

WDROŻENIE NORMY PN-EN ISO 11731:2017-08 W ZAKRESIE OZNACZANIA ILOŚCIOWEGO BAKTERII Z RODZAJU LEGIONELLA

15 MAJA 2024 R.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wdrożenia metody oznaczania bakterii z rodzaju *Legionella*, zgodnie z najnowszym wydaniem normy międzynarodowej PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12 oraz pomoc w doborze właściwej procedury badawczej w zależności od celu badania, wymagań prawnych, rodzaju badanych próbek i możliwości laboratorium.

Obowiązek monitorowania liczby bakterii z rodzaju *Legionella* nakłada:

- ✓ Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r., w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i odnosi się do wymagań mikrobiologicznych, jakim powinna odpowiadać ciepła woda użytkowa
- ✓ Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach

Uczestnicy otrzymają pomoc w ustaleniu zakresu programu zapewnienia ważności wyników badania oraz potwierdzenia ich wiarygodności w laboratorium w zakresie niezbędnym do zatwierdzenia metody przez właściwe organy inspekcji sanitarnej oraz uzyskanie akredytacji PCA.

Wskazane zostaną również istotne aspekty związane z przeprowadzeniem ustaleń z klientem, tak aby na podstawie pozyskanych informacji wybrać właściwą procedurę badania i uzyskać wiarygodny i przydatny wynik.

ZAKRES SZKOLENIA:

1. Wymagania aktualnych przepisów prawnych w sprawie oznaczania liczby bakterii z rodzaju *Legionella* w instalacji wody ciepłej oraz w wodzie na pływalniach.
2. Wymagania odnośnie warunków lokalowych i środowiska prowadzenia badania.
3. Niezbędne wyposażenie i materiały pomocnicze
4. Wykonanie badania wg PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019-12
 - ✓ prezentacja technik (technika filtracji membranowej, zagęszczania próbki z wymywaniem i technika posiewu powierzchniowego) oraz sposoby eliminacji tła
 - ✓ wybór właściwej techniki badania w zależności od celu badania
 - ✓ prezentacja pożywek i ich wybór w zależności od celu badania (BCYE, BCYE+AB, GVPC, MWY)
 - ✓ badania potwierdzające i ich interpretacja
 - ✓ obliczanie i przedstawianie wyników końcowych badania zgodnie z zasadami normy PN-EN ISO 8199:2019-01
 - ✓ granice wykrywalności
5. Monitorowanie ważności wyników badania
6. Kontrola jakości pożywek zgodnie z wytycznymi normy metodycznej i normy PN-EN ISO 11133
7. Charakterystyka metody i potwierdzenie w warunkach laboratorium – zakres cech charakterystyki metody i plan badań

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: 8 maja 2024 r.

Realizacja szkolenia: 15 maja 2024 r. w godzinach 09:00-15:00.

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 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 |



KARTA ZGŁOSZENIA NA SZKOLENIE ON-LINE MA-22

**WDROŻENIE NORMY PN-EN ISO 11731:2017-08 W ZAKRESIE
OZNACZANIA ILOŚCIOWEGO BAKTERII Z RODZAJU LEGIONELLA**

15 MAJA 2024 R.

Zgłoszenia proszę przysyłać 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*: 580,00 zł	Koszt netto*: 480,00 zł

Opłatę 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.