Better Food. Better Health. Better World.

Szkolenie: Znakowanie środków spożywczych - praktyczne warsztaty dla zaawansowanych – branża mięsna

Szkolenie ma formę **praktycznych warsztatów dla osób zaawansowanych**, pracujących na co dzień ze znakowaniem mięsa i produktów mięsnych. Jego celem jest **pogłębienie wiedzy i umiejętności w zakresie prawidłowego, a jednocześnie atrakcyjnego rynkowo znakowania**, z uwzględnieniem aktualnych wytycznych, interpretacji organów kontrolnych oraz trendów konsumenckich..

Termin i czas trwania: 15.12.2026 10:00 - 15:00

Koszt udziału w szkoleniu: 650 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

Program:

1. **Ogólne wymagania dotyczące przekazywania konsumentom informacji o żywności/ Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, z uwzględnieniem aktualnej praktyki organów urzędowej kontroli:**

- zasady rzetelnego informowania konsumentów – informacje niedozwolone i wprowadzające w błąd, czytelność i forma prezentacji informacji,
- nazwa środka spożywczego – znaczenie prawidłowego nazewnictwa w komunikacji marketingowej,
- wykaz składników – prawidłowe nazwy składników, kolejność, deklaracja QUID,
- znakowanie składników alergennych,
- kraj pochodzenia i pochodzenie podstawowego składnika (rozporządzenie (UE) nr 2018/775),
- data minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania i warunki użycia,
- deklaracja ilości netto.

2. **Wartość odżywcza – wymagania prawne i komunikacja marketingowa**

- obowiązkowe informacje o wartości odżywczej – zakres i sposób prezentacji,
- produkty zwolnione z obowiązku znakowania wartością odżywczą,
- dobrowolne informacje o wartości odżywczej – kiedy i jak je stosować,
- tolerancje dla wartości odżywczej – zgodnie z przewodnikiem Komisji Europejskiej,

Silliker Polska Sp. z o.o.
ul. Waryńskiego 1 - 00-645 Warszawa - POLSKA
Tel. + 48 (22) 592 47 00 • www.merieuxnutrisciences.com/pl

3. **Znakowanie żywności branża mięso i przetwory mięsne.**

- specyfika znakowania mięsa, surowych wyrobów mięsnych i produktów mięsnych,
- deklaracja pochodzenia mięsa i mięsa jako składnika– rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2013
- mięso jako składnik w produktach mięsnych – QUID i przykłady obliczeń
- szczególne przypadku znakowania produktów mięsnych – case-study z praktyki rynkowej

4. **Treści dobrowolne w oznakowaniu żywności – „free from", clean label i green claims**

- określenia negatywne typu: „bez substancji konserwujących", „bez barwników
- oświadczenia i znaki dobrowolne: „bez GMO", „bez laktozy" „Produkt polski" i inne
- clean label – możliwości i ryzyka
- oświadczenia środowiskowe („green claims") – aktualne wymagania i nadchodzące zmiany,
- przykłady oświadczeń zgodnych i niezgodnych z przepisami,

5. **Sesja pytań i odpowiedzi + case studies**

- omówienie rzeczywistych przypadków z praktyki rynkowej,
- najczęstsze problemy i pytania zgłaszane przez producentów i sieci handlowe,
- rekomendacje, jak ograniczyć ryzyko zakwestionowania oznakowania.

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.

** Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux Nutri Sciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie, jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Koszt szkolenia w trybie stacjonarnym wynosi 760 zł netto. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym na adres mailowy: szkolenia@mxns.com

Kontakt: e-mail: szkolenia@mxns.com, telefon: + 48 726 622 133