

SZKOLENIE

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

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: 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:

12.02.2025 – szkolenie on-line

08.04.2025 - szkolenie on-line

17.06.2025, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarne

28.08.2025, Gdynia - szkolenie on-line lub stacjonarne

17.11.2025 - szkolenie on-line



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 – 14:00 cd. szkolenia
- 14:00 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****699,00 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**915,00 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 dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W TRYBIE 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 zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy 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 telefon: 58/ 766 99 46.

