

POBIERANIE PRÓBEK ŚRODOWISKOWYCH Z OBSZARU PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ - METODY POBIERANIA I ICH WERYFIKACJA.

Wymogi obszaru regulowanego prawnie w zakresie pobierania próbek środowiskowych.

30 PAŹDZIERNIKA 2023

ADRESACI SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- ✓ szerokiej rzeszy pracowników laboratoriów mikrobiologicznych badających żywność, próbki środowiskowe, wodę, pasze i inne pokrewne np. kosmetyki
- ✓ pracowników upoważnionych do pobierania próbek środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością, w tym wymazów i odcisków z powierzchni, próbek powietrza, wymazów i wycinków z tusz zwierząt rzeźnych
- ✓ kierowników technicznych, jako pomoc w rozwiązywaniu problemów technicznych

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ SZKOLENIU:

Szkolenie pozwoli odpowiedzieć na zagadnienia:

- ✓ jak właściwie realizować pobieranie próbek środowiskowych i z tusz zwierząt
- ✓ jak weryfikować metody dotyczące pobierania próbek środowiskowych i z tusz zwierząt
- ✓ jak właściwie przygotować próbki środowiskowe do badań: próbka środowiskowa a próbka analityczna
- ✓ jak właściwie prowadzić obliczenia w badaniach próbek środowiskowych i z tusz zwierząt
- ✓ co mówią przepisy prawa w zakresie pobierania próbek środowiskowych i z tusz zwierząt
- ✓ gdzie znajdziemy informacje na temat pobierania próbek z obszaru produkcji pierwotnej m.in. kiełków, owoców morza, zwierząt

Szkolenie zwróci uwagę na źródła potencjalnych problemów i najczęściej popełniane błędy w zakresie pobierania próbek środowiskowych i badania.

ZAKRES SZKOLENIA:

- 1) Pobieranie próbek środowiskowych zgodnie z wytycznymi normy PN-ISO 18593:
 - ✓ z powierzchni ograniczonych i nieograniczonych szablonem: metoda wymazów i odcisków
 - ✓ próbek powietrza
- 2) Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych z tusz zwierząt rzeźnych - wymazów i wycinków z tusz wg PN-ISO 17604
- 3) Obliczenia i podawania wyników końcowych po wykonaniu badań próbek środowiskowych i z tusz zwierząt
- 4) Weryfikacja metod pobierania próbek środowiskowych
- 5) Pobieranie próbek z obszaru produkcji pierwotnej wg 6887-3 „Specyficzne zasady przygotowania ryb i przetworów rybnych” oraz 6887-6 „Specyficzne zasady przygotowania próbek pobranych ze środowiska produkcji pierwotnej”
- 6) Ogólne zasady przygotowywania próbek analitycznych wg arkuszy normy PN-EN ISO 6887 dotyczące próbek środowiskowych i z tusz zwierząt
- 7) Wymogi obszaru regulowanego prawnie w zakresie pobierania próbek m.in. Rozporządzenie WE 2073 z późniejszymi zmianami

INFORMACJA O TYM, CO BĘDZIE PRZYDATNE UCZESTNIKOM NA SZKOLENIU:

Normy: PN-EN ISO 18593, PN-EN ISO 17604

WYKŁADOWCA: TAMARA KOSTRZEWA

Wieloletni kierownik techniczny i kierownik ds. jakości w akredytowanym laboratorium badawczym, w tym w zakresie elastycznym. Doświadczony auditor. Specjalista - praktyk z zakresu diagnostyki laboratoryjnej żywności, wody, pasz, próbek środowiskowych i innych. Praca w inspekcji weterynaryjnej – w laboratorium. Ekspert łączący wiedzę oraz doświadczenie zawodowe w zakresie analityki oraz systemu zarządzania m.in. wg normy ISO 17025.

HARMONOGRAM:

Nadsyłanie zgłoszeń: do 20 października 2023 r.

Realizacja szkolenia: 30 października 2023 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. Chat nie zapewni odpowiedzi na pytania na bieżąco, dlatego zachęcamy do korzystania z mikrofonu.

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

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

REZYGNACJA ZE SZKOLENIA

Rezygnację ze szkolenia uznaje się za ważnie zgłoszoną, jeśli zostanie przesłana emailem 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 |

30 PAŹDZIERNIKA 2023 R.

Zgłoszenia proszę przesyłać pod adresem email: 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.