

SZKOLENIE

„ŁAŃCUCH CHŁODNICZY A STABILNOŚĆ MIKROBIOLOGICZNA ŻYWNOSCI. ANALIZA WYNIKÓW BADAŃ Z PRZERWANYM CIĄGIEM CHŁODNICZYM”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 244 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Przerwanie łańcucha chłodniczego może mieć duży wpływ na produkty, takie jak: zepsucie się lub spadek jakości, utrata wartości odżywczych i organoleptycznych oraz rozwój mikroorganizmów, które mogą być szkodliwe dla człowieka. Szczególnie narażone są realizowanego łańcucha dostaw: produkty łatwo psujące się: – owoce, warzywa, mięso, ryby oraz produkty mrożone: przetworzone i nieprzetworzone.

Szkolenie ma na celu pomóc pracownikom laboratorium i Działu Jakości ustalić zakres badań mikrobiologicznych, które będziemy badać. Wskazać, czy będą to badania ilościowe, czy jakościowe, kiedy zostaną wykonane (na początku produkcji, w trakcie okresu przydatności do spożycia czy na koniec), w jaki sposób próby będą pobrane, gdzie będą przechowywane, w jakich temperaturach.

I na końcu jak interpretować wyniki analiz aby stanowiły wsparcie i dały wskazówkę przedsiębiorcy w zakresie eliminacji zagrożenia w najbardziej krytycznych punktach ciągu chłodniczego a także udokumentowaniu poprawności systemu.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przykładowych laboratoriów różnych branż przemysłu spożywczego, diagnostów laboratoryjnych, technologów, a także pracowników innych działów (np. Kontroli Jakości).

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Metody konserwowania żywności - rola niskich temperatur.
2. Żywność nietrwała - zmiany powodowane przez produkty metabolizmu drobnoustrojów.
3. Odporność drobnoustrojów na warunki chłodzenia.
4. Łańcuch chłodniczy w produkcji roślinnej i zwierzęcej – wymagania.
5. Kiedy należy wykonać badania przerwanego ciągu chłodniczego i jak je zaprojektować.
6. Jak interpretować otrzymane wyniki badań ?
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:**23.04.2025****07.11.2025****AGENDA SZKOLENIA:**

10:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****697,00 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.

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