

## **Temat szkolenia: Falszowanie żywności (Food Fraud) w kontekście oceny jej autentyczności i podatności na zafałszowania**

**Szkolenie ma na celu** przedstawienie kluczowych zagadnień związanych z problematyką zafałszowań żywności, w tym aspektów prawnych, metod wykrywania oraz praktyk prewencyjnych. Szkolenie jest skierowane do osób odpowiedzialnych za kontrolę jakości i bezpieczeństwo żywności.

**Termin i czas trwania\*:** 18.11.2026 10:00 – 15:00

**Koszt udziału w szkoleniu:** 750 zł netto + 23% VAT\*

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

**Tryb szkolenia\*\*:** szkolenie online

### **Grupa docelowa:**

Pracownicy działów jakości, specjaliści ds. kontroli żywności, kierownicy ds. bezpieczeństwa żywności, technolodzy żywności, osoby odpowiedzialne za zgodność produktów z przepisami.

### **Program:**

1. Aspekty prawne związane z fałszowaniem żywności
2. Rodzaje zafałszowań żywności i ich przykłady
3. Metody detekcji zafałszowań żywności
4. Zagrożenia zdrowotne i ekonomiczne wynikające z zafałszowań
5. Prewencja i systemy kontroli w łańcuchu dostaw żywności
6. Inicjatywy międzynarodowe na rzecz walki z fałszowaniem żywności
7. Jak przeprowadzić analizę ryzyka zafałszowań surowców i gotowych produktów zgodnie z wytycznymi standardów jakości żywności? (na przykładzie IFS)
8. Sesja pytań i odpowiedzi oraz podsumowanie szkolenia

**Prowadzący:** dr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywnienia, ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences. Stowarzyszony w grupie zadaniowej Mérieux NutriSciences dedykowanej tematyce zafałszowań żywności. Ponadto, w praktyce zawodowej zajmuje się m.in. wyznaczaniem terminów przydatności do spożycia, ocenami sensorycznymi, szkoleniami i walidacją procesów

technologicznych. Prelegent na licznych sympoziach i konferencjach, autor artykułów naukowych i popularyzator nauki na portalach branżowych.

**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>**

\* w tym 30 min przerwy na lunch, przerwy 5cio minutowe po każdym 55 min. wykładu. Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji

\*\* Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux NutriSciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie, jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym pod adresem mailowym: [szkolenia@mxns.com](mailto:szkolenia@mxns.com) lub telefonicznie pod numerem: [+ 48 726 622 133](tel:+48726622133) / [+ 48 725 344 233](tel:+48725344233)