

Szkolenie: Źródła prawa żywnościowego w praktyce - jak prawidłowo korzystać z oficjalnych źródeł aktów prawnych

Szkolenie ma na celu **praktyczne posługiwanie się aktami prawnymi z zakresu prawa żywnościowego**, tak aby:

- szybko odnajdywać **aktualne wersje aktów prawnych**,
- poprawnie interpretować zmiany, nowelizacje i akty powiązane,
- świadomie korzystać z **bezpłatnych baz prawnych UE i krajowych**,
- ograniczyć ryzyko błędnych interpretacji w codziennej pracy zawodowej.

Termin i czas trwania: 16.07.2026 10:00 - 12:00

Koszt udziału w szkoleniu: 200 zł netto + 23% VAT*

**Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia*

Tryb szkolenia: szkolenie online

Grupa docelowa: pracownicy przemysłu spożywczego, sieci handlowych, w szczególności działów: jakości, technologii, bezpieczeństwa żywności, regulatory / compliance, osoby odpowiedzialne za zgodność z przepisami

Program:

- 1. Prawo żywnościowe – zakres i podstawowe zasady,**
 - czym jest prawo żywnościowe i jakie obszary reguluje w UE,
 - kluczowe akty prawne regulujące obrót żywnością w UE.
- 2. Rodzaje aktów prawnych – jak je czytać i rozumieć,**
 - ustawa, rozporządzenie, dyrektywa – różnice praktyczne,
 - rozporządzenia unijne, akty delegowane i wykonawcze,
 - co oznacza: tekst opublikowany, wersja skonsolidowana, sprostowanie,
 - decyzje, zalecenia i opinie – ich znaczenie w praktyce.
- 3. Eur-Lex – unijna baza prawa żywnościowego w praktyce,**
 - jak wyszukać akt prawny i sprawdzić jego aktualność,
 - jak identyfikować akty zmieniające i powiązane,
 - korzystanie z wersji wielojęzycznych,
 - dostęp do orzecznictwa i dokumentów pomocniczych,
 - najczęstsze pułapki przy korzystaniu z Eur-Lex.

- 4. Prawo krajowe – ISAP i RCL bez tajemnic,**
 - czym różni się tekst aktu: ogłoszony, jednolity, ujednolicony,
 - jak znaleźć obowiązującą wersję przepisów,
 - akty wykonawcze i powiązane – jak je identyfikować,
 - praktyczne wskazówki do codziennej pracy.

- 5. Zmiany, interpretacje i wytyczne – jak być na bieżąco,**
 - gdzie szukać projektów aktów prawnych i nowelizacji,
 - interpretacje, wytyczne, komunikaty – jakie mają znaczenie,
 - źródła informacji na poziomie UE i krajowym.

- 6. Sesja pytań i odpowiedzi,**
 - pytania uczestników.

Prowadzący: Dr nauk rolniczych w zakresie technologii żywności, ekspertka Silliker Polska Sp. z o.o. (grupa Mérieux NutriSciences). Z firmą związana od 2005 r., obecnie Kierownik ds. Bezpieczeństwa Żywności. Specjalizuje się w prawie żywnościowym, w szczególności w bezpieczeństwie i znakowaniu żywności, zarządzaniu ryzykiem alergenicznym oraz ocenie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Od ponad 20 lat zajmuje się ekspercką oceną zgodności etykiet z przepisami prawa UE, współpracując z producentami żywności i sieciami handlowymi. Prelegentka i trenerka szkoleń specjalistycznych, ceniona za praktyczne podejście i znajomość realiów rynkowych.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.pdf>

Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji

Przed szkoleniem przesyłamy na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej ZOOM.

Kontakt: e-mail: szkolenia@mxns.com, tel: + 48 726 622 133