

Szkolenie: Znakowanie żywności – składniki alergenne w wykazie składników oraz dobrowolne znakowanie PAL ("Może zawierać")

Omówienie zasad prawidłowego znakowania substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem obowiązkowego wyróżniania alergenów w wykazie składników oraz dobrowolnego znakowania ostrzegawczego PAL, np. „może zawierać...”. Szkolenie obejmuje również znaczenie oceny ryzyka niezamierzonej obecności alergenów, w tym analizę z uwzględnieniem poziomu zanieczyszczenia krzyżowego, wielkości porcji oraz dawek referencyjnych.

Termin i czas trwania: 27.08.2026 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. Podstawy prawne znakowania alergenów

- wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,
- substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji – załącznik II,
- obowiązki producenta i podmiotu odpowiedzialnego za informacje o żywności,

2. Obowiązkowe znakowanie składników alergennych w wykazie składników

- zasady podawania alergenów w wykazie składników,
- obowiązek wyróżnienia nazwy substancji lub produktu alergennego,
- poprawne i błędne sposoby wyróżniania alergenów,
- składniki złożone i alergeny obecne w składnikach złożonych,
- substancje dodatkowe, nośniki, aromaty, enzymy oraz substancje pomocnicze w przetwórstwie,
- znakowanie produktów bez wykazu składników,
- najczęstsze błędy w obowiązkowym znakowaniu alergenów.

3. Dobrowolne znakowanie ostrzegawcze PAL – „może zawierać...”

- czym jest PAL i kiedy może być stosowane,
- znaczenie oceny ryzyka i zarządzania alergenami jako podstawy do zastosowania PAL,
- analiza ryzyka niezamierzonej obecności alergenu z uwzględnieniem poziomu zanieczyszczenia krzyżowego, wielkości porcji oraz dawek referencyjnych,
- kiedy wynik analizy ryzyka uzasadnia zastosowanie komunikatu PAL, a kiedy wskazuje na konieczność działań zapobiegawczych lub zmian w procesie,

- kiedy PAL może być uznane za nieuzasadnione, nadmierne lub wprowadzające w błąd.
- rutynowe stosowanie ostrzeżeń „może zawierać...” bez udokumentowanej oceny ryzyka.

4. Podsumowanie i Q&A

- pytania uczestników i omówienie wątpliwości z praktyki.

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