

WEBINARIUM**„MIKOTOKSYNY W ŻYWNOŚCI POD KONTROLĄ.
OD REGULACJI PRAWNYCH PO NAJNOWSZE TECHNIKI ANALIZ.”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM

SYMBOL: 82 WEB

CEL / OPIS WEBINARIUM:

Celem spotkania jest przedstawienie tematyki występowania oraz monitoringu mykotoksyn (mikotoksyn) w żywności. Główna tematyka prezentowana podczas spotkania będzie skoncentrowana na aspekcie zanieczyszczenia żywności mykotoksynami 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 oraz aspektu odpowiedniego pobierania próbek do badania i ich homogenizacji.

UCZESTNICY WEBINARIUM:

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 WEBINARIUM:

1. Definicja mikotoksyn, ich klasyfikacja i pochodzenie.
2. Uregulowania prawne dotyczące mikotoksyn w żywności.
3. Techniki analityczne wykorzystywane w badaniu obecności pozostałości mikotoksyn.
4. Przegląd zgłoszeń w systemie RASFF.
5. Podsumowanie wyników badań laboratoryjnych w zakresie analizy mikotoksyn.
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Hanna Wachowska - Absolwentka Wydziału Chemicznego Politechniki Gdańskiej, Dyrektor ds. Wsparcia, Badań i Rozwoju w J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o., związana z firmą od 1997 roku. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie metod badawczych oraz właściwości fizycznych i chemicznych produktów żywnościowych, w tym parametrów związanych z badaniem wartości odżywczej według Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011, ze zm. oraz analiz surowców paszowych, karm i pasz dla zwierząt. Konsultant merytoryczny w zakresie badań fizykochemicznych produktów żywnościowych i pasz dla zwierząt, badań przechowalniczych, kalibracji aparatów działających w bliskiej podczerwieni, informacji o wartości odżywczej w Unii Europejskiej, tabel wartości odżywczych Nutriton Facts Label wymaganych na rynkach USA i Kanady.

TERMINY:**31.03.2026****20.11.2026**

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



AGENDA:

10:00 – rozpoczęcie webinarium

10:05 – zajęcia webinaryjne

12:00 – sesja pytań i odpowiedzi, podsumowanie i zakończenie webinarium

CENA WEBINARIUM:**TRYB ON-LINE****409,00 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 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.

