

SZKOLENIE
„ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI. PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA I AKWAKULTURY.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WERYFIKACJA ETYKIET

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 89 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z wymaganiami prawnymi dotyczącymi znakowania nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i akwakultury oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu oraz produktów przetworzonych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie adresowane jest do pracowników działów jakości, technologów, specjalistów z działu R&D oraz marketingu.

PROGRAM SZKOLENIA:

WYKŁADY:

1. Znakowanie żywności - ramy prawne:
 - Przegląd przepisów krajowych i unijnych dotyczących etykietowania żywności,
 - Nazwa żywności przewidziana w przepisach, nazwa zwyczajowa, nazwa opisowa - przykłady poprawnego konstruowania nazw,
 - Wymagane prawnie informacje towarzyszące nazwie,
 - Oznaczenia wymagane Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury (WOR),
 - Wykaz składników – kiedy jest wymagany i jak poprawnie go opracować?
 - Ilość netto żywności – a co z glazurą?
 - Oznaczenie ilościowe składnika (QUID),
 - Termin przydatności do spożycia/ Data minimalnej trwałości/ Data zamrożenia,
 - Odpowiedzialność prawna za produkt i jego oznakowanie.
2. Znakowanie dodatków:
 - Prawidłowa nazwa i funkcja technologiczna dodatku,
 - Ocena możliwości stosowania określonych dodatków – przykłady produktów.
3. Marketing produktów rybołówstwa i akwakultury:
 - Produkty „w stylu”, itp. – czy nazwa zobowiązuje do deklaracji kraju pochodzenia?
 - Elementy graficzne – symbole, krajobrazy – a znakowanie krajem pochodzenia,
 - Możliwości stosowania określeń „po staropolsku”, „domowy”, „wiejski”, itp.
4. Znakowanie wartości odżywczej:
 - Zaakceptowane prawnie metody wyznaczania wartości odżywczej żywności,
 - Treść obowiązkowej i dobrowolnej informacji o wartości odżywczej,
 - Zaokrąglenia wartości liczbowych oraz limity tolerancji – wytyczne Komisji Europejskiej,



- Jak poprawnie informować konsumenta o zawartości kwasów tłuszczowych omega-3?
5. Znakowanie alergenów:
 - Wymagania prawne,
 - Analiza zagrożenia dla produktów wytwarzanych w zakładzie.
 6. Przegląd najczęściej popełnianych błędów, odpowiedzi na pytania nadesłane przed szkoleniem.
 7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Istnieje możliwość weryfikacji etykiety przez trenera, w celu omówienia jej podczas szkolenia. W tym celu prosimy przesłać etykietę na maila szkolenia@jsh.com.pl najpóźniej do 3 dni przed szkoleniem.

PROWADZĄCY:

Ekspert ds. Prawa Żywnościowego, Inspektor Rolnictwa Ekologicznego, jakościowiec – praktyk, szkoleniowiec i edukator w zakresie oznakowania produktów.

Wspiera firmy we wprowadzaniu produktów spożywczych na rynek polski i rynki zagraniczne. Tłumaczy oraz weryfikuje etykiety w 24 językach. Na co dzień współpracuje z działami R&D, Jakości oraz Marketingu, doradzając w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz przeprowadzając szkolenia z zakresu znakowania i reklamy produktów spożywczych. Przygotowuje producentów oraz dystrybutorów do uzyskania certyfikatu Rolnictwa Ekologicznego.

Absolwentka kierunków: Biologia, Bioinżynieria produkcji żywności oraz Mikrobiologia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Audytor HACCP oraz ISO 22000.

Jej pasją to propagowanie świadomości konsumenckiej w obszarze oznakowania produktów spożywczych.

TERMINY:

28.05.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

13.11.2026 – 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

790,00 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

1.090,00 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 otrzymają 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.