

SZKOLENIE
„WYMAGANIA PRAWNE DLA PRODUCENTÓW OPAKOWAŃ
PRZEZNACZONYCH DO WYROBÓW KOSMETYCZNYCH”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, KONSULTACJE

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 15 BO

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu podniesienie kwalifikacji oraz doskonalenie umiejętności interpretowania przepisów prawnych dotyczących opakowań przeznaczonych do wyrobów kosmetycznych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, specjalistów, kierowników i pracowników służb kontroli jakości i bezpieczeństwa kosmetyków, operatorów przemysłu kosmetycznego i opakowaniowego.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009:

- Omówienie załącznika I w części dotyczącej opakowań
- Omówienie załączników II-VI w kontekście substancji chemicznych wchodzących w skład opakowań
- Omówienie decyzji wykonawczej komisji do rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 w części dotyczącej opakowań
- Objasnienie i stosowanie w praktyce pojęć zanieczyszczenie, ilość śladowa, substancja niedozwolona
- Objasnienie i stosowanie w praktyce dokumentów otrzymanych od dostawców opakowań

2. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004:

- Rodzaje podmiotów gospodarczych, które są zobowiązane stosować rozporządzenie
- Wykaz grup materiałów umieszczonych w rozporządzeniu
- Podstawowe wymagania stawiane materiałom i wyrobom do kontaktu z żywnością
- Deklaracja zgodności

3. Rozporządzenie (UE) nr 10/2011:

- Omówienie zakresu materiałów objętych rozporządzeniem
- Omówienie załącznika I do rozporządzenia
- Rodzaje płynów modelowych imitujących żywność
- Zastępowanie płynu modelowego D2 płynami substytucyjnymi w badaniach migracji
- Warunki badania migracji globalnej i specyficznej
- Sposób wyrażania wyników migracji globalnej i specyficznej
- Deklaracja zgodności
- Omówienie niejasności i kwestii wątpliwych w rozporządzeniu

4. Dokumenty poprzedzające wprowadzenie rozporządzenia nr (UE) 10/2011:

- Dyrektywa 82/711/EWG

- Dyrektywa 85/572/EWG
- Dyrektywa 97/48/WE
- Dyrektywa 2007/19/WE
- Rodzaje płynów modelowych w tym płynów substytucyjnych
- Warunki badania migracji globalnej i specyficznej

5. Analiza sensoryczna:

- Cel przeprowadzania badań sensorycznych
- Podstawowe pojęcia
- Metody badań
- Omówienie niemieckiej normy DIN 10955:2004

6. Dobra Praktyka Produkcyjna:

- Omówienie rozporządzenia (WE) nr 2023/2006 oraz rozporządzenia (WE) nr 282/2008
- Wykaz podmiotów, których obowiązuje przestrzeganie zapisów wymienionych rozporządzeń
- Omówienie podstawowych wymagań zawartych w rozporządzeniach

7. Rezolucja AP 89 (1):

- Omówienie wymagań zawartych w rezolucji dotyczących barwników i pigmentów stosowanych do barwienia tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

8. Rozporządzenie (WE) nr 282/2008 dotyczące materiałów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu.

9. Warunki stosowania tworzyw typu PCR.

10. Opakowania metalowe:

- Metals and alloys used in food contact materials and articles. A practical guide for manufacturers and regulators. 1st Edition, 2013, issued by the European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare/Committee of Experts on Packaging Materials for Food and Pharmaceutical Products (P-SC-EMB)
 - ✓ Płyny modelowe,
 - ✓ Warunki badań
 - ✓ Oznaczane pierwiastki

11. Ochrona środowiska - dyrektywa 94/62/WE w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych:

- Omówienie dopuszczalnej zawartości metali ciężkich w opakowaniach

12. Rozporządzenie Ministra Zdrowia dot. materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych.

13. Karty MSDS, specyfikacje techniczne.

14. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Część użytkowa:

- ✓ Możliwe pułapki i skutki ewentualnych nieścisłości w sposobie formułowania kontraktów.
- ✓ Omówienie parametrów fizyko-mechanicznych mających wpływ na jakość i właściwości użytkowe wyrobów.
- ✓ Możliwość reklamacji wyrobów otrzymanych od dostawców na podstawie badań chemicznych, organoleptycznych i fizyko-mechanicznych.

TRENER:

Adam Fotek - Ekspert ds. Badań J.S. Hamilton Poland. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie przepisów prawa europejskiego i polskiego oraz metod badawczych dotyczących opakowań do żywności. Autor i współautor publikacji oraz wdrożeń metod badań materiałów i opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Uczestnik projektów badawczo-rozwojowych finansowanych przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju.

TERMINY:

13.02.2026 - szkolenie on-line

15.10.2026, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

849,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

TRYB STACJONARNY

1.090,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia. **Druha i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %.** *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

