

ZNAKOWANIE ŻYWNOŚCI ZGODNIE Z WYMAGANIAMI PRAWNYMI

kod szkolenia: D001

CELE SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z obowiązującymi wymaganiami prawnymi dotyczącymi znakowania żywności, które stanowią podstawę prawidłowego przygotowania informacji dla konsumentów produktu spożywczego.

PROGRAM SZKOLENIA

1. **Obowiązujące wymagania prawne krajowe i unijne:** wymagania prawne dotyczące zakresu przekazywanych informacji na temat środka spożywczego; nazwa środka spożywczego uregulowana prawnie; wymagane prawnie informacje towarzyszące nazwie.
2. **Wykaz składników:** jak poprawnie opracować wykaz składników; dodatki w wykazie składników; pominięcie składników w wykazie, oznaczenie ilościowe składnika (QUID).
3. **Deklarowanie alergenów:** rodzaje alergenów pokarmowych; sposoby deklaracji; ostrożnościowe dekladowanie alergenów (PAL); dopuszczalne limity; system EU VITAL.
4. **Kraj pochodzenia:** kiedy należy podawać kraj pochodzenia; pochodzenie podstawowego składnika a pochodzenie produktu.
5. **Informacje na temat wartości odżywczej:** obowiązkowa i dobrowolna informacja na temat wartości odżywczej; metody wyznaczania wartości odżywczej; referencyjne wartości spożycia (RWS); dobrowolne systemy znakowania (FOPNL): Nutri-Score i Nutrinform.
6. **Pozostałe obowiązkowe informacje na etykiecie:** data minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia; warunki przechowywania; oznaczanie ilości.
7. **Dodatkowe informacje na temat żywności:** informacje dotyczące GMO; oświadczenia żywieniowe. żywność dla wegetarian i wegan
8. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

CZAS TRWANIA

8 godzin (w tym przerwy).

METODYKA SZKOLENIA

Szkolenie zdalne lub stacjonarne, prowadzone z wykorzystaniem prezentacji. Program szkolenia realizowany jest w formie wykładu i warsztatów opartych na ćwiczeniach praktycznych oraz przykładach, co pozwala na zdobycie praktycznej wiedzy i umiejętności, które uczestnicy będą mogli wykorzystać we własnej pracy.

ADRESACI

Pracownicy zajmujący się przygotowaniem danych do etykiet oraz opracowaniem ich treści.

DOMINIKA BELKA

ul. Koszykowa 23, 47-224 Kędzierzyn-Koźle

NIP: 947 144 73 89

tel. 792 777 588, e-mail: biuro@dominikabelka.com

www.dominikabelka.com

KOSZT I TERMIN PŁATNOŚCI

Zgodnie z aktualnym cennikiem lub ofertą indywidualną.

Podany koszt obejmuje:

- Przygotowanie materiałów i przeprowadzenie szkolenia.
- Materiały szkoleniowe w formie pliku pdf.
- Imienne certyfikaty dla uczestników w formie pliku pdf.
- Konsultacje po szkoleniu.

PROWADZĄCY

Dominika Belka, mgr inż Biotechnologii

Doświadczony trener, audytor i konsultant systemów: zarządzania jakością (ISO 9001:2015), zarządzania bezpieczeństwem żywności (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, BRC Packaging, IFS Food) i z zakresu certyfikacji żywności (BIO, Rainforest Alliance); konsultant z zakresu prawa żywnościowego. Doświadczenie na stanowisku pełnomocnika systemu zarządzania: bezpieczeństwem żywności w firmie z branży spożywczej oraz bezpieczeństwem produktu w firmie z branży produkcji opakowań do żywności. Wieloletnie doświadczenie w zakresie wdrażania i doskonalenia systemów zarządzania, audytowania oraz przeprowadzania szkoleń i warsztatów.