

VII. ÉLELMISZERJOGI KONFERENCIA

2018

interaktív előadások, naprakész válaszok, gyakorlati példák
0. +2 nap • 14 előadó • 19 előadás

2018. október 17-18-19.

Balatonfüred, Hotel Silver Resort^{1****}superior

Előadók:

- **Deák Ferenc** – főosztályvezető-helyettes, Agrárminisztérium
- **Dr. Horacsek Márta** – főtanácsos, OGYÉI
- **Dr. Kasza Gyula** – elnöki tanácsadó, NÉBIH
- **Kissné Nánási Éva** – élelmiszerszabályozási és kockázatelemzési vezető, Univer Product Zrt.
- **Kovács Krisztina** – osztályvezető, NÉBIH
- **Kovács Tibor** – technikai információs menedzser, Sága Foods Zrt.
- **Móricz Tamás** – ügyvezető, FOOD & AGRO Consulting Kft.
- **Ősz Katalin** – élelmiszerjogi projektvezető, FOOD & AGRO Consulting Kft.
- **Páger Zsolt** – üzletfejlesztési igazgató, Hungast Management Kft.
- **Dr. Szigeti Tamás** – értékesítési és üzletfejlesztési igazgató, Wessling Hungary Kft.
- **Allacherné Szépkuthy Katalin** – ügyvezető, Hungária Öko Garancia Kft.
- **Szöllősi Réka** – ügyvezető igazgató, ÉFOSZ
- **Dr. Tarján Anikó** – élelmiszerbiztonsági tanácsadó, FOOD & AGRO Consulting Kft.
- **Vörös Attila** – szövetségi titkár, ÉFOSZ

Témák:

- ✓ élelmiszerjogi, élelmiszerjelölési aktualitások
- ✓ származás és eredet jelölése – eltérő elsődleges összetevők
- ✓ BIO élelmiszerek előállításának feltételei
- ✓ EU-s tervezetek
- ✓ nettó mennyiségek megengedett eltérései, „e” jelölés
- ✓ ipari és fogyasztói élelmiszerpazarlás
- ✓ környezettudatossági védjegyek, fenntarthatóság
- ✓ akrilamid-szabályozás
- ✓ termékvisszahívások
- ✓ egy Listeria-fertőzés tanulságai
- ✓ kettős minőség
- ✓ húsipari szabályozási kérdések
- ✓ hatósági szempontok
- ✓ gyógynövények
- ✓ útmutatók
- ✓ konzultáció

Részletek a **3. oldal**on >>



0. nap >>

0. nap

2017. október 17.

szerda 13:00 – 17:20



Élelmiszerjogi alapok

alapvető élelmiszer-szabályozási ismeretek
kezdő és középhasadó szinten, példákkal

- 13:00 – 14:00 **ÉLELMISZERJAVÍTÓ ANYAGOK SZABÁLYOZÁSA** [Ősz Katalin]
adalékanyagok, aromák, enzimek, útmutatók
- 14:00 – 15:00 **ÉLELMISZERJELÖLÉS, TÁPÉRTÉKJELÖLÉS** [Móricz Tamás]
a 1169/2011/EU r. legfontosabb követelményei
kötelező és önkéntes elemek, allergének, tápértékjelölés, származás, tisztességes tájékoztatás
- 15:20 – 16:20 **ÁLLÍTÁSOK ALKALMAZÁSA** [Dr. Horacsek Márta]
tápanyagösszetételre és egészségre vonatkozó állítások alkalmazása
- 16:20 – 17:20 **AZ EU-S HIGIÉNIAI RENDELETCSOMAG** [Dr. Tarján Anikó]
a 178/2002/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK alaprendeletek
az EU-s élelmiszerjog alapjai, alapvető fogalmak, az élelmiszer-előállítás feltételei

a fakultatív alapozó képzés díja: 44.400,- HUF +áfa / fő
vacsorával, szállással 55.500,- HUF +áfa / fő
azonos cégtől érkező 2-3. fő részére -20% kedvezmény

a képzés díja magában foglalja:

- ✓ 10% kedvezmény a részvételi díjból a konferencia 1-2. napjára
- ✓ kávészünet, nyomtatott előadások, toll, mappa, konzultációs lehetőség
- ✓ az Élelmiszeripari Jogszabályfigyelő kiadványunk aktuális száma ajándékként



Konferencia programterv >>

1. nap | **2018. október 18.**, csütörtök

09:00-09:25 Regisztráció

09:30-09:40 **Megnyitó** [Móricz Tamás]09:40-10:15 **AKTUÁLIS HAZAI ÉS NEMZETKÖZI KIHÍVÁSOK AZ ÉLELMISZERIPAR ELŐTT I.** [Szöllösi Réka]10:15-11:00 **TERVEZETEK A FOGYASZTÓI ÉS AZ IPARI ÉLELMISZERPAZARLÁS ELLEN** [Deák Ferenc]*Kávészünet*11:20-12:00 **IPARI ÉLELMISZERPAZARLÁS ÉS A MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ KAPCSOLATA** [Kissné Nánási Éva]12:00-12:35 **KÖRNYEZETTUDATOS FOGYASZTÓI ELVÁRÁSOK – JELÖLÉSEK** [Dr. Tarján Anikó]*Ebédészünet – svédasztalos ebéd a hotel éttermében*13:45-14:20 **AKRILAMID-TARTALOM SZABÁLYOZÁSA – a NÉBIH ellenőrzési tapasztalatai** [Kovács Krisztina]14:20-15:00 **BIO ÉLELMISZEREK FELDOLGOZÁSA, FORGALMAZÁSA, ELLENŐRZÉSEK** [Szépkuthy Katalin]*Kávészünet*15:20-16:30 **WORKSHOP – megtévesztő élelmiszerjelölések, kérdések-válaszok** [Móricz Tamás]16:30-17:00 **Konzultáció**17:00 óra után: wellness, 19:00 órától borvacsora a csopaki [Vígmolnár csárdában](#)2. nap | **2018. október 19.**, péntek

08:45-09:00 Regisztráció

09:00-09:30 **AKTUÁLIS HAZAI ÉS NEMZETKÖZI KIHÍVÁSOK AZ ÉLELMISZERIPAR ELŐTT II.** [Vörös Attila]09:30-10:10 **HÚSKÉSZÍTMÉNYEK SZABÁLYOZÁSÁNAK GYAKORLATI TAPASZTALATAI** [Kovács Tibor]10:10-10:50 **A FOGYASZTÓI TÁJÉKOZTATÁS KÉRDÉSEI A LISTERIA-FERTŐZÉSEK KAPCSÁN** [Páger Zsolt]*Kávészünet*11:15-11:50 **NETTÓ MENNYISÉGEK NEGATÍV ELTÉRÉSEI, „e” JELÖLÉS** (13/2008 NFGM-FVM r.) [Móricz Tamás]11:50-13:00 **AZ ÉLELMISZER-SZABÁLYOZÁS AKTUÁLIS KÉRDÉSEI** [Ősz Katalin, Kovács Krisztina]*Ebédészünet*14:00-14:40 **GYÓGYNÖVÉNYEK ÉS ÉLELMISZEREK** [Dr. Horacsek Márta]14:40-15:25 **MENTES ÉLELMISZEREK GYÁRTÁSTECHNOLÓGIAI HÁTTERE** [Dr. Szigeti Tamás]15:25-16:00 **TERMÉKVISSZAHÍVÁSOK VÁSÁRLÓI SZEMMEL – fókuszban a jelölések** [Dr. Kasza Gyula]16:00-17:00 **Konzultáció**



Résztevőktől:

„Jól éreztem magam, jó volt a társaság, sok hasznos információval tértem haza, melyet munkám során hasznosítani tudok.”

Kocsis Krisztina, minőségügyi vezető – Pölöskei Italgyártó Kft.

„Köszönöm a sok-sok hasznos információt! Nagyon jól éreztem magam, szívesen veszek részt ezután is az Önök rendezvényein.”

Kónya Imréné, technológus – Univer Product Zrt.

„Örömmel megyek az Önök rendezvényeire, mindig nagyon jól szervezettek, tartalmasak, sok hasznos információhoz jutunk a kiváló előadók által, amelyekkel segíthetjük partnereinket!”

Emmer Edina, laborvezető – Ireks-Stamag Kft.

„Sokat tanultam, mert más iparágakból is jöttek példák, nem csak a saját területemről.”

Hagymási Marianna, minőségügyi vezető - Fővárosi Ásványvíz- és Üdítőipari Zrt.

„Örülök, hogy végre személyesen is találkoztunk, és hogy részt vettem a konferencián. Nagyon jól éreztem magam és nagyon sok hasznos információt kaptam. Kifogástalan volt.”

Révész Beatrix, ügyvezető – Tortafaló Kft.

„Kitűnő előadók, interaktív előadások, gyakorlati példák, használható prezentációs anyag, kellemes kapcsolatteremtő programok, szép környezet.”

Mezriczkyné Talpas Ottilia, minőségbiztosítási vezető – Fino Food Kft.

A konferencia szervezője: FOOD & AGRO CONSULTING Kft. | 9019 Győr, Gyirmóti u. 34. | www.food-agro.hu

