

**SZKOLENIE****„USTALANIE TERMINU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA.  
CO PRODUCENT POWINIEN WIEDZIEĆ ? MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 243 MIK

**CEL / OPIS SZKOLENIA:**

Termin przydatności do spożycia – jak go ustalić i udokumentować aby zapewnić, że produkt jest bezpieczny dla zdrowia konsumentów? Na to pytanie można odpowiedzieć przeprowadzając badania mikrobiologiczne, sensoryczne, PH, aktywności wody. Od tego jakie będą to analizy mikrobiologiczne decyduje wielu czynników różniących się na przykład tym czy mamy do czynienia z produktem roślinnym czy odzwierzęcym, jak proces technologiczny wpływa na stabilność produktu, czy przestrzegane są w środowisku produkcyjnym zasady dobrej praktyki higienicznej. A co bakteriami saprofitycznymi? Kiedy te mikroorganizmy powodują pogorszenie cech smakowych lub zapachowych, struktury, konsystencji i barwy, obniżają wartość odżywczą?

Na te inne pytania odpowiedź znajdzie się w temacie szkolenia dotyczącego ustalenia terminu przydatności do spożycia.

**UCZESTNICY SZKOLENIA:**

Szkolenie skierowane jest do pracowników przyzakładowych laboratoriów różnych branż przemysłu spożywczego, diagnostów laboratoryjnych i technologów, a także pracowników innych działów, np. Działu Jakości.

**PROGRAM SZKOLENIA:**

1. Poznaj swój produkt - jaką mikroflorę wprowadzają surowce roślinne i zwierzęce.
2. Interakcje między drobnoustrojami i ich rola w stabilności mikrobiologicznej produktu
3. Proces technologiczny - rola pH, aktywności wody, zabiegów termicznych i innych w stabilizacji produktu.
4. Środowisko przetwarzania. Dobre Praktyki Higieniczne a zanieczyszczenia krzyżowe.
5. Rola drobnoustrojów saprofitycznych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.
6. Zmiany zachodzące w produkcie po otwarciu - rola czynników wewnętrznych i zewnętrznych.
7. Drzewko decyzyjne.
8. Zachowania konsumenckie
9. 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:****04.04.2025****08.09.2025**

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

**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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.