



## SIKRE FØDEVAREKONTAKTMATERIALER

Bliv bedre til at vurdere og udarbejde overensstemmelseserklæringer

På dette kursus lærer du at udforme en overensstemmelseserklæring og at vurdere, om erklæringen er tilstrækkelig til dit formål. Derudover får du overblik over kravene til sikkerheden af fødevarekontaktmaterialer i EU - hvad enten det drejer sig om emballage, køkken- eller produktionsudstyr. Vi kommer også et smut omkring US FDA-lovgivningen.

Kurset er en blanding af teori og opgaver, der løses i grupper. På kurset får du en mappe med relevante lovtekster og vejledninger. Efter kurset vil du kunne kommunikere med testlaboratorier om hvilke tests, der er relevante, og med leverandører og kunder om de krav, der skal opfyldes.

Fødevarekontaktmaterialer er reguleret via en række forskellige forordninger og bekendtgørelser. Lovgivningen omfatter ikke kun materialer i direkte kontakt med fødevarer, men også materialer i indirekte kontakt med fødevarer, som fx paller.

Materialernes sikkerhed skal være i orden, og det gælder ikke blot dem af plastic. Du får styr på, hvilke krav man med rimelighed kan stille til andre materialer, såsom gummi, metal, genbrugspapir, lim, blæk osv.

### KURSUSINDHOLD

- Overblik over lovgivningen for sikkerhed af fødevarekontaktmaterialer
- Hvordan man kan/skal teste sikkerheden
- Beregning i stedet for test
- Hvad der skal stå i en overensstemmelseserklæring
- Hvordan man forholder man sig til leverandører og kunder uden for EU

### MÅLGRUPPE OG FORUDSÆTNINGER

Kurset henvender sig til medarbejdere i virksomheder, der fremstiller, anvender, importerer eller leverer råvarer til fødevarekontaktmaterialer, fødevareemballage, køkken- og produktionsudstyr. Det er en forudsætning, at du på forhånd har læst den seneste bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer.

### DATO OG TID

Torsdag den 22. november 2018.  
Kl. 09:00 til 16:30.

### KURSUSSTED OG ADRESSE

DHI, Agern Allé 5, 2970 Hørsholm.

### PRIS

4.700 DKK eksklusive 25 % moms.

### INKLUDERET I KURSUSPRIS

- Kursusmateriale inkl. øvelser
- Relevante vejledninger, lovtekster og links
- Frokost og forfriskninger
- Kursuscertifikat

### SPROG

Kurset afholdes på dansk. Dele af undervisningsmaterialet kan være på engelsk.

### YDERLIGERE INFORMATION OG TILMELDING

Sidste tilmeldingsfrist er senest 2 uger inden kursusdato, eller så længe der er ledige pladser. Afholdelse af kurset kræver et minimum antal deltagere. Vi forbeholder os retten til at udskyde eller aflyse kurset ved for få deltagere.

Vibeke Salmon: 4516 9144/  
[ves@dhiigroup.com](mailto:ves@dhiigroup.com)

## RELATEREDE KURSER PÅ DANSK

- ALLERGENER I FØDEVARER - Risikohåndtering i fødevarerindustrien
- KOSTTILSKUD - Regler og sikkerhedsvurdering



Vores online kursus og events kalender indeholder mange flere kurser - check og se, om de kan have din interesse:

[www.theacademybydhi.com/courses-and-events-calendar](http://www.theacademybydhi.com/courses-and-events-calendar)

### DET SIGER VORES KURSISTER

- Rigtig gode øvelser
- Super god og overbevisende formidling
- Vældig godt med eksempler fra 'den virkelige verden'
- Har anbefalet kurset til nogle af vores kunder
- God og interaktiv dialog mellem kursusleder og kursister

## UNDERVISERE

### HELLE BUCHARDT BOYD

Helle Buchardt Boyd er seniortoksikolog og specialist i fødevaretoksikologi og -lovgivning. Helle har omfattende erfaring med risikovurdering af fødevarer og fødevaringredienser og har særlig ekspertise inden for fødevarerkontaktmaterialer, kosttilskud og novel foods.

Cand.brom., Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole



### LISE M. MØLLER

Lise M. Møller er senior scientist med særlig ekspertise i kemiske stoffers migration fra plast- og gummimaterialer. Lise har omfattende erfaring med at vurdere sundhedsskadelige kemiske stoffer, specielt inden for drikkevandsinstallationer, fødevarerkontaktmaterialer, kosmetik og forbrugerprodukter.

Cand. scient. (økotoksikologi), Syddansk Universitet



## THE ACADEMY BY DHI

THE ACADEMY by DHI udbyder en bred vifte af træningskurser og andre former for kompetenceopbygning, der kan være fra en enkelt dag til flere måneder. Vores kurser udbydes som standardkurser eller tilpassede kurser.

**MIKE Powered by DHI kurser** fokuserer på praktiske færdigheder, konkrete øvelser og på, hvordan du får det bedste udbytte af MIKE Powered by DHI software. Desuden giver disse kurser dig et indblik i MIKE Powered by DHI softwares store rolle som beslutningsstøtteværktøj.

**Tematiske kurser** kombinerer begreber, redskaber, modelapplikationer og beslutningsstøtteværktøjer inden for hele vores forretningsområde. Det dækker emner som akvakultur og landbrug, energi, klimatilpasning, oversvømmelser, kyst og hav, overfladevand og grundvand, vand i byer, industri, miljø og økologi, produktsikkerhed, miljørisiko mv.

**Seminarer, workshops og temadage** sætter fokus på udfordringerne i forhold til specifikke emner i vand- og vandmiljøsektoren samt inden for kemikalier, miljø og sundhed.

**Vores undervisere** er højt kvalificerede professionelle, og mange af dem er internationale eksperter inden for deres områder. Det garanterer den høje kvalitet på kurser hos THE ACADEMY.

Læs mere om THE ACADEMY on [www.theacademybydhi.com](http://www.theacademybydhi.com)

### DHI

Agern Allé 5  
2970 Hørsholm

4516 9200 Telefon  
4516 9292 Telefax

[dhi@dhigroup.com](mailto:dhi@dhigroup.com)  
[www.dhigroup.com](http://www.dhigroup.com)