

WEBINARIUM**„ŻYWNOSĆ SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA MEDYCZNEGO (FSMP) – KWALIFIKACJA, OZNAKOWANIE,
OBOWIĄZKI PRODUCENTA”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM

SYMBOL: 331 WEB

CEL / OPIS WEBINARIUM:

Szkolenie poświęcone jest zagadnieniom prawnym związanym z kwalifikacją, składem, oznakowaniem oraz prezentacją żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP). Uczestnicy uzyskają kompleksowe omówienie ram legislacyjnych mających zastosowanie do tej kategorii środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem praktycznych aspektów kwalifikacji produktów, wymagań dotyczących składu i uzasadnienia użyteczności klinicznej, obowiązków podmiotów wprowadzających produkty do obrotu oraz zasad prawidłowego etykietowania i komunikowania cech FSMP, w tym granic pomiędzy informacją dietetyczną a komunikacją o charakterze medycznym.

UCZESTNICY WEBINARIUM:

Szkolenie skierowane jest do osób zajmujących się rozwojem, klasyfikacją oznakowaniem i wprowadzaniem do obrotu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Szkolenie będzie szczególnie przydatne dla przedstawicieli działów jakości, R&D, marketingu oraz działów prawnych.

PROGRAM WEBINARIUM:**1. Wprowadzenie do kategorii żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP):**

- Definicja prawna żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP),
- Ramy prawne mające zastosowanie do kategorii FSMP,
- Obszary stosowania FSMP,
- Różnica pomiędzy FSMP a suplementem diety i produktem leczniczym.

2. Klasyfikacja produktu jako FSMP – kluczowe kryteria:

- Klasyfikacja zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej (C/2017/7716),
- Koncepcja „specjalnego przetworzenia” oraz „specjalnego składu”,
- Koncepcja „dietetycznego odżywiania”,
- Koncepcja „zmiany normalnej diety”,
- Znaczenie składu, przeznaczenia i sposobu użycia w kontekście klasyfikacji produktu,
- Przykłady prawidłowych i błędnych kwalifikacji jako FSMP.

3. Wymagania dotyczące składu i właściwości FSMP:

- Uzasadnienie użyteczności klinicznej składników,
- Kryteria doboru składu w zależności od jednostki chorobowej,
- Dodatki technologiczne w żywności medycznej (w tym dla niemowląt),
- Składniki z kategorii *novel food* w żywności FSMP,
- Przykłady nieprawidłowych i nieuzasadnionych składów FSMP.

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

4. Obowiązki podmiotu wprowadzającego do obrotu FSMP:

- Dokumentacja techniczna,
- Dane wspierające klasyfikację jako FSMP,
- Powiadomienie o pierwszym wprowadzeniu do obrotu.

5. Etykietowanie, prezentacja i reklama FSMP:

- Nazwa produktu, grupa docelowa, sposób stosowania,
- Skład i wartości odżywcze,
- Formułowanie odniesień do dietetycznego odżywiania w chorobach / zaburzeniach,
- Opis właściwości lub cech, które czynią produkt użytecznym,
- Informacja o nadzorze lekarza,
- Ostrzeżenia i uwagi dodatkowe,
- Inne wymagane elementy oznakowania.

6. Prezentacja cech i właściwości produktu zgodnie z prawem:

- Opisywanie przydatności FSMP do celów dietetycznego odżywiania pacjentów,
- Granica pomiędzy opisem działania dietetycznego a oświadczeniem zdrowotnym,
- Różnica pomiędzy oświadczeniem składnikowym, zdrowotnym a medycznym,
- Prezentacja FSMP on-line,
- Przykłady poprawnych i niepoprawnych sformułowań.

7. Sesja pytań i odpowiedzi:

- Odpowiedzi na pytania uczestników.

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:**18.03.2026****17.09.2026**

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

AGENDA WEBINARIUM:

10:00 – 11:30 rozpoczęcie webinarium

11:30 – 11:45 – przerwa

11:45 – 13:00 cd. webinarium

13:00 – sesja pytań i odpowiedzi, 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.

