

## SZKOLENIE

### „ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI. PIEKARNICTWO I WYROBY CUKIERNICZE”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 62 /JB

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu podniesienie kwalifikacji oraz doskonalenie umiejętności interpretowania przepisów prawa odnośnie znakowania żywności wyrobów piekarniczych i cukierniczych w celu praktycznego ich zastosowania. Przedstawione zostaną m.in. najczęściej występujące błędy w oznakowaniu tego typu produktów.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, kierowników jakości, pracowników działów jakości, działów marketingu, osób odpowiedzialnych za znakowanie środków spożywczych.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Podstawowe obowiązki producentów żywności w zakresie znakowania żywności wynikające z:
  - Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
  - Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
  - Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz.29 z późn.zm.).
2. Znakowanie żywności – zasady ogólne, odpowiedzialność prawna za produkt i za oznakowanie.
3. Znakowanie żywności – wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr (UE) 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:
  - informacje obowiązkowe na temat żywności, w tym m.in.
    - nazwa produktu, wykaz składników, alergeny, QUID,
    - data minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia,
    - warunki przechowywania,
    - kraj i miejsce pochodzenia.
  - teksty marketingowe – ryzyka stosowania na opakowaniu
4. Zasady znakowania wartością odżywczą:
  - obowiązkowa i dobrowolna informacja o wartości odżywczej,
  - żywność zwolniona z obowiązku znakowania wartością odżywczą.
5. Nutri Score – dobrowolny system.
6. „Produkt polski” .
7. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – podstawowe zasady stosowania.
8. Oznakowanie towarów paczkowanych.
9. Treści niedozwolone, wprowadzające konsumenta w błąd.
10. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.



W przypadku dodatkowych pytań po szkoleniu prosimy o kontakt z naszym Trenerem, który odpowie na Państwa pytania dotyczące tematyki szkolenia do 2 tygodni po wydarzeniu. Po tym terminie konsultacje będą traktowane jako usługa płatna.

#### TRENER:

**Małgorzata Krzepakowska** - Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego w zarządzaniu jakością. Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami. Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów.

Podczas szkoleń skutecznie omawia zawiłości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

#### TERMINY:

**07.04.2025**

**22.10.2025**

#### 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.

**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.

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

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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

