

SZKOLENIE

„PRODUKTY ZAFALSZOWANE, NIEPEŁNOWARTOŚCIOWE, PODRÓBK I NIEZGODNOŚCI W OZNAKOWANIU. WYBRANE PROBLEMY AUTENTYCZNOŚCI ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 05 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Podczas szkolenia przedstawione zostaną różne aspekty problematyki zafałszowań żywności – m.in. definicje prawne, przykłady fałszowania żywności, metody zapobiegania zafałszowaniom żywności, wymagania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, przegląd wybranych metodyk analitycznych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, specjalistów ds. kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, a także innych uczestników łańcucha żywnościowego oraz organów kontrolnych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do problematyki zafałszowań żywności:
 - Podstawowe definicje prawne dotyczące tematyki zafałszowań
 - Podział zafałszowań
 - Przyczyny zafałszowań, w tym zapobieganie zafałszowaniom żywności w wyniku błędów ludzkich.
2. Zafałszowania żywności – wymagania prawne:
 - Sankcje przewidziane za wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych
 - Przegląd przepisów dotyczących jakości handlowej artykułów-rolno spożywczych
 - Przykłady fałszowania żywności na podstawie wyników kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
 - Nieprawidłowości w zakresie oznakowania uznane jako zafałszowania
3. Zafałszowania żywności – wymagania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności:
 - Wymagania standardu BRC i IFS w zakresie autentyczności środków spożywczych
 - Ocena podatności na zafałszowania
 - Plan ograniczania oszustw w branży spożywczej
 - Przydatne narzędzia i przewodniki
4. Zafałszowania żywności w aspekcie badań laboratoryjnych:
 - Przegląd najczęściej fałszowanych środków spożywczych
 - Kontrola jakości produktów spożywczych - działania podejmowane w celu eliminowania zafałszowań wyrobów
 - Metody analityczne stosowane w celu detekcji zafałszowań i przykłady interpretacji uzyskanych wyników.
5. 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.

Ewelina Ciunel, Absolwentka Biotechnologii na Wydziale Chemicznym oraz Zarządzania i Marketingu na Wydziale Zarządzania Politechniki Gdańskiej. Ekspert ds. Analiz Chemicznych J.S Hamilton Poland Sp. z o.o., związana z firmą od 2005 roku. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie metod badawczych i właściwości fizycznych i chemicznych produktów żywnościowych. Konsultant merytoryczny w zakresie badań chemicznych produktów żywnościowych i pasz, badań przechowalniczych.

TERMINY:**14.02.2025****10.06.2025****15.09.2025****09.12.2025****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 wysłana 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.

