

DOSKONALENIE DZIAŁALNOŚCI LABORATORIUM BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH ŻYWNOCI, PASZ I ŚRODOWISKA PRODUKCJI W ODNIESIENIU DO FUNKCJONOWANIA SYSTEMU ZARZĄDZANIA W ZAKRESIE ZASOBÓW I KOMPETENCJI TECHNICZNYCH.

10-12 CZERWCA 2024









Szanowni Państwo,

Miło nam przedstawić zagadnienia, jakie zostaną poruszone podczas tegorocznego seminarium. Wiążą się one ze zmianą wymagań, które będą miały miejsce w bliższej lub dalszej przyszłości oraz problemami systemu zarządzania, z jakimi spotykacie się Państwo w codziennej pracy. Nie jest to komplet – uzgadniamy jeszcze dwa-trzy tematy, którym również warto się przyjrzeć. Wkrótce przedstawimy prelegentów oraz całościowy program.

Zapraszamy do uczestnictwa w celu poszerzenia wiedzy oraz dyskusji na temat istotnych dla Państwa spraw w merytorycznej i konstruktywnej atmosferze.

Do zobaczenia !

PROGRAM RAMOWY SEMINARIUM:

-  Wymagania ogólne i zasady badań mikrobiologicznych na podstawie końcowego projektu nowelizowanego dokumentu ISO 7218:2024.
-  Przygotowanie, produkcja, przechowywanie i przeprowadzanie badań pożywek w oparciu o planowane zmiany do dokumentu ISO 11133.
-  Przygotowanie próbek, w tym sporządzanie próbek analitycznych wg pierwszego arkusza normy PN-EN ISO 6887-1, z uwzględnieniem dyspozycji ISO 6887-1:2017/DAM 1 (projekt) w zakresie przygotowania próbek zbiorczych, pulowania próbek, sporządzania dużych naważek a weryfikacja / walidacja metod.
-  Przeprowadzenie przez laboratorium walidacji większej próbki analitycznej w metodach jakościowych wg projektu ISO 16140-4:2020/DAMd 1
-  Problemy laboratorium przy weryfikacji metody wykrywania shigatoksycznych *Escherichia coli* opisanej w specyfikacji technicznej ISO/TS 13136:2012 oraz metody wykrywania enterotoksyn gronkowcowych zgodnie z PN-EN ISO 19020.
-  Wykrywanie shigatoksycznych *Escherichia coli* (STEC) w żywności - planowane zmiany normy ISO/TS 13136
-  Wykrywanie *Clostridium perfringens* w próbkach łańcucha żywnościowego wg ISO/TS 15213-3 (specyfikacja już w publikacji w ISO)
-  Wymagania kompetencyjne a nadawanie uprawnień / upoważnień Kierownictwu Laboratorium, Kierownikowi ds. jakości oraz personelowi technicznemu; sposoby monitorowania kompetencji personelu.

HARMONOGRAM SEMINARIUM:

10 CZERWCA

09³⁰-13⁰⁰ wykłady
13⁰⁰-14⁰⁰ obiad
14⁰⁰-17⁰⁰ wykłady

11 CZERWCA

09⁰⁰-13⁰⁰ wykłady
13⁰⁰-14⁰⁰ obiad
14⁰⁰-17⁰⁰ wykłady

12 CZERWCA

09⁰⁰-11⁰⁰ wykłady
11³⁰-12⁰⁰ obiad
12¹⁵ przejazd na Dworzec PKP Gdańsk Gł.

MIEJSCE SEMINARIUM:

Hotel ORLE w Gdańsku-Sobieszewie, ul. Lazurowa 8, www.orle.com.pl

TERMIN ZGŁASZANIA:

Do wyczerpania miejsc, jednak ze względu na warunki rezerwacji w Hotelu – **nie później niż 23 maja 2024 r.**

REZYGNACJA ZE SZKOLENIA

Rezygnację z uczestnictwa w seminarium uznaje się za ważnie zgłoszoną, jeśli zostanie przesłana emailiem pod adresem: marta.borucka@maaglab.pl W zależności od terminu rezygnacji, jej konsekwencje finansowe będą jak poniżej, a wynikają przede wszystkim z możliwości / braku możliwości dokonywania zmian w Hotelu.

- do 24 maja bez skutków finansowych
- od 25 maja do 4 czerwca obciążenie za zakwaterowanie
- po 4 czerwca obciążenie za zakwaterowanie oraz 50% opłaty za uczestnictwo

Brak przedpłaty nie oznacza rezygnacji z seminarium.



KARTA ZGŁOSZENIA NA SZKOLENIE S-14Ż

DOSKONALENIE DZIAŁALNOŚCI LABORATORIUM BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH ŻYWNOSCI, PASZ I ŚRODOWISKA PRODUKCJI W ODNIESIENIU DO FUNKCJONOWANIA SYSTEMU ZARZĄDZANIA W ZAKRESIE ZASOBÓW I KOMPETENCJI TECHNICZNYCH.

GDAŃSK-SOBIESZEWO, 10-12 CZERWCA 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:

KOSZT UCZESTNICTWA I ZAKWATEROWANIA (WYBÓR proszę zaznaczyć poprzez wstawienie znaku X)	 <i>imię i nazwisko I UCZESTNIKA</i>	 <i>imię i nazwisko II UCZESTNIKA</i>	
	 <i>adres email do kontaktu w sprawie seminarium</i>	 <i>adres email do kontaktu w sprawie seminarium</i>	
		KOSZT NETTO		KOSZT NETTO	
1.	UCZESTNICTWO (w tym obiady 10, 11 i 12.06)	1870,00		1770,00	
2.	ZAKWATEROWANIE	miejsce w pokoju 2-os. 9/10/11/12 (w tym śniadania 10, 11, 12.06 i kolacje 09, 10, 11.06)	870,00		870,00
		miejsce w pokoju 2-os. 10/11/12 (w tym śniadania 11, 12.06 i kolacje 10, 11.06)	580,00		580,00
		pokój 1-os. 9/10/11/12 (w tym śniadania 10, 11, 12.06 i kolacje 09, 10, 11.06)	1485,00		1485,00
		pokój 1-os. 10/11/12 (w tym śniadania 11, 12.06 i kolacje 10, 11.06)	990,00		990,00

Opłatę za uczestnictwo w szkoleniu (1) oraz zakwaterowanie (2) w wysokości + **23% VAT*** przekażę w terminie 14 dni od otrzymania faktury wystawionej przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp.j.

.....
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 przysyłanie 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