

SZKOLENIE

„ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI. PRODUKTY GARMAŻERYJNE I DANIA GOTOWE”

WYKŁADY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ, ANALIZA ETYKIET

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 217 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z wymaganiami prawnymi dotyczącymi znakowania produktów garmażeryjnych i dań gotowych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie adresowane jest do pracowników działów jakości, technologów, specjalistów z działu R&D oraz marketingu.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Znakowanie żywności opakowanej - ramy prawne:
 - Przegląd przepisów krajowych i unijnych dotyczących etykietowania żywności,
 - Odpowiedzialność prawna za produkt i jego oznakowanie,
 - Nazwa żywności przewidziana w przepisach, nazwa zwyczajowa, nazwa opisowa - przykłady poprawnego konstruowania nazw,
 - Wymagane prawnie informacje towarzyszące nazwie,
 - Wykaz składników – jak poprawnie opracować?
 - Oznaczenie ilościowe składnika (QUID),
 - Zawartość nadzienia – deklarować czy nie?
 - „Najlepiej spożyć przed” czy „Należy spożyć do:”? Kiedy należy podać warunki przechowywania po otwarciu?
 - Inne oznaczenia wynikające z przepisów prawa.
2. Znakowanie dodatków:
 - Prawidłowa nazwa i funkcja technologiczna dodatku,
 - Ocena możliwości stosowania określonych dodatków – przykłady produktów,
 - Pominięcie deklaracji dodatku w wykazie składników (zasada przenoszenia),
 - Barwniki vs. żywność barwiąca.
3. Graficzne lub słowne podkreślenie charakteru produktu:
 - Produkty „w stylu”, „a’la” – czy nazwa zobowiązuje do deklaracji kraju pochodzenia?
 - Elementy graficzne – symbole, krajobrazy – a znakowanie krajem pochodzenia,
 - Możliwości stosowania określeń „tradycyjna kuchnia”, „domowy”, „jak u mamy”, itp.
4. Znakowanie wartości odżywczej:
 - Zaakceptowane prawnie metody wyznaczania wartości odżywczej żywności,
 - Treść obowiązkowej i dobrowolnej informacji o wartości odżywczej,
 - Zaokrąglenia wartości liczbowych oraz limity tolerancji – wytyczne Komisji Europejskiej.



5. Znakowanie alergenów:
 - Wymagania prawne,
 - Analiza zagrożenia dla produktów wytwarzanych w zakładzie,
 - Alergeny krzyżowe i ostrożnościowe deklarowanie alergenów (PAL – Precautionary Allergen Labelling),
 - Produkty dla wegan a alergeny krzyżowe pochodzenia zwierzęcego – deklarować, czy nie?
6. Instrukcja przygotowania – o czym należy pamiętać? :
 - Warunki użytkowania.
 - Wybór opakowań.
7. Przegląd najczęściej popełnianych błędów, odpowiedzi na pytania nadesłane przed szkoleniem
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Istnieje możliwość weryfikacji etykiety przez trenera, w celu omówienia jej podczas szkolenia. W tym celu prosimy przelać etykiety na maila szkolenia@jsh.com.pl najpóźniej do 3 dni przed szkoleniem.

TRENER:

Ekspert ds. Prawa Żywnościowego, Inspektor Rolnictwa Ekologicznego, jakościowiec – praktyk, szkoleniowiec i edukator w zakresie oznakowania produktów.

Wspiera firmy we wprowadzaniu produktów spożywczych na rynek polski i rynki zagraniczne. Tłumaczy oraz weryfikuje etykiety w 24 językach. Na co dzień współpracuje z działami R&D, Jakości oraz Marketingu, doradzając w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz przeprowadzając szkolenia z zakresu znakowania i reklamy produktów spożywczych. Przygotowuje producentów oraz dystrybutorów do uzyskania certyfikatu Rolnictwa Ekologicznego.

Absolwentka kierunków: Biologia, Bioinżynieria produkcji żywności oraz Mikrobiologia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Audytor HACCP oraz ISO 22000.

Jej pasją to propagowanie świadomości konsumenckiej w obszarze oznakowania produktów spożywczych.

TERMINY:

12.05.2025

31.10.2025

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11:30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 – 11:45 – przerwa

11:45 - 13:15 cd. szkolenie

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenie

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.

