

## **Szkolenie: Prawo żywnościowe - kluczowe i podstawowe akty prawne.**

Szkolenie ma na celu poznanie podstawowych aktów prawnych z zakresu prawa żywnościowego tak aby:

- uporządkować wiedzę na temat podstawowych aktów prawnych z zakresu prawa żywnościowego
- świadomie korzystać z **bezpłatnych baz prawnych UE i krajowych**,
- ograniczyć ryzyko błędnych interpretacji w codziennej pracy zawodowej.

**Termin i czas trwania:** 21.07.2026 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,

### **Program:**

- 1. Struktura prawa żywnościowego.**
  - czym jest prawo żywnościowe i jakie obszary reguluje w UE.
- 2. Kluczowe akty prawne w unijnym prawie żywnościowym – podstawowe informacje.**
  - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002,
  - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004,
  - Rozporządzenie (WE) nr 853/2004,
  - Rozporządzenia – pakiet środków poprawiających żywność – Rozporządzenie (WE) nr 1331/2008, Rozporządzenie (WE) nr 1332/2008, Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008, Rozporządzenie (WE) nr 1334/2008,
  - Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 oraz unijne dyrektywy dotyczące jakości handlowej.
- 3. Podstawowe akty prawne w polskim prawie żywnościowym.**
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
  - Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
  - Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego,
- 4. 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](mailto:szkolenia@mxns.com), tel: + 48 726 622 133