

SZKOLENIE
**„ZANIECZYSZCZENIA I ZAFALSZOWANIE ŻYWNOSCI. AKTUALIZACJA WYMAGAŃ PRAWNYCH,
METODY ANALIZ.”**

WYKŁADY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 68 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest omówienie najważniejszych chemicznych zanieczyszczeń żywności w aspekcie aktualnych uregulowań prawnych, zagrożeń dla życia, metod analitycznych i interpretacji wyników analiz.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości i laboratoriów zakładów przemysłu spożywczego odpowiedzialnych za prawidłową ocenę surowca i produktów, pracowników urzędowych laboratoriów nadzoru, a także wszystkich zainteresowanych przedmiotową tematyką, chcących pogłębić swoją wiedzę.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Zanieczyszczenia żywności
 - Charakterystyka zanieczyszczeń występujących w żywności
 - Źródła zanieczyszczeń w artykułach żywnościowych
 - Wpływ zanieczyszczeń na zdrowie konsumenta
 - Zanieczyszczenia żywności spowodowane migracją substancji toksycznych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Rozporządzenie UE nr 915/2023 z 25.04.2023 – aktualizacja, wymagania prawne dotyczące maksymalnych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w wybranych środkach spożywczych
 - Metody oznaczania wybranych zanieczyszczeń oraz zafałszowań żywności
 - Interpretacja wyników badań w powiązaniu z obowiązującymi przepisami prawnymi
2. Zafałszowania żywności
 - Rodzaje zafałszowań
 - Najczęściej fałszowane produkty – raport ACN
 - Metody oznaczania zafałszowań żywności
 - Przegląd metod analitycznych pod kątem fałszowania konkretnych produktów
 - Jak zapobiegać zafałszowaniom?
3. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia

TRENER:

Anna Szeliga - absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego, studiów podyplomowych: bezpieczeństwa żywności, systemów zarządzania oraz MBA. Wieloletnie doświadczenie w pracowniach J.S. Hamilton Poland w zakresie pozostałości pestycydów oraz badania zanieczyszczeń żywności, jako ekspert wykonujących analizy i wdrażający metody badawcze oraz jako osoba zarządzająca i nadzorująca bezpieczeństwo i higienę pracy w podległych jej pracowniach badawczych.

TERMINY:**17.02.2026 – szkolenie on-line****18.05.2026 – szkolenie on-line****28.09.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie****04.12.2026 – szkolenie on-line**

*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****749,00 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**980,00 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 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.

