

SZKOLENIE „ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI – PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA I AKWAKULTURY”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WERYFIKACJA ETYKIET

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDOWY - 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.
8. Podsumowanie szkolenia, pytania.

Istnieje możliwość weryfikacji etykiety przez trenera, w celu omówienia jej podczas szkolenia. W tym celu prosimy przesłać etykiety 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:

22.05.2024 – szkolenie on-line

15.11.2024 Warszawa – szkolenie on-line i/ 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

697,00 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

896,00 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 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 / 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 lub telefon: 58/ 766 99 46.