

## **ZAPEWNIENIE I KONTROLA JAKOŚCI POŻYWEK MIKROBIOLOGICZNYCH**

### **23 MARCA 2023 R.**

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników laboratoriów mikrobiologicznych i żywnościarni przygotowujących żywność dla celów mikrobiologii. Zostało przygotowane w oparciu o wytyczne normy międzynarodowej **PN-EN ISO 11133:2014-07+A1:2018-04+A2:2020-10 (wersja angielska) - Mikrobiologia żywności, pasz i wody - Przygotowanie, produkcja, przechowywanie i przeprowadzanie badań żywności z uwzględnieniem aktualnej zmiany polegającej na dodaniu załącznika normatywnego, przedstawiającego wytyczne do sprawdzania żywności do potwierdzeń, odczynników i testów.**

Zamiarem organizatorów szkolenia jest zapoznanie uczestników z teoretycznymi wymaganiami dotyczącymi przygotowania i kontroli jakości żywności, jak też praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy.

#### **ZAKRES SZKOLENIA:**

1. Terminy i definicje
2. Zapewnienie jakości na każdym etapie przygotowywania żywności:
  - dokumentacja producenta
  - przygotowanie
  - terminy ważności
  - przechowywanie przed użyciem
3. Zakres oceny żywności stałych i płynnych:
  - wymagania ogólne
  - ocena cech fizycznych, chemicznych i jałowości
  - potwierdzenie przydatności żywności z użyciem szczepów wzorcowych: ocena żywności, specyficzności i selektywności, kryteria i interpretacja wyników
4. Metody oceny żywności stałych
  - metody ilościowe
  - metody jakościowe
  - ocena żywności stosowanych w technice filtracji membranowej
5. Metody oceny żywności płynnych
  - metody ilościowe
  - metody jakościowe
6. Metody oceny płynów stosowanych do przygotowania dziesięciokrotnych rozcieńczeń zawiesiny wyjściowej inokulum
7. Metody oceny żywności, odczynników i testów stosowanych do potwierdzeń i kontroli jakości badań w ramach metody badawczej – nowe wytyczne zawarte w Załączniku K
8. Karty kontrolne do monitorowania jakości żywności stałych
9. Postępowanie ze szczepami wzorcowymi bakterii
  - wybór szczepów wzorcowych do oceny jakości żywności
  - utrzymywanie szczepów wzorcowych w laboratorium
  - przygotowanie kultur roboczych

**WYKŁADOWCA: JAGODA WRÓBEL:** mikrobiolog – praktyk. Ponad 20 lat prowadzi szkolenia przeznaczone dla pracowników laboratoriów mikrobiologicznego badania wody, które cieszą się dużym zainteresowaniem i których wartość merytoryczna jest zawsze bardzo wysoko oceniana.

#### **HARMONOGRAM:**

Nadsyłanie zgłoszeń do: 16 marca 2023 r.

Realizacja szkolenia: 23 marca 2023 r. w godzinach 8-16.

## **WYMAGANIA, ABY MÓC UCZESTNICZYĆ W SZKOLENIU ON-LINE**

Komputer lub urządzenie mobilne z dostępem do Internetu wyposażone w słuchawki, głośniki i mikrofon lub słuchawki z mikrofonem. Komunikacja z prowadzącym szkoleniem będzie się odbywać przez mikrofon (jeśli Uczestnik posiada) lub chat (jeśli nie posiada mikrofonu). Chat nie zapewni odpowiedzi na pytania na bieżąco, dlatego zachęcamy do udzielania się za pomocą mikrofonu.

Przed szkoleniem każdy Uczestnik otrzyma link z zaproszeniem do uczestnictwa w szkoleniu on-line.

Umożliwimy testowe połączenie przed dniem szkolenia wszystkim osobom zainteresowanym sprawdzeniem, czy wszystko działa prawidłowo.

## **REZYGNACJA ZE SZKOLENIA**

Rezygnację ze szkolenia uznaje się za ważnie zgłoszoną, jeśli zostanie przesłana pod adresem email: [marta.borucka@maaglab.pl](mailto:marta.borucka@maaglab.pl) Brak przedpłaty nie oznacza rezygnacji ze szkolenia.

- 4 i więcej dni roboczych przed terminem rozpoczęcia szkolenia: bez skutków finansowych
- 1-3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia szkolenia: obciążenie w wysokości 50% opłaty za uczestnictwo
- w dniu rozpoczęcia szkolenia lub niestawienie się na szkolenie: obciążenie w wysokości 75% opłaty za uczestnictwo

Nazwa instytucji:  
(dane do faktury) .....

Dokładny adres: .....

Numer tel.: ..... Numer faxu: .....

Numer NIP: ..... Adres email: .....

I UCZESTNIK	II UCZESTNIK
Imię i nazwisko	Imię i nazwisko
Adres email Uczestnika, którym może się posługiwać w czasie szkolenia	
Koszt netto*: 630,00 zł	Koszt netto*: 530,00 zł

Oplatę za uczestnictwo w szkoleniu w wysokości ..... + **23% VAT\*** przekażę w terminie 14 dni od otrzymania faktury wystawionej przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp.j.

**Wyrażam zgodę na przekazanie faktury drogą elektroniczną pod adresem:**

.....  
podpis Głównego Księgowego.....  
podpis Dyrektora

\*Jeśli szkolenie jest opłacane ze środków publicznych i zostanie to potwierdzone odpowiednim oświadczeniem to wówczas stosowana będzie zwolniona stawka VAT.

**KLAUZULA ZGODY na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych (RODO) oraz świadczenia usług drogą elektroniczną.**

W związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchyleniem dyrektywy 95/46/WE (RODO) oraz Ustawą o ochronie danych osobowych z dn. 18 lipca 2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. z 2017r. poz.1219 t.j.) wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie moich danych osobowych oraz przesyłanie informacji drogą elektroniczną przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą w Gdańsku, ul. Pagórkowa 9, 80-882 Gdańsk w celu świadczenia usług szkoleniowych i pokrewnych oraz promowania usług/produktów.

.....  
Data i podpis I Uczestnika.....  
Data i podpis II Uczestnika**Informacja o przetwarzaniu danych osobowych na potrzeby realizacji szkolenia**

Administratorem danych osobowych Zamawiającego jest MAAG Lab-Kompetencje Marta Borucka, Agnieszka Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą przy ul. Pagórkowa 9 w Gdańsku ( 80-126). Dane osobowe są przetwarzane w celach:

1. przygotowania i wykonania umowy (dane reprezentantów i osób kontaktowych), w tym do rozliczenia usługi na podstawie art.6 ust. 1 lit. b) RODO. Dane w tym celu przetwarzamy do upłynięcia terminu wszelkich roszczeń związanych z umową.
2. organizacji szkolenia i udokumentowania faktu uczestnictwa (dane uczestników), na podstawie art. 6 ust. 1. lit. f., do momentu zgłoszenia sprzeciwu przez osobę, której dane są przetwarzane.
3. zapewnienia ciągłości działania (kopia zapasowa), na podstawie art. 6 ust. 1. Lit. f. - do czasu przydatności wykonanej kopii zapasowej.

Dane osobowe będą ujawniane współpracownikom Administratora oraz firmom świadczącym usługi serwisu systemów IT, które przetwarzają dane osobowe w imieniu i na rzecz MAAG, podmiotom świadczącym usługi hotelarskie, jeżeli usługa obejmuje nocleg. Administrator nie przekazuje danych do Państw Trzecich. Każdej osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, sprostowania, usunięcia, przeniesienia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych. Ponadto przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania jej danych oraz prawo do złożenia skargi do organu nadzorczego, jeżeli uzna Pani/Pan że dane osobowe są przetwarzane z naruszeniem obowiązującego prawa. Administrator nie stosuje profilowania ani nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany. Podanie danych osobowych jest dobrowolne.

