

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 przyzakładowych 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 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:**21.04.2026****24.07.2026****26.11.2026**

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.

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.

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.

