

SZKOLENIE**„MIKROBIOLOGICZNY MONITORING ŚRODOWISKA PRODUKCJI ŻYWNOSCI
– TWORZENIE SKUTECZNYCH PROGRAMÓW I PRAKTYCZNE ASPEKTY SANITYZACJI.”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 199 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikom wiedzy i umiejętności niezbędnych do opracowania, wdrożenia oraz doskonalenia programów mikrobiologicznego monitorowania środowiska w zakładach produkujących żywność. Szkolenie uwzględnia również przedstawienie skutecznych metod sanizacji, pozwalających na minimalizowanie ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego, poprawę bezpieczeństwa produktów oraz spełnienie wymagań prawa i standardów branżowych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

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

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Program monitorowania środowiska – cele.
2. Wybór drobnoustrojów patogennych i wskaźnikowych.
3. Identyfikacja miejsc pobierania próbek, częstotliwość i liczba próbek.
4. Obszary wysokiego i niskiego ryzyka mikrobiologicznego.
5. Ustalenie kryteriów mikrobiologicznych dla powierzchni, powietrza i personelu.
6. Dobre i złe praktyki – przykłady z audytów higienicznych.
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 tygodniu 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:**13.03.2025****25.08.2025****14.11.2025**

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****749,00 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 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 TRYBIE 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.