

SZKOLENIE

„WYMAGANIA PRAWNE DLA PRODUCENTÓW OPAKOWAŃ PRZEZNACZONYCH DO WYROBÓW KOSMETYCZNYCH”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, KONSULTACJE

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 15 BO

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu podniesienie kwalifikacji oraz doskonalenie umiejętności interpretowania przepisów prawnych dotyczących opakowań przeznaczonych do wyrobów kosmetycznych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, specjalistów, kierowników i pracowników służb kontroli jakości i bezpieczeństwa kosmetyków, operatorów przemysłu kosmetycznego i opakowaniowego.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009:
 - Omówienie załącznika I w części dotyczącej opakowań
 - Omówienie załączników II-VI w kontekście substancji chemicznych wchodzących w skład opakowań
 - Omówienie decyzji wykonawczej komisji do rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 w części dotyczącej opakowań
 - Objasnienie i stosowanie w praktyce pojęć zanieczyszczenie, ilość śladowa, substancja niedozwolona
 - Objasnienie i stosowanie w praktyce dokumentów otrzymanych od dostawców opakowań
2. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004:
 - Rodzaje podmiotów gospodarczych, które są zobowiązane stosować rozporządzenie
 - Wykaz grup materiałów umieszczonych w rozporządzeniu
 - Podstawowe wymagania stawiane materiałom i wyrobom do kontaktu z żywnością
 - Deklaracja zgodności
3. Rozporządzenie (UE) nr 10/2011:
 - Omówienie zakresu materiałów objętych rozporządzeniem
 - Omówienie załącznika I do rozporządzenia
 - Rodzaje płynów modelowych imitujących żywność
 - Zastępowanie płynu modelowego D2 płynami substytucyjnymi w badaniach migracji
 - Warunki badania migracji globalnej i specyficznej
 - Sposób wyrażania wyników migracji globalnej i specyficznej
 - Deklaracja zgodności
 - Omówienie niejasności i kwestii wątpliwych w rozporządzeniu
4. Dokumenty poprzedzające wprowadzenie rozporządzenia nr (UE) 10/2011:
 - Dyrektywa 82/711/EWG



- Dyrektywa 85/572/EWG
 - Dyrektywa 97/48/WE
 - Dyrektywa 2007/19/WE
 - Rodzaje płynów modelowych w tym płynów substytucyjnych
 - Warunki badania migracji globalnej i specyficznej
5. Analiza sensoryczna:
- Cel przeprowadzania badań sensorycznych
 - Podstawowe pojęcia
 - Metody badań
 - Omówienie niemieckiej normy DIN 10955:2004
6. Dobra Praktyka Produkcyjna:
- Omówienie rozporządzenia (WE) nr 2023/2006 oraz rozporządzenia (WE) nr 282/2008
 - Wykaz podmiotów których obowiązuje przestrzeganie zapisów wymienionych rozporządzeń
 - Omówienie podstawowych wymagań zawartych w rozporządzeniach
7. Rezolucja AP 89 (1):
- Omówienie wymagań zawartych w rezolucji dotyczących barwników i pigmentów stosowanych do barwienia tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
8. Rozporządzenie (WE) nr 282/2008 dotyczące materiałów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu.
9. Warunki stosowania tworzyw typu PCR.
10. Opakowania metalowe:
- Metals and alloys used in food contact materials and articles. A practical guide for manufacturers and regulators. 1st Edition, 2013, issued by the European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare/Committee of Experts on Packaging Materials for Food and Pharmaceutical Products (P-SC-EMB)
 - ✓ Płyny modelowe,
 - ✓ Warunki badań
 - ✓ Oznaczane pierwiastki
11. Ochrona środowiska - dyrektywa 94/62/WE w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych:
- Omówienie dopuszczalnej zawartości metali ciężkich w opakowaniach
12. Rozporządzenie Ministra Zdrowia dot. materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych.
13. Karty MSDS, specyfikacje techniczne.
14. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Część użytkowa:

- ✓ Możliwe pułapki i skutki ewentualnych nieścisłości w sposobie formułowania kontraktów.
- ✓ Omówienie parametrów fizyko-mechanicznych mających wpływ na jakość i właściwości użytkowe wyrobów.
- ✓ Możliwość reklamacji wyrobów otrzymanych od dostawców na podstawie badań chemicznych, organoleptycznych i fizyko-mechanicznych.



TRENER:

Adam Fotek - Ekspert ds. Badań J.S. Hamilton Poland. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie przepisów prawa europejskiego i polskiego oraz metod badawczych dotyczących opakowań do żywności. Autor i współautor publikacji oraz wdrożeń metod badań materiałów i opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Uczestnik projektów badawczo-rozwojowych finansowanych przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju.

TERMINY:

11.02.2025 - szkolenie on-line

22.10.2025, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie

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**

799,00 zł netto + VAT 23 %

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

TRYB STACJONARNY

969,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

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 dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana w wersji papierowej.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU 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 zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy 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 telefon: 58/ 766 99 46.

