

SZKOLENIE

„ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI. PIEKARNICTWO I WYROBY CUKIERNICZE”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

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, alergenów, 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 zawartość prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

TERMINY:

09.04.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

28.10.2026 – 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

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.