

**SZKOLENIE**  
**„ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOCI.**  
**AKTUALIZACJA WYMAGAŃ PRAWNYCH, METODY ANALIZ.”**

WYKŁADY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

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. Charakterystyka zanieczyszczeń w żywności.
2. Źródła zanieczyszczeń w artykułach żywnościowych.
3. Wpływ zanieczyszczeń na zdrowie konsumenta.
4. Zanieczyszczenia żywności spowodowane migracją substancji toksycznych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Rozporządzenie UE nr 915/2023 z 25.04.2023 ( zastępujące rozporządzenie UE 1881/2006) – aktualizacja, wymagania prawne dotyczące maksymalnych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w środkach spożywczych.
6. Metody oznaczania wybranych zanieczyszczeń w żywności.
7. Interpretacja wyników badań w powiązaniu z obowiązującymi przepisami prawnymi.
8. 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:**

**26.02.2025 – szkolenie on-line**

**14.05.2025, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie**

**12.09.2025 – szkolenie on-line**

**10.12.2025 – 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****699,00 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****915,00 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 TRYBIE 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.

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

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

