

## **Szkolenie: Dodatki do żywności i aromaty: jak prawidłowo stosować i znakować**

Szkolenie ma na zapoznanie z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi dodatków do żywności i aromatów, w szczególności:

- uporządkować wiedzę dotyczącą stosowania dodatków do żywności i aromatów
- prawidłowo posługiwać się rozporządzeniem

**Termin i czas trwania:** 30.07.2026 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. Środki poprawiające żywność – dodatki do żywności, aromaty, enzymy, substancje pomagające w przetwarzaniu – definicje i wymagania prawne.**
- 2. Pakiet rozporządzeń dotyczących dodatków do żywności, aromatów, enzymów – Rozporządzenie – Rozporządzenie (WE) nr 1331/2008, Rozporządzenie (WE) nr 1332/2008, Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008, Rozporządzenie (WE) nr 1334/2008, Rozporządzenie (WE) nr 231/2012.**
- 3. Jak prawidłowo posługiwać się rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008.**
  - zasady grupowania dodatków do żywności,
  - stosowanie dodatków do żywności – ograniczenia,
  - zasady znakowania dodatków do żywności w wykazie składników.
- 4. Aromaty – prawidłowe stosowanie rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.**
  - Stosowanie aromatów w żywności – możliwości i ograniczenia,
  - Znakowanie aromatów w wykazie składników środka spożywczego,
  - Wizerunek graficzny a stosowanie aromatu.
- 5. 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 alergenowym 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