

SZKOLENIE

„SUBSTANCJE DODATKOWE, AROMATY, ENZYMY W PRZETWÓRSTWIE SPOŻYWCZYM. REGULACJE PRAWNE, PRAKTYKA STOSOWANIA I KONTROLA”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 94 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest przedstawienie aktualnych wymogów prawnych w zakresie możliwości stosowania dodatków do żywności, aromatów oraz enzymów w produkcji spożywczej. Uczestnicy spotkania dowiedzą w jaki sposób poruszać się w odpowiedniej legislacji, a także w jaki sposób znakować produkty zawierające dodatki / aromaty / enzymy. Przedstawiona zostanie także problematyka dodatków określanych jako „clean label”.

UCZESTNICZY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, kierowników i pracowników produkcji, kierowników ds. jakości, pracowników działów jakości i laboratoriów.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Aktualne przepisy regulujące zasady stosowania dozwolonych substancji dodatkowych:
 - Podstawowe zasady związane ze stosowaniem dodatków,
 - Unijny wykaz dodatków do żywności – budowa, sposób poruszania się, prawidłowa interpretacja zapisów,
 - Kategoryzacja żywności w aspekcie stosowania dodatków do żywności,
 - Zasada przenoszenia - omówienie szkicu przewodnika Komisji Europejskiej,
 - Barwniki vs żywność barwiąca,
 - Sposób deklaracji dodatków w wykazie składników oraz możliwość pominięcia deklaracji.
2. Stosowanie oraz oznakowanie aromatów:
 - Definicja aromatu w kontekście stosowania preparatów funkcjonalnych typu „clean label”,
 - Znakowanie aromatów naturalnych,
 - Aromat vs. wizerunek na etykiecie.
3. Uregulowania prawne w zakresie stosowania enzymów w produkcji żywności:
 - Wspólnotowa lista enzymów spożywczych,
 - Enzymy jako substancje pomocnicze w przetwórstwie – przewodnik Komisji Europejskiej,
 - Znakowanie środków spożywczych zawierających enzymy.
4. Znakowanie żywności bez dodatków:
 - Jak bezpiecznie wyróżnić produkt bez dodatków ?
 - Trend clean label – komunikaty negatywne typu „bez konserwantów”, „bez wzmacniaczy smaku” itp.
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.



TRENERZY:

Ekspert ds. prawa żywnościowego, wieloletni praktyk i trener.

Specjalista w dziedzinie znakowania żywności. Posiada bogate doświadczenie w opiniowaniu treści etykiet, ocenie składu środków spożywczych, a także interpretacji przepisów prawa żywnościowego. Na bieżąco śledzi zmiany legislacyjne i pojawiające się wytyczne. Potrafi skutecznie rozwiązywać problemy Klientów i efektywnie dzielić się swoją wiedzą.

TERMINY:

19.02.2025 - szkolenie on-line

12.05.2025, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarne

22.08.2025 - szkolenie on-line

21.10.2025, Poznań - szkolenie on-line lub stacjonarne

08.12.2025 - 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**

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

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 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.

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.

