

STYCZEŃ 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
13.01.2026	Ocena dostawców jako element zapewnienia jakości - kryteria monitoringu i metody klasyfikacji	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	S1
22.01.2026	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	500	S2
27.01.2026	Testy stabilności/kompatybilności jako kluczowe badanie nowego produktu kosmetycznego	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	S3

LUTY 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
3.02.2026	System HACCP w branży spożywczej - praktyczne aspekty GHP i GMP	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	L1
10.02.2026	Oznaczanie ilościowe składników (QUID) w oznakowaniu żywności	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	L2
17.02.2026	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	L3
24.02.2026	Kraj lub miejsce pochodzenia produktu i podstawowego składnika na etykiecie	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	L4

MARZEC 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
4.03.2026	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne na etykiecie żywności (w tym suplementów diety)	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	M1
10.03.2026	Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności - patogeny. Kontrola wyrobu i środowiska produkcyjnego	Ewelina Kijewska	3,5 h (od 10.00 do 13.30)	350	M2
20.03.2026	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne na etykiecie żywności (w tym suplementów diety)	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	M01

17.03.2026	Badania czystości mikrobiologicznej jako priorytet bezpieczeństwa produkcji kosmetyków	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	M3
24.03.2026	Nowelizacja Rozporządzenia 2073/2005 dotyczącego kryteriów bezpieczeństwa żywności w odniesieniu do Listeria monocytogenes. Ostatni dzwonek!	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	M4

KWIECIEŃ 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
9.04.2026	Oznaczanie ilościowe składników (QUID) w oznakowaniu żywności	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	K1
15.04.2026	Badania mikrobiologiczne - plan kontroli i analiza trendu wyników jako działania prewencyjne	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	K2
21.04.2026	Badania obciążeniowe - kiedy są konieczne i które z nich wybrać?	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	K3
28.04.2026	Kraj lub miejsce pochodzenia produktu i podstawowego składnika na etykiecie	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	K4

MAJ 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
7.05.2026	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	MAJ1
12.05.2026	Zarządzanie reklamacjami - jak przekuć porażkę w sukces	Ewelina Kijewska	3,5 h (od 10.00 do 13.30)	350	MAJ2
19.05.2026	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne na etykiecie żywności (w tym suplementów diety)	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	MAJ3
26.05.2026	Walidacja i weryfikacja terminu przydatności do spożycia	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	MAJ4

CZERWIEC 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
------	-------	------------	--------------	------------	-----

2.06.2025	Nowe patogeny jako kluczowe zagrożenie bezpieczeństwa kosmetyków	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	C1
9.06.2026	Małe białko - duża szkoda. Zarządzanie alergenami w produkcji żywności	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	C2
18.06.2026	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	500	C3
23.06.2026	Wpływ warunków środowiska produkcji na higienę i bezpieczeństwo wyrobu gotowego	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	C4

Legenda

szkolenie dedykowane branży spożywczej

szkolenie dedykowane branży kosmetycznej

Zarejestruj się już dzisiaj na szkolenia@gba-polska.pl