

## SZKOLENIE

### „MATERIAŁY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ - WYMAGANIA PRAWNE I PRAKTYCZNE. PRZYGOTOWANIE DEKLARACJI ZGODNOŚCI”

WYKŁADY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ, ANALIZA PRZYKŁADÓW, KONSULTACJE

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDA - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 56 BO

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu podniesienie kwalifikacji oraz doskonalenie umiejętności interpretowania przepisów prawa w zakresie opakowań do kontaktu z żywnością oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do ich wyrobu. Celem szkolenia jest również nabycie umiejętności przygotowywania deklaracji zgodności.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

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

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Analiza sensoryczna
  - Cel przeprowadzania badań sensorycznych
  - Podstawowe pojęcia

- Metody badań
  - Omówienie niemieckiej normy DIN 10955:2004.
5. Dobra Praktyka Produkcyjna
    - Omówienie rozporządzenia (WE) nr 2023/2006 oraz rozporządzenia (WE) nr 2022/1616
    - Wykaz podmiotów których obowiązuje przestrzeganie zapisów wymienionych rozporządzeń
    - Omówienie podstawowych wymagań zawartych w rozporządzeniach.
  6. Rezolucja AP 89 (1)
    - Omówienie wymagań zawartych w rezolucji dotyczących barwników i pigmentów stosowanych do barwienia tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  7. Rozporządzenie (WE) nr 2022/1616 dotyczące materiałów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu do kontaktu z żywnością.
  8. Warunki stosowania tworzyw typu PCR
  9. Rozporządzenie (UE) nr 284/2011 ustanawiające specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong. Punkt szczególnie ważny dla importerów wyrobów wymienionych w tytule rozporządzenia.
  10. Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością
    - Wymagania BFR zalecenie XXXVI
    - Wymagania CEPI - wytyczne branżowe dotyczące zgodności materiałów i wyrobów z papieru i tektury przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  11. 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.
  12. Ochrona środowiska - dyrektywa 94/62/WE w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych
    - Omówienie dopuszczalnej zawartości metali ciężkich w opakowaniach.
  13. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia w części dotyczącej producentów materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  14. Rozporządzenie Ministra Zdrowia dot. materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych.
  15. Ćwiczenia z przygotowania deklaracji zgodności dla grup materiałów omawianych na szkoleniu
  16. Karty MSDS, specyfikacje techniczne
  17. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

**TRENER:**

**Adam Fotek** - Specjalista ds. Badań Opakowań J.S. Hamilton Poland. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie przepisów prawa europejskiego i polskiego oraz metod badawczych na temat 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:**

- 25.01.2024 – szkolenie on-line**
- 20.03.2024 Katowice - szkolenie on-line lub stacjonarnie**
- 22.05.2024 Poznań - szkolenie on-line lub stacjonarnie**
- 16.07.2024 Gdynia - szkolenie on-line lub stacjonarnie**
- 16.09.2024 Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie**
- 18.11.2024 Kraków - szkolenie on-line lub stacjonarnie**

#### **AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:**

- 10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line
- 11:30 - 11:45 – przerwa
- 11:45-13:15 cd. szkolenia on-line
- 13:15- 13:30 – przerwa
- 13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line
- 15:00 podsumowanie, zakończenie

#### **CENA SZKOLENIA:**

##### **TRYB ON-LINE**

**749,00 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**

**899,00 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 szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

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

##### **WYMAGANIA SPRZĘTOWE:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy 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.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

### Szkolenie

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

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 ani lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

### Po szkoleniu

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

### ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

Na dzień przed szkoleniem do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie.

W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.