

Podstawy prawa żywnościowego – kompendium wiedzy

1. Wstęp do prawa żywnościowego

- Regulacja na poziomie europejskim i krajowym - zasada pierwszeństwa – jak poruszać się w gąszczu aktów prawnych.
- Ogólne Prawo Żywnościowe – Rozporządzenie 178/2002 – obowiązki podmiotów działających na rynku.
- Wymagania w zakresie identyfikowalności produktu w regulacjach prawnych.
- Pakiet higieniczny – Rozporządzenia WE nr 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004.
- Rozporządzenie (WE) nr 1234/2007 – wspólna organizacja rynków.

2. Polskie przepisy prawne oparte na prawie Unii Europejskiej – m.in. Ustawa z dnia 25 września 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Definicje środka spożywczego szkodliwego dla zdrowia i życia człowieka w świetle prawa żywnościowego.
- Przepisy karne i administracyjne w zakresie dotyczącym postępowania decyzyjnego.

3. Odpowiedzialność za produkt w praktyce przemysłu spożywczego

- Ogólne zasady odpowiedzialności za produkt.
- Przykłady produktów niebezpiecznych na podstawie raportów z systemu RASFF.

4. Wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- Przepisy i zasady ogólne (dokumentacja, oznakowanie, identyfikowalność), nowe przepisy prawne.
- Zagrożenia związane z migracją substancji z materiałów do kontaktu z żywnością do żywności.
- Pisemna deklaracja zgodności – co powinna zawierać?

Termin

21.06.2011

Cel

Przekazanie niezbędnej podstawowej wiedzy teoretycznej i praktycznej na temat przepisów prawa żywnościowego wspólnotowego i krajowego.

Czego się dowiesz

Jakie są główne uregulowania prawne polskie i wspólnotowe dotyczące bezpieczeństwa żywności?

Jakie są konsekwencje nieprzestrzegania wymagań prawa żywnościowego?

Jakie wymagania muszą spełniać materiały i wyroby do kontaktu z żywnością?

Dla kogo

Program skierowany do producentów i dystrybutorów oraz pracowników sektora spożywczego, którzy chcą zapoznać się z obowiązującymi regulacjami prawnymi związanymi z żywnością i zapewnieniem jej bezpieczeństwa.

