

SZKOLENIE

„POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH - PRZEGLĄD WYMAGAŃ, KLASYFIKACJA, INTERPRETACJA WYNIKÓW ANALIZ”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDOWY - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 04 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem spotkania jest przedstawienie tematyki stosowania oraz monitoringu pestycydów w produkcji żywności. Główna tematyka prezentowana podczas spotkania będzie skoncentrowana na aspekcie zanieczyszczenia żywności pozostałościami pestycydów w kontekście bezpieczeństwa konsumenta. Wytyczne legislacyjne regulujące to zagadnienie zostaną omówione i zaprezentowane z wykorzystaniem konkretnych przykładów praktycznych związanych z badaniami, limitami najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości oraz prawidłowym pobieraniem próbek do badania.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie jest skierowane do technologów, specjalistów, kierowników i pracowników służb kontroli jakości i bezpieczeństwa suplementów diety oraz żywności, pracowników laboratorium, a także producentów i importerów środków spożywczych oraz wszystkich zainteresowanych przedmiotową tematyką.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Historia środków stosowanych w ochronie roślin
2. Definicja pestycydów, klasyfikacja i przykłady zastosowania
3. Uregulowania prawne stosowania w uprawach i hodowli w odniesieniu do bezpieczeństwa ludzi
4. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) i rola Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)
5. Skąd obecność pozostałości pestycydów w żywności
6. Wykorzystanie technik analitycznych do monitoringu obecności pozostałości pestycydów
7. Interpretacja wyników badania próbek
8. Podsumowanie, dodatkowe pytania, zakończenie szkolenia

TRENER:

Anna Szeliga - absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego, studiów podyplomowych: bezpieczeństwa żywności, systemów zarządzania oraz MBA. Wieloletnie doświadczenie w pracowniach J.S. Hamilton Poland w zakresie pozostałości pestycydów oraz badania zanieczyszczeń żywności, jako ekspert wykonujących analizy i wdrażający metody badawcze oraz jako osoba zarządzająca i nadzorująca bezpieczeństwo i higienę pracy w podległych jej pracowniach badawczych.

TERMINY:

16.02.2024 – szkolenie on-line

18.04.2024 Warszawa - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

17.06.2024 – szkolenie on-line

21.08.2024 Gdynia - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

16.11.2024 – szkolenie on-line

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line
13:15- 13:30 – przerwa
13:30 – 14:00 cd. szkolenia on-line
14:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

647,00 zł netto + VAT 23 %

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

TRYB STACJONARNY

847,00 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 szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy 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.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i 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 zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

Na dzień przed szkoleniem do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie.

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