



FOOD DOCTORS
your partner in microbe control

Workshop: Verontreinigingen, toevoegingen en E-nummers: Hoe veilig zijn onze levensmiddelen?

Tijdens deze workshop worden stoffen behandeld die al dan niet bewust aan levensmiddelen worden toegevoegd. Voorbeelden zijn ingrediënten, additieven, technische hulpstoffen, verontreinigingen, natuurlijke toxinen, etc. Achtergrondinformatie over de stoffen, relevante wetgeving, gezondheidsaspecten en communicatie met consumenten wordt aangevuld met praktijkvoorbeelden.

Tijdens en na iedere inleiding is er ruime gelegenheid om specifieke vragen te stellen en te discussiëren over problemen die deelnemers in de praktijk tegenkomen. Interessante discussie-onderwerpen en vragen kunnen eventueel tevoren worden opgestuurd.

Deelnemers ontvangen een uitgebreide documentatiemap.

Programma:

Aanvang 14.00 uur

- **Ontvangst met koffie om 13.30 uur**

- **Verontreinigingen**
Klaske van Hoeij, consultant, Food Doctors
 - Bronnen van verontreiniging: natuurlijk, milieu, proces
 - Wetgeving
 - Rapid Alert System for Food and Feed als hulp bij gevarenidentificatie

- **Toevoegingen**
Pieter ter Steeg, consultant, Ter SteegMC
 - Soorten toevoegingen: ingrediënten, additieven, technische hulpstoffen
 - Wetgeving (Codex, EU, FDA, GRAS stoffen) en toelatingsprocedures
 - Gezondheidsaspecten en wenselijkheid van toevoegingen

- **Pauze**

- **E-nummers, feiten en mythen**
Stephan Peters, Kennisspecialist voedselveiligheid, Voedingscentrum Nederland
 - Wat zijn E-nummers
 - Veiligheidsevaluatie
 - Tegenstelling synthetisch/natuurlijk
 - Chemofobie

- **Algemene discussie**
 - Gezondheidsaspecten van toevoegingen
 - Communicatie met consumenten
 - Eerlijke etikettering

Afsluiting 17.00 uur met borrel

Plaats: De Biltsche Hoek, De Holle Bilt 1, 3732 HM, De Bilt (Tel. +31 (0)30 220 58 11)

Kosten: € 150,- pp

Aanmelden: via Email (vanhoeij@fooddoctors.com) of telefonisch (+31 348-410039)