

SZKOLENIE

„WALIDACJA PROCESÓW CZYSZCZENIA, MYCIA I DEZYNFEKЦИИ - CZYLI JAK UZYSKAĆ OBIEKTYWNE DOWODY, ŻE WDROŻONA METODA JEST SKUTECZNA”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 74 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Podczas szkolenia uczestnik dowie się, jak prowadzić kontrole procesu mycia i dezynfekcji, aby przebiegał skutecznie umożliwiając wytwarzanie produktu spełniającego określone wymagania jakości. Jak uniknąć rutyny wykonując proces mycia, jak prowadzić proces planowania walidacji. Uczestnik dowie się jak wyznaczać krytyczne parametry procesu wraz z limitami, określać częstotliwości i zakresu prowadzonych badań i testów, jakie prowadzić zapisy i jak optymalizować proces walidacji.

UCZESTNICZY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości odpowiedzialnych za nadzorowanie i kontrolę procesu mycia i dezynfekcji w zakładach produkcyjnych, hotelach, restauracjach, stołówkach, barach oraz sklepach.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Niepożądane zanieczyszczenia produktu.
2. Co to jest biofilm i gdzie się tworzy?
3. Analiza powstawania biofilmu.
4. Mikroorganizmy tworzące biofilm (na przykładzie: *Listeria monocytogenes*, *Legionella*).
5. Mechanizm oporności drobnoustrojów na działanie środków dezynfekcyjnych.
6. Metody likwidacji biofilmu.
7. Definicje.
8. Proces walidacji, dokumenty procesu walidacyjnego.
9. Procesy mycia i dezynfekcji.
10. Kontrola skuteczności mycia i dezynfekcji. Mechanizm działania środków dezynfekcyjnych na drobnoustroje.
11. W których punktach należy pobierać próbki do badań.
12. Metody badawcze, kryteria akceptacji, dopuszczalne limity.
13. Gdy wyniki wykraczają poza ustalone kryteria akceptacji.
14. Zarządzanie alergenami.
15. Zanieczyszczenia krzyżowe i sposoby ich eliminacji.
16. Alergeny - czyszczenie i mycie oraz walidacja procesów.
17. Możliwość wykorzystania szybkich testów jakościowych do detekcji alergenów w produktach i środowisku.
18. Pytania, podsumowanie i zakończenie szkolenia.



TRENER:

Kierownik laboratorium mikrobiologicznego, audytor systemów zarządzania IFS i BRC a także ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001. Specjalista ds. jakości z 16-letnim doświadczeniem w przemyśle spożywczym, prowadzi szkolenia dot. higieny produkcji, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i obecności alergenów.

TERMINY:**18.02.2025****29.05.2025****21.08.2025****27.10.2025****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****799,00 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.

Ilość miejsc na szkolenie 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 PRZYPADKU 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 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.

