

Szkolenie: Znakowanie żywności - oświadczenia typu "bez/bez dodatku" - jak prawidłowo znakować

Omówienie zasad prawidłowego stosowania dobrowolnych informacji na etykietach żywności, w szczególności oświadczeń typu „bez...”, „bez dodatku...”, „nie zawiera...”, „wolny od...”, z uwzględnieniem wymagań prawnych, ryzyka wprowadzania konsumenta w błąd oraz praktycznych przykładów z rynku.

Termin i czas trwania: 25.08.2026 10:00 - 11:30

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. Podstawy prawne stosowania informacji dobrowolnych na etykietach żywności – ok. 20 min**
 - wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,
 - zakaz wprowadzania konsumenta w błąd,
 - informacje dobrowolne a informacje obowiązkowe,
 - kiedy komunikat „bez...” może być uznany za sugerowanie szczególnej cechy produktu.
- 2. Oświadczenia typu „bez...”, „bez dodatku...”, „nie zawiera...” – zasady prawidłowego stosowania – ok. 25 min**
 - różnice między określeniami „bez”, „bez dodatku”, „nie zawiera”, „wolny od”,
 - warunki stosowania takich komunikatów,
 - przykłady ryzykownych sformułowań,
 - odniesienie do składników, substancji dodatkowych, alergenów, GMO, cukrów, konserwantów i innych substancji.
- 3. Przykłady poprawnego i błędnego znakowania – analiza praktyczna –**
 - przykłady z branży piekarskiej, mięsnej, mleczarskiej, napojowej, garmazeryjnej i innych,
 - najczęstsze błędy na etykietach i w materiałach marketingowych.
- 4. Panel dyskusyjny i Q&A –**
 - omówienie pytań 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, tel: + 48 726 622 133