

**WEBINARIUM****„WPROWADZENIE KONSUMENTA W BŁĄD W UJĘCIU SYSTEMOWYM I ORZECZNICTWIE”****WYKŁADY, ODPOWIEDZI NA PYTANIA**

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM

SYMBOL: 275 WEB

**CEL / OPIS SZKOLENIA:**

Szkolenie ma na celu omówienie koncepcji rzetelnego informowania wyrażonej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. W celu pełnego zrozumienia zagadnienia, przedstawione zostaną odpowiednie definicje obecne w przepisach innych niż przepisy prawa żywnościowego, a także wybrane orzecznictwo sądów krajowych oraz Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej (TSUE). Podczas spotkania przywołanych zostanie wiele przykładów problemowych treści, potencjalnie wprowadzających konsumenta w błąd.

**UCZESTNICY SZKOLENIA:**

Szkolenie skierowane jest do wszystkich osób związanych z branżą spożywczą - technologów, pracowników działów jakości, działów marketingu, a także działów prawnych.

**PROGRAM SZKOLENIA:**

1. Definicje istotne dla zrozumienia koncepcji wprowadzenia konsumenta w błąd:
  - Działanie i zaniechanie wprowadzające w błąd w ujęciu systemowym,
  - Model przeciętnego konsumenta w orzecznictwie europejskim i krajowym,
  - Wprowadzenie w błąd vs zafałszowanie.
2. Kryteria istotne przy ocenie czy dany przekaz wprowadza w błąd.
3. Przykłady wprowadzenia w błąd co do właściwości produktu:
  - Hasło „bez konserwantów”,
  - Wizerunki owoców a dodatek aromatów,
  - Nazwy typu „chleb wiejski”, „chleb tradycyjny”,
  - Inne określenia problemowe, np. „kuchnia staropolska nowocześnie”.
4. Przykłady wprowadzenia w błąd przez przypisywanie nieprawdziwych cech:
  - Claim „bez dodatku glutaminianu sodu”,
  - Hasło „świeże jaja”.
5. Przykłady wprowadzenia w błąd przez podkreślanie oczywistości:
  - Oświadczenie „bez dodatku cukrów”,
  - Wyrażenia „Bez laktozy”, „HACCP certified” i inne.
6. 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.

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

**TERMINY:****20.04.2026****15.09.2026****25.11.2026**

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:****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.

**Dru ga 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.

