

OFERTA DLA PRODUCENTÓW I DYSTRYBUTORÓW ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH



WARSZTATY SZKOLENIOWE - ZNAKOWANIE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Cel

Dostarczenie niezbędnej teorii oraz praktyczne ćwiczenia z zakresu tworzenia poprawnych etykiet środków spożywczych.

Doświadczenie

Warsztaty bazują na wiedzy z walidacji ponad 2500 etykiet w okresie od 01.08.2004 do 30.01.2006 przez firmę Silliker.

Dla kogo

Warsztaty skierowane są do osób odpowiedzialnych za znakowanie środków spożywczych w branżach:

- *mleczarskiej*
- *mięsnej*
- *piekarsko-ciastkarskiej*
- *wyrobów cukierniczych*
- *pozostałych*
- *(w zależności od zapotrzebowania).*

PROGRAM WARSZTATÓW

I. OGÓLNE ZASADY ZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH - interpretacja obowiązującego prawa na podstawie aktów prawnych:

- Rozporządzenia MRiRW z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U.2002.220.1856 z późn. zm).
- Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001 (Dz.U.2001.63.634 z późn. zm.),
- Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z 21 grudnia 2000 (Dz.U.2001.5.44 z późn. zm.).
- Ustawy o towarach paczkowanych z 6 września 2001 (Dz.U. 2001.128.1409 z późn.zm.).

Czas trwania (60 minut)

II. PRAWIDŁOWE ZNAKOWANIE PRODUKTÓW SKŁADNIKAMI ALLERGENNYMI.

Wymagania ogólne.

Przypadki szczególne: „ukryte alergeny”, zakażenia krzyżowe.

Czas trwania (30 minut)

III. PRAKTYCZNE ASPEKTY ZNAKOWANIA

Szczegółowe przepisy dotyczące znakowania poszczególnych grup środków spożywczych wraz z przykładami prawidłowego i błędnego znakowania.

- Przegląd aktów prawnych polskich i Wspólnoty Europejskiej, regulujących szczegółowe zasady znakowania poszczególnych grup środków spożywczych.
- Omówienie praktycznych źródeł pozyskiwania informacji i tekstów prawnych.



Problemy znakowania środków spożywczych:

- lista składników,
- składniki złożone w liście składników,
- dozwolone substancje dodatkowe,
- znakowanie wartością odżywczą,
- znakowanie datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia,
- teksty obowiązkowe do zamieszczania na poszczególnych rodzajach środków spożywczych, oświadczenia zdrowotne i oświadczenia żywieniowe,
- treści niedozwolone, wprowadzanie konsumenta w błąd.

Studium przypadków

Przykłady praktycznych rozwiązań prawidłowego etykietowania poszczególnych grup środków spożywczych. Część szkolenia tematycznie dostosowana do grupy uczestników ze względu na rodzaj produktów (np. produktów mięsnych, mleczarskich, piekarskich)

Czas trwania - (90 minut)

IV. WARSZTATY

Praktyczna ocena etykiet (z rynku) przez osoby biorące udział w szkoleniu.

Tworzenie treści etykiety na podstawie przygotowanych materiałów.

Dyskusja.

Czas trwania (60 minut)

Grupy max. 8-10 osób z uwzględnieniem konkretnej branży przemysłu spożywczego.

Cena netto 290 zł za osobę.

Czas trwania – 1 dzień roboczy

Informacje o terminach pod numerem telefonu 0 22 660 62 52.

Więcej informacji o firmie Silliker na stronie

www.silliker.pl

Zapytania i zgłoszenia dotyczące warsztatów można składać również drogą elektroniczną:

silliker@silliker.pl, konsultacje@silliker.pl

Cena uczestnictwa zawiera:

materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, lunch

Miejsce szkolenia :

Silliker Sp. z o.o.

00-645 Warszawa ul. Waryńskiego 1

Firma Silliker Sp. z o.o.

prowadzi również indywidualne konsultacje i walidacje dla producentów i operatorów żywności z zakresu znakowania oraz innych wymagań prawnych dotyczących środków spożywczych.

Akredytowane

laboratorium badań żywności oferuje pełną analizę mikrobiologiczną i fizykochemiczną oraz pomaga w optymalizacji programów poboru próbek

