

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

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: 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:

12.03.2026 – szkolenie on-line

13.07.2026, Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie

27.11.2026 – szkolenie on-line

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*



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 – 15:00 cd. szkolenia
15:00 - podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****790,00 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**1.090,00 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI 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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail 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 pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

