

## קורס רגולציה, פיקוח, היבטים טכנולוגיים ואנליטיים בבטיחות ואיכות מזון 14/05/2018

### אודות הקורס

לאחרונה חלו שינויים רגולטורים משמעותיים: חוק הגנה על בריאות הציבור בתחום המזון אשר החליף חקיקה ותיקה בתחום ושינה היבטים שונים – סמכויות הרגולטור הורחבו ועוגנו בחוק; נוהלי יבוא המזון עוגנו בחקיקה; אחריות שרשרת הייצור והשיווק לבטיחות המזון עוגנה בחקיקה והסדרת פיקוח המזון מן החי באמצעות תאגיד. לכן, נדרש ריענון ידע ממומחים מתעשיית המזון, מומחי תקינה, תזונה ואנליזה של מזון. כדי לבצע רגולציה נאותה מצד הרגולטור (משרד הבריאות) והבנה של דרישות הרגולציה מצד המבוקרים – תעשיית המזון, יבואני המזון והמשווקים נדרשת תמונה רחבה ומקיפה על גורמי סיכון ונדרשים כלים להתמודדות עימם. כמו כן, נחוץ ידע בנושא החידושים בתחום הטכנולוגיה, הכימיה והאנליזה של מזון. קורס רגולציה, פיקוח, היבטים טכנולוגיים ואנליטיים בבטיחות ואיכות מזון ייתן מענה לצורך שנוצר בתחום בעקבות השינויים הנ"ל. הקורס יכלול דוגמאות מהשטח.

### מטרות הקורס

- הבנת תהליך פיתוח מוצר מזון, והבנה עמוקה יותר של הטכנולוגיה של תוספי ורכיבי המזון
- הבנת מהות הבדיקות האנליטיות במעבדות מזון אשר הינם כלי רגולטורי משמעותי
- ריענון הידע בתהליך התקינה והרישוי
- הרחבת כלי האבחון ע"י רכישת מיומנות לביצוע בדיקות אורגנולפטיות במזון
- הרחבת הידע מתחומי התזונה המשיקים לתחום ההנדסי - רכיבי המזון בהיבט תזונה ובריאות הציבור. הרחבת הידע הכרחית להבנת תקנות הסימון התזונתי החדשות, המחייבות בין היתר יצרנים להוריד את רמות הסוכר המלח והשומן הרווי במוצרים

### קהל היעד

- מפקחי בריאות הציבור, מפקחי מזון ובריאות הסביבה
- רגולטורים נוספים המושפעים מהשינויים בחוק המזון - תזונאים, אפידימיולוגים, ווטרינרים ומשפטנים, רגולטורים מהרשויות המקומיות
- עובדי תעשיית המזון ועובדי מעבדות מזון

### המרצים

**סם ברנהרדט, Ph.D** – טכנולוג מזון בכיר, בעל תואר בוגר במדעי המזון ותואר מוסמך ודוקטור בביוכימיה מהפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית. בעל תואר M.B.A מאוניברסיטת פוליטכניק, ניו יורק. בעל ניסיון רב בתעשיית המזון כטכנולוג מזון ומנהל מוצר בחברות מזון שונות: "מעבדות שרון", "ליקורד", "סודה סטרים" "פילסברי" ועוד. כיום עוסק בין השאר ביעוץ לענף המזון, בשיווק ובפיתוח עסקי.

**בני שטרים, Ph.D** – טכנולוג מזון בכיר, בעל תואר בוגר במדעי המזון ותואר מוסמך ודוקטור מהחוג לביוכימיה בפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית. בעל ניסיון של למעלה מ 30 שנה בתעשיית המזון. לשעבר מנהל מחקר ופיתוח בחברות "סנפרוסט" ו"סולבר" וטכנולוג מזון בחברת "פרי - תנובה". כיום יועץ עצמאי בתחום של טכנולוגיה של מזון ופיתוח מוצרים. שימש גם כמרצה בפקולטה לחקלאות מזון וסביבה.

**ארתור גייפמן, B.Sc** – טכנולוג מזון בכיר, מנכ"ל ובעלים של חברת "פרוסולב" בעל תואר בוגר במדעי המזון מהפקולטה לחקלאות. בעל ניסיון רב בתעשיית המזון כטכנולוג מזון ומנהל מקצועי בתחום פיתוח מוצר וחומרי גלם בחברות מזון שונות כמו "ריחן תעשיות מזון בע"מ" ו"חברת יוניברסל נטוורק בע"מ". כיום משמש כיועץ למפעלי מזון בתהליכי פיתוח של מוצרים.

**הדס יריב, M.Sc** – בעלת תואר בוגר במדעי המזון מהפקולטה לחקלאות, תואר שני מחקרי בתזונה ו M.B.A בשיווק. בעלת ניסיון כטכנולוגית מזון, מנהלת מעבדה וכמנהלת צוות מופת בתעשייה. בעלת ניסיון כמנהלת תחום בריאות בחברת מזון שונות כמו "מי עדן" ופרויקט "choices". כיום בעלת עסק עצמאי ל"בריאות תזונה ואחריות תאגידית", משמשת כיועצת ומלווה לתעשיית המזון באסטרטגיה שיווקית בתחום התזונה ובריאות הציבור.

**עו"ד ליאת הסל** – בעלת תואר בוגר - בביוטכנולוגיה והנדסת מזון מהטכניון ותואר LLB במשפטים מטעם המרכז האקדמי כרמל, כולל הסמכה כעורכת דין מטעם לשכת עורכי הדין. בעלת ניסיון טכנולוגי מזורן בפיתוח מוצרים בתעשיית המזון כגון "טבעול" ו"פרוטרום".  
כיום, מרצה בתחום הרגולציה של מזון ב"מכללת תל חי", עורכת דין עצמאית ויועצת בתחום פיתוח המוצר והרגולציה לתעשיית המזון.

**עינת חלבה, Ph.D** – בעלת תואר בוגר במדעי המזון ותואר דוקטור בכימיה של מזון מהפקולטה לחקלאות. בעלת ניסיון בתעשיית המזון וניסיון רב באנליזה של מזון, כמנהלת מעבדת מזון של משרד הבריאות, בביצוע בדיקות כימיות של מזון, בפיתוח שיטות בדיקה, באבטחת איכות בעבודת מעבדה, בביצוע מבדקים במעבדות מזון ובמתן קורסים והרצאות בתחום. פעילת תקינה בתחום המזון בוועדות תקינה בארץ ובעולם.

**אבי סלקמן, M.Sc** – יו"ר ארגון מהנדסי משרד הבריאות, בעל תואר שני במדעי המזון, אשר יתרום מניסיונו ברגולציה ורישוי.

### היקף

60 שעות אקדמיות, 8 מפגשים של 7 שעות אקדמיות ומפגש בן 4 שעות אקדמיות.  
הקורס יתקיים בימי שני בין השעות: 09:15-16:00  
**מלבד המפגש האחרון, שיתקיים בין השעות 09:15-12:30**

### מיקום הקורס

הקורס יתקיים במרכז פסג"ה, רח' יגאל אלון 30, תל אביב

### חומר לימודי

- ההרצאות ילוו במצגות
- כל משתתף יקבל חומר נלווה למצגות

### כללי

- הקורס הינו לעדכון ולריענון ואינו מהווה הכשרה מטעם משרד ממשלתי/מוסד כל שהוא
- הקורס יוכר לגמול השתלמות למהנדסים, הנדסאים, אדריכלים וביולוגים, בהתאם לדרישות משרד החינוך
- קיימת חובת נוכחות של 100% משעות הלימוד
- הקורס יכלול מפגש בפיתוח מוצר ותרגול מעשי במבחני טעימה
- למשתתפים תחולק ארוחת צהריים קלה
- פתיחת הקורס מותנת במינימום נרשמים
- מספר המקומות מוגבל

**נושאי הלימוד**

שם המרצה	נושא לימוד למפגש	שעות	תאריך	מס' המפגש
ד"ר סם ברנהרדט אינג' אבי סלקמן	<ul style="list-style-type: none"> <li>מבוא - מבנה משרד הבריאות, מבנה משרד הבריאות במחוזות, עקרונות הרגולציה של המשרד</li> <li>מבוא כללי - סקירה כללית על ההשפעות ההיסטורית של המזון והתזונה</li> <li>עקרונות כלליים בטכנולוגיה של מזון</li> </ul>	09:15-16:00	14/05/18	1
ד"ר בני שטרים ומרצה אורח ארתורו גייפמן	<ul style="list-style-type: none"> <li>תהליך פיתוח מוצרי מזון</li> <li>חלבונים מן הצומח</li> </ul>	09:15-16:00	28/05/18	2
ד"ר עינת חלבה ומרצה אורח ארתורו גייפמן	<ul style="list-style-type: none"> <li>ניפוץ מיתוסים במזון</li> <li>תוספי מזון-ממתקים חומרי משמרים, הידרוקולואידים, סיבים תזונתיים, עמילנים טבעיים ומעובדים</li> </ul>	09:15-16:00	04/06/18	3
ד"ר עינת חלבה	<ul style="list-style-type: none"> <li>גורמי סיכון כימיים במזון</li> <li>צבעי מאכל סינתטיים וטבעיים</li> </ul>	09:15-16:00	11/06/18	4
ד"ר עינת חלבה ומרצה אורחת עו"ד ליאת הסל	<ul style="list-style-type: none"> <li>תקינה של ייצור וסימון מזון</li> <li>אלרגיה ורגישות למזון</li> </ul>	09:15-16:00	18/06/18	5
ד"ר עינת חלבה ומרצה אורחת הדס יריב	<ul style="list-style-type: none"> <li>עקרונות התזונה</li> <li>העשרת מזונות</li> </ul>	09:15-16:00	25/06/18	6
ד"ר עינת חלבה	<ul style="list-style-type: none"> <li>אנליזה כימית של מזון</li> </ul>	09:15-16:00	02/07/18	7
ד"ר סם ברנהרדט ד"ר עינת חלבה	<ul style="list-style-type: none"> <li>פיזיולוגיה של חוש הטעם והריח ומבחנים סנסוריים</li> </ul>	09:15-16:00	09/07/18	8
אינג' אבי סלקמן	<ul style="list-style-type: none"> <li>פיקוח ואכיפה- תהליכי רישוי</li> </ul>	<b>09:15-12:30</b>	<b>16/07/18</b>	<b>9</b>

\*יתכנו שינויים בתכנית

