

# SUSTAV UPRAVLJANJA ALERGENIMA

VIŠE O EDUKACIJI I PRIJAVE:



edukacije@proteko.hr

## IZVOĐENJE EDUKACIJE

ČETVRTAK 27. OŽUJKA 2025.

**od 9:00 do 15:00**

PROTEKO, Puškarićeva ulica 18, Lučko

**Cijena edukacije:**  
u cijenu nije uključen PDV

**200 €**  
po sudioniku  
edukacije

**150 €**  
članovi i klijenti  
Proteko, Sample Control

Event manager i glavni predavač:  
**Tanja Dinić**, mag. ing. techn.aliment.,  
Qualitad

Gost predavač: **Ivana Pižir**,  
mag.biotechn.med.,  
Proteko & Sample control

## Prednosti sudjelovanja

Ova je edukacija osmišljena kako bi sudionicima pružila detaljno razumijevanje ključnih aspekata upravljanja alergenima u hrani, uključujući kontrolu alergena, validaciju čišćenja za uklanjanje alergena, analizu (na licu mjesta i u analitičkim laboratorijima) te komunikaciju informacija o alergenima potrošačima (uključujući označavanje unaprijed zapakirane hrane, hrane zapakirane za izravnu prodaju te hrane koja se prodaje bez pakiranja). Posebno je obrađena i procjena rizika potrebna za korištenje "Free-from" tvrdnji.



### MODUL 1:

#### Sustav upravljanja alergenima

- Sudionici će steći razumijevanje ključnih principa i strategija za procjenu i kontrolu rizika od alergena u hrani.
- Modul pokriva kako se ti principi primjenjuju u razvoju sustava upravljanja sigurnošću hrane u industriji i kod dobavljača.
- Procjena i kontrola rizika kroz prehrambeni lanac usklađeni su sa standardima koji pomažu u zaštiti potrošača i izbjegavanju povlačenja proizvoda.



### MODUL 2:

#### Validacija čišćenja alergena i analiza

- Modul se fokusira na znanstvene principe i tehnike koje podržavaju validaciju i verifikaciju čišćenja alergena kao dio sustava upravljanja alergenima.
- Obrađuju se ključne analitičke metode za testiranje alergena, praktička obrada podataka i suradnja s laboratorijima radi optimizacije kontrole alergena.
- Izrađuje se HACCP procjena rizika na alergene.



### MODUL 3:

#### Komunikacija i označavanje alergena u hrani te upravljanje "FREE FROM" sustavom

- Sudionici će naučiti pravne zahtjeve EU-a za pružanje informacija o alergenima.
- Modul obrađuje označavanje unaprijed zapakirane hrane, zahtjeve za hranu zapakiranu za izravnu prodaju, komunikaciju informacija o alergenima za hranu koja se prodaje bez pakiranja te označavanje hrane bez alergena (free-from).
- Uključuje uvod u kvantitativnu procjenu rizika (npr. primjenu pragova u odluci o upotrebi upozoravajućeg označavanja alergena - PAL).

## Na kraju edukacije sudionici će moći:

- Primijeniti strategije procjene i kontrole od alergena kroz cijeli prehrambeni lanac.
- Uspješno validirati i verificirati čišćenje alergena koristeći znanstvene principe i analitičke metode.
- Razumjeti zakonodavne zahtjeve i najbolje prakse za označavanje alergena i komunikaciju s potrošačima.



PROTEKO

QUALITAD