

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”.

UCZESTNICY 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.



TRENER:

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:

10.02.2026 - szkolenie on-line

14.05.2026, Poznań - szkolenie on-line lub stacjonarne

24.08.2026 - szkolenie on-line

23.10.2026, Poznań - szkolenie on-line lub stacjonarne

08.12.2026 - 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**

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

1090,00 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.

