
- Ostrożnościowe deklarowane alergenów (PAL - Precautionary Allergen Labelling)
- Problematyka zanieczyszczeń krzyżowych i kryteriów akceptacji (wytyczne czeskie, system EU VITAL)
- Żywność wegańska a alergenry krzyżowe pochodzenia zwierzęcego
- Komunikat „wolny od alergenów” i podobne – stanowisko IJHARS, wytyczne FSA

Zakończenie szkolenia

- Wskazanie praktycznych przewodników dotyczących omawianych zagadnień
- Sesja pytań i odpowiedzi

Szkolenie kończy się uzyskaniem zaświadczenia uczestnictwa w szkoleniu.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w formie elektronicznej, które zawierają aktywne linki do wielu przydatnych materiałów dodatkowych.