

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

## **ŻYWNOSĆ PROZDROWOTNA**

### **– SKŁAD, OZNAKOWANIE, REKLAMA**

#### **Kategorie żywności prozdrowotnej**

- Podział żywności o właściwościach prozdrowotnych (żywność wzbogacona, suplement diety, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, środek spożywczy zastępujący posiłek, do kontroli masy ciała)
- Istotne różnice pomiędzy kategoriami (na przykładach)
- Problemy praktyczne związane z prawidłową kwalifikacją żywności prozdrowotnej
- Przegląd przepisów regulujących poszczególne rodzaje żywności prozdrowotnej

#### **Skład żywności wzbogaconej**

- Zasady wzbogacania żywności (rozporządzenie WE nr 1925/2006 oraz rozporządzenie krajowe)
- Minimalne i maksymalne poziomy dodanych witamin i składników mineralnych
- Składniki roślinne – które mogą być składnikiem żywności?
- Nowa żywność – definicja, unijny katalog, procedura autoryzacji i notyfikacji

#### **Znakowanie żywności prozdrowotnej**

- Elementy obowiązkowe w oznakowaniu suplementu diety
- Sposób deklaracji składników „czynnych” – praktyczne wskazówki
- Zasada rzetelnego informowania a prezentacja i reklama suplementów diety

#### **Reklama żywności prozdrowotnej**

- Zasady formułowania treści o charakterze marketingowym
- Komunikaty problemowe, np. „naturalny”, „zdrowy”, „na przeziębienie” – analiza przykładów z rynku

#### **Procedura notyfikacji żywności prozdrowotnej**

- Powiadomienie o pierwszym wprowadzeniu do obrotu – jakich produktów dotyczy?
- Elektroniczny formularz GIS krok po kroku
- Niezbędne dane i dokumenty do wykonania zgłoszenia
- Korekta powiadomienia, postępowanie wyjaśniające

#### **Zakończenie szkolenia**

- Sesja pytań i odpowiedzi

Szkolenie kończy się uzyskaniem zaświadczenia uczestnictwa w szkoleniu.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w formie elektronicznej, które zawierają aktywne linki do wielu przydatnych materiałów dodatkowych.