

Żywność pochodzenia roślinnego - zagrożenia fizykochemiczne, wykorzystanie wyników badań, przewidywane kierunki zmian w prawie

1. Wybrane zanieczyszczenia chemiczne żywności na podstawie Rozporządzenia nr 1881/2006

- Metale ciężkie (źródła metali ciężkich, skutki zdrowotne z tym związane, maksymalne limity metali ciężkich w żywności oraz przewidywane kierunki zmian).
- Mikotosyny (źródła mikotoksyn w żywności, skutki zdrowotne z tym związane, maksymalne limity metali ciężkich w żywności oraz przewidywane kierunki zmian).
- Inne wybrane zanieczyszczenia chemiczne (WWA, dioksyny i pochodne dioksyn, 3-MCPD).

2. Zasady pobierania próbek i metody analizy w celu kontroli poziomu substancji zanieczyszczających – na podstawie rozporządzeń UE

3. Możliwość wykorzystania analiz zanieczyszczeń chemicznych jako narzędzia do zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz postępowanie z żywnością niebezpieczną

- Jak planować i wykorzystywać wyniki badań?
- Obowiązki podmiotów w łańcuchu żywnościowym.
- Wycofanie produktu.
- Dialog z organem administracyjnym.

4. Pestycydy – podstawowe informacje i uregulowania prawne

- Definicja pestycydów, klasyfikacja, zastosowanie.
- Uregulowania dotyczące rejestracji i dopuszczenia do stosowania substancji aktywnych.
- Kontrola żywności – najwyższe dopuszczalne poziomy.
- Baza „EU Pesticides database” – jako użyteczne narzędzie przy zarządzaniu ryzykiem.

5. Przegląd najczęściej wykrywanych zanieczyszczeń żywności

- Analiza źródeł i trendów na podstawie raportów RASFF.

6. Nowe zanieczyszczenia chemiczne żywności

- Oleje mineralne, melamina, toksyczne produkty reakcji Maillarda – akryloamid i furan, cyna organiczna i karbaminian etylu.

7. Zafałszowania żywności

- Przegląd najczęściej wykrywanych zafałszowań żywności w Polsce.
- Przykłady zafałszowań i metody ich detekcji.

Termin

14.06.2011

Cel

Przekazanie niezbędnej wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu zagrożeń fizykochemicznych i zafałszowań żywności pochodzenia roślinnego.

Czego się dowiesz

Jakie substancje zanieczyszczają żywność pochodzenia roślinnego?

W jaki sposób skutecznie zarządzać ryzykiem związanym z zanieczyszczeniami?

Jak interpretować i skutecznie wykorzystywać wyniki badań?

Dla kogo

Warsztaty skierowane są do: osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo produktów żywnościowych, Kierowników Kontroli Jakości, Kierowników i pracowników laboratoriów

