

SZKOLENIE

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

WYKŁADY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ, ANALIZA PRZYKŁADÓW, KONSULTACJE

TRYB SZKOLENIA: 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:

22.01.2025 – szkolenie on-line

19.03.2025 – szkolenie on-line

21.05.2025, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

14.07.2025, Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie

17.09.2025, Poznań – szkolenie on-line lub stacjonarnie

25.11.2025 – szkolenie on-line

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, 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 :

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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.

