

**SZKOLENIE****„KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE – MEANDRY ROZPORZĄDZENIA UE 2073/2005.  
CO, KIEDY, DLACZEGO?”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 198 MIK

**CEL / OPIS SZKOLENIA:**

Zapoznanie uczestników z praktycznym wykorzystaniem kryteriów mikrobiologicznych zawartych w rozporządzeniu UE 2073/2005 w zakresie planowania i realizacji procesów technologicznych.

**UCZESTNICY SZKOLENIA:**

Szkolenie skierowane dla osób związanych z przemysłem spożywczym: pracowników działów jakości, technologów żywności, pracowników laboratoriów przykładowych, pracowników pobierających próbki do badań mikrobiologicznych.

**PROGRAM SZKOLENIA:**

1. Geneza kryterium mikrobiologicznego.
2. Kryteria mikrobiologiczne dla drobnoustrojów patogennych.
3. Pobieranie próbek-mechanizmy determinujące rozkład przestrzenny drobnoustrojów w żywności.
4. Mikroorganizmy wskaźnikowe.
5. Korelacja między bakteriami wskaźnikowymi a patogenami.
6. Drobnoustroje wskaźnikowe w procesach termicznych.
7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

*W przypadku dodatkowych pytań po szkoleniu prosimy o kontakt z naszym Trenerem, który odpowie na Państwa pytania dotyczące tematyki szkolenia do 2 tygodni po wydarzeniu. Po tym terminie konsultacje będą traktowane jako usługa płatna.*

**TRENER:**

**Małgorzata Stachowiak** - Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland. Ukończyła kierunek Biologia na specjalności Mikrobiologia na Uniwersytecie Łódzkim oraz studia podyplomowe: Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności na Akademii Rolniczej w Poznaniu. Długoletni pracownik i ekspert w Laboratorium J.S. Hamilton Poland. Od 2010 r. prowadzi szkolenia i konsultacje z zakresu mikrobiologii żywności.

**TERMINY:****12.02.2026****13.05.2026****26.10.2026**

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



**AGENDA SZKOLENIA:**

9:00 – 10.30 - rozpoczęcie szkolenia  
10:30 - 10:45 – przerwa  
10:45-12:15 cd. szkolenia  
12:15- 12:30 – przerwa  
12:30 – 14:00 cd. szkolenia  
14:00 - 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.

**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.

**Dru ga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

