



POLSKIE CENTRUM
BADAŃ I CERTYFIKACJI



SZKOLENIE

ZAFAŁSZOWANIA, OSZUSTWA I AUTENTYCZNOŚĆ ŻYWNOCİ – FOOD FRAUD PRZEGLĄD METOD I WYTYCZNYCH

1 DZIEŃ
ON-LINE

8 GODZIN LEKCYJNYCH
SYMBOL: O224

Termin zgodnie z harmonogramem szkoleń
otwartych PCBC S.A. dostępnym na stronie:
www.pcbc.gov.pl

DLACZEGO MY?



Szeroki wybór
tematów



Realizacja
celu



Najlepsi
trenerzy



65 lat
na rynku



Atrakcyjna
forma



CERTYFIKACJA.
BADANIA.
SZKOLENIA.

Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.

ul. Puławska 469
02-844 Warszawa

Tel.: +48 22 46 45 200
pcbc@pcbc.gov.pl

O SZKOLENIU

Szkolenie skierowane do osób, które na co dzień zajmują się bezpieczeństwem żywności oraz zagadnieniami dotyczącymi zafałszowań i oszustw żywnościowych.

PROGRAM SZKOLENIA

- 🔸 Wymagania prawne w zakresie zapobiegania zafałszowaniom.
- 🔸 Bezpieczeństwo żywności a Food Defence, Food Fraud, EMA (Economically motivated adulteration) – zrozumieć podobieństwa i różnice.
- 🔸 Najczęściej fałszowane produkty spożywcze.
- 🔸 Typy zafałszowań żywności.
- 🔸 Wymagania systemów bezpieczeństwa żywności w zakresie ochrony przed zafałszowaniami:
 - wytyczne IFS w zakresie ochrony przed zafałszowaniami – omówienie przewodnika wdrożeniowego,
 - wytyczne BRC w zakresie Food Fraud,
 - wytyczne FSSC w zakresie Food Fraud – omówienie przewodnika,
 - wytyczne z Apendix XVII: Food Fraud mitigation guidance. The United State Pharmacopeial Convention.
- 🔸 Ćwiczenie – analiza Food Fraud na wybranych przykładach.

KORZYŚCI

- 🔸 Uczestnicy poznają różnice i podobieństwa między bezpieczeństwem żywności, ochroną żywności i ochroną przed zafałszowaniami.
- 🔸 Zdobędą wiedzę o kluczowych czynnikach wpływających na podatność na zafałszowania.
- 🔸 Poznają podstawowe idee leżące u podstaw działań zapobiegającym zafałszowaniom, pojęcia i definicje oraz metody analizy zagrożeń w tym zakresie.
- 🔸 Poznają wytyczne i wymagania różnych systemów bezpieczeństwa żywności jak BRC, IFS, FSSC w zakresie zapobiegania zafałszowaniom.
- 🔸 Poznają jak przeprowadzić ocenę podatności na zafałszowania żywności z zastosowaniem różnych podejść i metod analizy oraz zaplanować działania ochronne.

690 ZŁ

NETTO / OSOBA

Cena obejmuje: organizację szkolenia w trybie on-line,
materiały szkoleniowe w formie elektronicznej,
certyfikat uczestnictwa w formie papierowej.