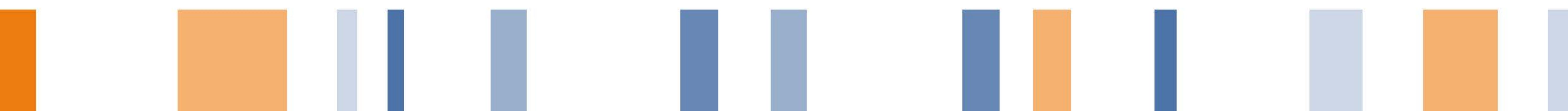


**ROZWIJAJ KOMPETENCJE
Z EKSPERTAMI EUROFINS POLSKA**

SZKOLENIA OTWARTE

II PÓŁROCZE 2025





Zapraszamy do udziału w szkoleniach otwartych, które przygotowaliśmy z myślą o specjalistach z branży spożywczej, kosmetycznej i farmaceutycznej. Nasze szkolenia obejmują m.in. aktualne wymagania prawne, praktyczne aspekty bezpieczeństwa żywności, mikrobiologię oraz systemy zarządzania jakością. To doskonała okazja do zdobycia wiedzy, wymiany doświadczeń i podniesienia kwalifikacji.

Minimalna liczba uczestników: minimum 10 osób (osoby mogą pochodzić z różnych firm)

Miejsce szkolenia: online

Forma szkolenia: otwarte, dostępne dla wszystkich zainteresowanych, niezależnie od firmy

Więcej informacji i zapisy: DzialPrawny@ftcee.eurofins.com

L.P	TEMAT SZKOLENIA	TERMIN
1.	Badania mikrobiologiczne w zakładzie produkcyjnym. Ustalanie planu badań oraz analiza trendów na podstawie wyników mikrobiologicznych	22.08.2025
2.	Dodatkowe, dobrowolne informacje i deklaracje dotyczące żywności	25.08.2025
3.	Wymagania IFS Food wersja 8	02.09.2025
4.	Dodatki do żywności – aktualny stan prawny	08.09.2025
5.	Zasady znakowania ryb i produktów rybnych	11.09.2025
6.	Żywność – różne kategorie żywności, oznakowanie, reklama, wprowadzenie do obrotu	22.09.2025
7.	Auditor Wewnętrzny Zintegrowanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000, HACCP, IFS, BRC	23.09.2025
8.	Zasady znakowania produktów owocowo-warzywnych	03.10.2025
9.	Analiza ryzyka i ocena zagrożeń w systemach bezpieczeństwa żywności	06.10.2025

L.P	TEMAT SZKOLENIA	TERMIN
10.	Novel food	07.10.2025
11.	Oznaczanie ilościowe składników (QUID) na etykiecie żywności	24.10.2025
12.	Zagrożenia mikrobiologiczne podczas produkcji żywności – patogeny	27.10.2025
13.	Produkty kosmetyczne – oznakowanie, reklama, wymogi dot. wprowadzenia do obrotu	05.11.2025
14.	Kultura bezpieczeństwa żywności	05.11.2025
15.	Zasady znakowania mięsa i produktów mięsnych	10.11.2025
16.	Mikrobiologia produkcji żywności	17.11.2025
17.	Food Defence	24.11.2025
18.	Zasady znakowania suplementów diety	28.11.2025
19.	Szkolenie z obszaru DDD: Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami	01.12.2025
20.	Zasady znakowania mleka i produktów mlecznych	03.12.2025
21.	Ocena i audytowanie dostawców dla branży spożywczej	08.12.2025
22.	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego	12.12.2025

**DOŁĄCZ DO
GRONA PROFESJONALISTÓW**
KTÓRZY STAWIAJĄ NA ROZWÓJ I JAKOŚĆ

DzialPrawny@ftcee.euofins.com

