

SZKOLENIE**„ŻYWNÓŚĆ PROZDROWOTNA. SKŁAD, OZNAKOWANIE, REKLAMA”**

WYKŁADY, WARSZTATY – ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 113 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zdobycie oraz doskonalenie wiedzy na temat prawnych aspektów tworzenia oraz prezentacji żywności o charakterze prozdrowotnym (żywności wzbogaconej, suplementów diety, FSMP, produktów do kontroli masy ciała). Omawiane zagadnienia będą ilustrowane licznymi przykładami z rynku.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, pracowników działów jakości oraz właścicieli firm, które sprzedają lub planują sprzedawać żywność prozdrowotną, a także wszystkich osób zainteresowanych prezentowaną tematyką.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Kategorie żywności o charakterze prozdrowotnym:
 - Podział żywności o właściwościach prozdrowotnych (żywność wzbogacona, suplement diety, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, środek spożywczy zastępujący posiłek, do kontroli masy ciała),
 - Istotne różnice pomiędzy kategoriami (na przykładach),
 - Problemy praktyczne związane z prawidłową kwalifikacją żywności „prozdrowotnej”,
 - Przegląd przepisów regulujących poszczególne rodzaje żywności „prozdrowotnej”.
2. Skład żywności o charakterze prozdrowotnym:
 - Zasady wzbogacania żywności (różnych kategorii),
 - Maksymalne i minimalne ilości witamin oraz składników mineralnych,
 - Składniki roślinne – które mogą być składnikiem żywności?
 - Problematyka „novel food” (nowa żywność i nowe składniki żywności).
3. Oznakowanie żywności o charakterze prozdrowotnym:
 - Najważniejsze różnice w oznakowaniu poszczególnych kategorii żywności,
 - Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne vs oświadczenia medyczne,
 - Bazy dozwolonych oświadczeń (w tym tzw. lista „pending”),
 - Warunki stosowania oświadczeń.
4. Reklama żywności o charakterze prozdrowotnym:
 - Zasady formułowania treści o charakterze reklamowym,
 - Komunikaty problemowe, np. „naturalny”, „zdrowy”, „bez konserwantów”, „bez GMO”, „na odchudzanie”, „na przeziębienie”, „przeciwwirusowy” – analiza przykładów z rynku.
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.



TRENER:

Ekspert ds. prawa żywnościowego, wieloletni praktyk i trener. Specjalista w dziedzinie znakowania żywności. Posiada bogate doświadczenie w opiniowaniu treści etykiet, ocenie składu środków spożywczych, a także interpretacji przepisów prawa żywnościowego. Na bieżąco śledzi zmiany legislacyjne i pojawiające się wytyczne. Potrafi skutecznie rozwiązywać problemy Klientów i efektywnie dzielić się swoją wiedzą.

TERMINY:**14.04.2026****25.08.2026****18.11.2026**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****790,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .**

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują rabat w wysokości 10 % . *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów



ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

