

WERYFIKACJA METOD BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH W ŁAŃCUCHU ŻYWNOŚCIOWYM WEDŁUG WYTYCZNYCH NORMY PN-EN ISO 16140-3:2021-07

Szkolenie z elementami warsztatowymi.

13-14 MAJA 2024

ZAKRES SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników laboratoriów mikrobiologicznych badających żywność, pasze, próbki środowiskowe oraz próbki z etapu produkcji pierwotnej przygotowujących się do weryfikacji metod mikrobiologicznych.

Zostało przygotowane w oparciu o wytyczne normy **PN-EN ISO 16140-3:2021-07** Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Walidacja metody -- Część 3: Protokół weryfikacji referencyjnych i zwalidowanych metod alternatywnych w pojedynczym laboratorium.

Norma **PN-EN ISO 16140-3:2021-07** zawiera procedury i kryteria akceptacji wdrażania metod badawczych w laboratorium. Obejmuje badanie weryfikacyjne wdrożenia metody i badanie weryfikacyjne produktu z oddzielnymi protokołami weryfikacji jakościowych i ilościowych metod mikrobiologicznych oraz protokołem weryfikacji metody potwierdzania. Zawiera również protokół informacyjny do weryfikacji metod referencyjnych, które nie zostały jeszcze w pełni zwalidowane.

Szkolenie ma dwudniową formę, wynikającą z potrzeby omówienia zakresu normy w oparciu o przykłady weryfikacji różnych metod oraz z szerszym zakresem ćwiczeń z udziałem uczestników. Istnieje możliwość uczestnictwa w jednym z wybranych dni – w tej sprawie prosimy o kontakt.

DZIEŃ 1:

Weryfikacja metod jakościowych

- weryfikacja metody a weryfikacja produktu
- wybór matryc do weryfikacji
- protokół weryfikacji zwalidowanych metod jakościowych (referencyjnych lub alternatywnych)
- protokół weryfikacji niezwalidowanych referencyjnych metod jakościowych
- protokół techniczny weryfikacji zwalidowanych alternatywnych metod potwierdzania
- parametry charakterystyki weryfikowanych metod jakościowych (eLOD₅₀),
- opracowanie wyników
- kryteria akceptacji

Ćwiczenia:

- przygotowanie inokulum do kontaminacji próbek
- przykłady weryfikacji metody jakościowej
- szacowanie eLOD₅₀,
- analiza wyników weryfikacji w porównaniu do kryteriów akceptacji

DZIEŃ 2:

Weryfikacja metod ilościowych

- weryfikacja metody a weryfikacja produktu
- protokół weryfikacji zwalidowanych metod ilościowych (referencyjnych lub alternatywnych)
- protokół weryfikacji niezwalidowanych referencyjnych metod ilościowych
- parametry charakterystyki weryfikowanych metod ilościowych (eBias i odtwarzalność wewnątrzlaboratoryjna S_{IR}),
- opracowanie wyników
- kryteria akceptacji

Ćwiczenia:

- przygotowanie inokulum do kontaminacji próbek
- przykłady weryfikacji metody ilościowej
- obliczanie parametrów eBias i odtwarzalność wewnątrzlaboratoryjna S_{IR}
- analiza wyników weryfikacji w porównaniu do kryteriów akceptacji

WYKŁADOWCA: Zajęcia poprowadzi doświadczony Specjalista z akredytowanego laboratorium mikrobiologicznego

HARMONOGRAM:

Nadsyłanie zgłoszeń do: 10 maja 2024 r.

Realizacja szkolenia: 13 i 14 maja 2024 r. w godzinach 9-15.

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 emailiem pod adresem: 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 |

13 i 14 MAJA 2024 R.

Zgłoszenia proszę przesyłać pod adresem e-mail: agnieszka.behnke@maaglab.pl

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*: 950,00 zł	Koszt netto*: 850,00 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. Kadetów 10/6, 80-298 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. Kadetów 10/6 w Gdańsku (80-298). 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.