

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

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

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przykładowych 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 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:**10.04.2026****14.09.2026**

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

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.
Druga 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.

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

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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.

