

WEBINARIUM
„NOWA ŻYWNOŚĆ – NOVEL FOOD.
DEFINICJA, SKŁADNIKI NOWEJ ŻYWNOŚCI, WARUNKI STOSOWANIA I ZNAKOWANIE.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM

SYMBOL: 269 WEB

CEL / OPIS WEBINARIUM:

Celem webinarium jest usystematyzowanie zagadnień dotyczących nowej żywności. W trakcie szkolenia zostanie omówiona definicja nowej żywności oraz kategorie żywności, które będą stanowiły o statusie „novel” oraz jak i gdzie weryfikować status żywności. Zostanie poruszona kwestia dwóch możliwych procedur uzyskiwania zezwolenia na wprowadzenie nowej żywności na rynek: procedura główna, dotycząca nowej żywności ogółem oraz procedura uproszczona, oparta na notyfikacji, przewidziana dla tradycyjnej żywności z państw trzecich. Kluczowym aspektem będzie omówienie unijnego rejestru nowej żywności wraz praktycznymi przykładami nowej żywności funkcjonującymi na rynku.

UCZESTNICY WEBINARIUM:

Webinarium skierowane jest do technologów, pracowników działów jakości i działów wdrożeń produktów, działów marketingu, osób odpowiedzialnych za skład i znakowanie środków spożywczych.

PROGRAM:

1. Nowa żywność – definicja, kategorie.
2. Katalog nowej żywności.
3. Procedura uzyskiwania zezwolenia na wprowadzenie nowej żywności na rynek.
4. Unijny rejestr nowej żywności.
5. Przykłady nowej żywności:
 - nasiona szałwii hiszpańskiej (chia),
 - fitosterole/fitostanole,
 - witaminy i składniki mineralne: np. witamina K2 (menachinon), pikolinian chromu,
 - składniki suplementów diety: np.: trans-resweratrol, zeaksantyna,
 - białka roślinne z nowych źródeł np.: białko rzepakowe, białko z fasoli mung,
 - zatwierdzone jako novel food białka z owadów,
 - konopie siewne i CBD.
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Specjalistka ds. Bezpieczeństwa i Jakości Żywności ze szczególnym uwzględnieniem aspektów dotyczących prawa żywnościowego i znakowania żywności. Posiada kilkunastoletnie doświadczenie w zakresie tworzenia i weryfikacji etykiet zdobyte w pracy w inspekcji, w przemyśle i w branży badań, inspekcji i certyfikacji.

TERMINY:**09.03.2026****07.07.2026****27.10.2026**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA:

09:00 – rozpoczęcie webinarium

09:05 – zajęcia webinaryjne

11:50 – sesja pytań i odpowiedzi

12:00 - podsumowanie i zakończenie webinarium.

CENA WEBINARIUM:**TRYB ON-LINE****479,00 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 lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

