

SZKOLENIE

„MIKROBIOLOGICZNY MONITORING ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO NON-FOOD. IDENTYFIKACJA ZAGROZEŃ I USTALENIE PLANU WERYFIKACJI CZYSTOŚCI MIKROBIOLOGICZNEJ”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDA - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 08 BO

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zidentyfikowanie zagrożeń mikrobiologicznych w zakładzie produkcyjnym oraz ustalenie planu weryfikacji czystości mikrobiologicznej, przedstawienie monitoringu mikrobiologicznego środowiska produkcyjnego, w tym klasycznych metod pobierania próbek środowiskowych oraz nowoczesnych i szybkich technik. Omówione zostaną najczęściej popełniane błędy podczas pobierania i przygotowywania prób środowiskowych oraz wykonywania badań, czy podawania wyników. Podczas szkolenia zostaną poruszone kwestie rozwoju kultury bezpieczeństwa produktu w obliczu zagrożeń mikrobiologicznych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do dla pracowników odpowiedzialnych za mycie i dezynfekcję w zakładzie produktów non food (m. in. opakowań), technologów, kierowników jakości, pracowników działów jakości oraz laboratorium mikrobiologicznego.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp do mikrobiologii
2. Źródła zanieczyszczeń środowiska produkcyjnego, w tym rozwój biofilmu w środowisku produkcyjnym
3. Pobieranie próbek środowiskowych zgodnie z PN-EN ISO 18593 - wymazy i odciski
4. Nowoczesne i szybkie techniki monitoringu środowiska produkcyjnego – luminometryczne badanie powierzchni
5. Pobieranie prób wody, powietrza, powietrza sprężonego
6. Higiena pracowników produkcyjnych
7. Omówienie najczęściej popełnianych błędów podczas pobierania i przygotowywania prób oraz wykonywania badań, podawania wyników
8. Budowanie kultury bezpieczeństwa produktu poprzez monitoring środowiska produkcyjnego
9. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Pasjonatka mikrobiologii w teorii i praktyce. Do 2016 roku Mikrobiolog w laboratorium akredytowanym J.S. Hamilton w Poznaniu.

Pracownik działów kontroli i zapewniania jakości, w tym laboratorium mikrobiologicznego, w firmach z branży suplementów diety i FMCG.

TERMINY:

21.03.2024 Poznań – szkolenie on-line lub stacjonarnie

16.07.2024 Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie

22.11.2024 – 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 – 15:00 cd. szkolenia on-line
15:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

697,00 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

896,00 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 emailem.

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 ani 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.