

SZKOLENIE „ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI. PRZEMYSŁ MIĘSNY”

WYKŁADY, ANALIZA, PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 09 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Podczas szkolenia uczestnicy dowiedzą się jakie są aktualne wymagania dotyczące oznakowania mięsa i produktów mięsnych, nabędą umiejętności w zakresie oceny prawidłowości oznakowania. Będą mieli także okazję skonsultować się z ekspertem w sprawie projektowanych etykiet.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, kierowników i pracowników produkcji, kierowników i pracowników działów jakości i laboratoriów, działów marketingu oraz PR sektora przemysłu mięsnego.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Aktualne wymagania z zakresu znakowania produktów mięsnych w świetle obowiązujących przepisów krajowych i Unii Europejskiej:
 - Obowiązkowe informacje na etykiecie produktów mięsnych
 - Nowe wymagania dotyczące znakowania krajem lub miejscem pochodzenia składnika podstawowego wędlin
 - Definicja „mięsa” do celów znakowania, ilościowa zawartość składnika
 - MOM i jego oznakowanie
 - Najczęstsze problemy i wątpliwości związane ze znakowaniem produktów mięsnych
2. Aktualne wymagania z zakresu znakowania mięsa i „surowych wyrobów mięsnych”:
 - Mięso wołowe, mięso drobiowe, mięso cielęce, mięso mielone
3. Wytyczne dotyczące oznakowania wędlin, w tym w zakresie wyliczania i kontroli wartości odżywczej
4. Skutki prawne deklaracji i zobowiązań
5. Wybrane sprawy sporne i wyroki sądów dotyczące oznakowania wędlin
6. Kalkulacja wybranych receptur produktów mięsnych zaproponowanych przez uczestników szkolenia z wykorzystaniem aplikacji komputerowej umożliwiającej wyliczanie ilościowej zawartości „mięsa” i innych składników w produktach mięsnych oraz wartości odżywczej.
7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Specjalista w zakresie technologii przetwórstwa mięsa, prawa żywnościowego dotyczącego przemysłu mięsnego, w tym jakości handlowej oraz oznakowania mięsa i przetworów mięsnych, dozwolonych substancji dodatkowych stosowanych w przetwórstwie mięsa i bezpieczeństwa żywności.

TERMINY:

17.02.2026 – szkolenie on-line

10.06.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

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

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

09.10.2026 – 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****890,00 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**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.

