

ODBORNÝ KURZ

ŘÍZENÍ ALERGENŮ PŘI DISTRIBUCI A PRODEJI NEBALENÝCH POTRAVIN

V kurzu se dozvíte jak porozumět legislativním požadavkům a standardům týkajícím se potravinových alergenů, včetně jejich správného označování a komunikace zákazníkům. Získáte dovednosti v řízení alergenů v provozu, včetně prevence křížové kontaminace a vedení příslušné dokumentace, inspekcí a testování.



ONLINE PŘIHLÁŠKA

KDY: 12.11.2024, 09:00-16:30

**Místo konání: Potravinářská komora ČR,
Počernická 96/272, 108 00, Praha 10**

Přednášející: Naděžda Kulišťáková Cahlíková

**Kontakt: Nikola Kaderková
+420 602 109 072, kaderkova@czpvi.cz**

**Forma kurzu: PREZENČNÍ nebo ON-LINE
Cena: 3 900 Kč s DPH, přihlašování do 5.11.2024**

- **Legislativní požadavky a standardy:** hlavní potravinové alergy, jejich označování včetně stop, komunikace alergenů zákazníkům, doporučené standardy řízení alergenů (Codex Alimentarius, GFSI).
- **Postupy řízení alergenů:** příklady správné praxe a konkrétní způsoby ovládnání křížové kontaminace při příjmu, skladování, manipulaci, prodeji a distribuci nebalených potravin s cílem minimalizovat riziko výskytu nedeklarovaných alergenů.
- **Dokumentace a záznamy:** vedení dokumentovaných postupů pro identifikaci a řízení alergenů (specifikace, provozní schémata, analýzy nebezpečí a hodnocení rizik, sanitační postupy, pracovní postupy a instrukce), vedení souvisejících provozních záznamů.
- **Ověřování účinnosti zavedených postupů:** způsoby ověřování formou interní inspekce a auditu postupů řízení alergenů, ověřování účinnosti sanitace (stěry, spady), plány analýz vzorků a laboratorní testování alergenů, rychlotesty