

WEBINARIUM**„ILOŚCIOWA OCENA RYZYKA ZWIĄZANA Z ALERGENAMI, W OPARCIU
O SYSTEM VITAL 4.0 I INNE SYSTEMY”****WYKŁADY, ODPOWIEDZI NA PYTANIA****TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM****SYMBOL: 274 WEB****CEL / OPIS WEBINARIUM:**

Szkolenie skupia się na praktycznym podejściu do ilościowej oceny ryzyka związanej z niezamierzoną obecnością alergenów w żywności. Uczestnicy dowiedzą się w jaki sposób ustalić czy deklaracja typu „Może zawierać [alergen]” jest niezbędna, opierając się na wytycznych systemu VITAL, opracowaniach FAO / WHO, a także nowej legislacji Niderlandów. W czasie rzeczywistym zostaną przeprowadzone (i wyjaśnione) odpowiednie obliczenia.

UCZESTNICY WEBINARIUM:

Szkolenie skierowane jest do wszystkich osób związanych z branżą spożywczą, w tym przede wszystkim pracowników działów jakości, technologów oraz pracowników laboratoryjnych.

PROGRAM:

1. Deklaracja ostrożnościowa w zakresie niezamierzonej obecności alergenów:
 - Ostrożnościowe deklarowane alergenów w kontekście przepisów prawa i wytycznych,
 - Problematyka zanieczyszczeń krzyżowych i kryteriów akceptacji (wytyczne EU VITAL, FAO/WHO, holenderskie, czeskie).
2. Ilościowa ocena ryzyka w oparciu o wytyczne VITAL 4.0:
 - Wyjaśnienie koncepcji: dawki referencyjnej (RfD), dawki wywołującej (ED), porcji referencyjnej, poziomu działania (Action Level),
 - Przedstawienie metodyki wyliczania poziomu działania (Action Level) pod kątem deklaracji ostrożnościowej (PAL - Precautionary Allergen Labelling) – krok po kroku, na przykładzie.
3. Sposób prezentacji deklaracji ostrożnościowej (PAL):
 - Wytyczne GIIHARS w zakresie deklaracji alergenów krzyżowych,
 - Czy alergeny krzyżowe należy podkreślać?
 - Czy niezbędne jest wskazanie konkretnych zbóż glutenowych bądź orzechów?
4. Podsumowanie, pytania i odpowiedzi, zakończenie webinarium.

TRENER:

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.



TERMINY:**22.04.2026****19.06.2026****29.10.2026**

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

AGENDA:

10:00 – 10:05 – rozpoczęcie szkolenia

10:05 – 11:15 – szkolenie

11:15 – 11:30 – przerwa

11:30 – 12:30 – c.d. szkolenia

12:30 – 13:00 – sesja pytań i odpowiedzi

13:00 – podsumowanie, zakończenie szkolenia.

CENA:**TRYB ON-LINE****569,00 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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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.

