



**Zakres tematyczny**  
**Konkursu Wiedzy o Bezpieczeństwie i Certyfikacji Żywności**  
**„Food Expert”**

**Konkurs Wiedzy o Bezpieczeństwie i Certyfikacji Żywności „Food Expert”** będzie obejmował następujący zakres tematyczny:

1. Pojęcia: jakość, bezpieczeństwo, autentyczność żywności; bezpieczeństwo żywnościowe; identyfikowalność.
2. Znakowanie produktów żywnościowych - informacje przedstawiane na etykietach.
3. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności – rodzaje, funkcje, bezpieczeństwo.
4. Fałszowanie żywności.
5. Zanieczyszczenia żywności: chemiczne, fizyczne, biologiczne; rodzaje, metody wykrywania, dopuszczalne poziomy.
6. Żywność ekologiczna – uwarunkowania prawne, proces certyfikacji, kontrola.
7. Żywność genetycznie modyfikowana.
8. Urzędowa kontrola jakości żywności w Polsce.
9. Systemy HACCP, GMP, GHP.
10. System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000.

**Akty prawne:**

Do nauki na Konkurs zaleca się:

1. Ustawa z dnia 22 czerwca 2001 r. o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych (tekst jednolity, obowiązujący na mocy Obwieszczenia Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 grudnia 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych).



*Załącznik nr 1*

2. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
3. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
5. Rozporządzenie (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
6. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, obowiązujący na mocy Obwieszczenia Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 8 października 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
7. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
8. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
9. Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (tekst jednolity, obowiązujący na mocy Obwieszczenia Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 15 lipca 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o rolnictwie ekologicznym).
10. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006



*Załącznik nr 1*

i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

**Przykładowa literatura:**

Do nauki na konkurs poleca się:

1. Norma ISO 22000:2018-08, Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – Wymagania dla wszystkich organizacji w łańcuchu żywnościowym.
2. Kołożyn-Krajewska Danuta, Sikora Tadeusz, 2010. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck.
3. Korzycka Małgorzata, Wojciechowski Paweł, 2018. Urzędowa kontrola żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego.
4. Kowalczyk Stanisław, 2021. Bezpieczeństwo i jakość żywności. PWN.
5. Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna (red.), 2021. Chemia żywności. Główne składniki żywności. PWN.

Jednocześnie Organizatorzy Konkursu zastrzegają, że podana literatura stanowi tylko przykładowe źródła wiedzy, niezbędnej do przygotowania się do Konkursu. Pytania będą układane przez zespół ekspertów, zgodnie z zakresem tematycznym podanym powyżej, a w gestii uczestników i ich opiekunów leży dobór wiarygodnych źródeł. Podstawę w przygotowaniu do Konkursu powinny stanowić wskazane akty prawne (powszechnie dostępne w Internecie).