

## 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 przesłać etykietę na maila [szkolenia@jsh.com.pl](mailto: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:

**19.05.2026**

**29.10.2026**

*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. szkolenie

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenie

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.

**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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.