

POTWIERDZENIE WAŻNOŚCI WYNIKÓW ORAZ ZASTOSOWANIE TECHNIK STATYSTYCZNYCH W CELU PRZEGLĄDU WYNIKÓW W LABORATORIUM FIZYKOCHEMICZNYM.

6 LISTOPADA 2023 R.

Szkolenie dotyczące potwierdzania ważności wyników przeznaczone jest dla pracowników fizykochemicznych laboratoriów badawczych, akredytowanych i nieakredytowanych. Prawidłowe zrozumienie wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 w kontekście zapisów punktu 7.7 jest istotnym elementem mającym wpływ na wiarygodność uzyskiwanych wyników badań. Niniejsze szkolenie pozwoli Państwu upewnić się, czy dotychczasowe postępowanie laboratorium jest właściwe w zakresie konstruowania programów/harmonogramów potwierdzania ważności wyników oraz statystycznej oceny uzyskanych wyników w kontekście zaleceń i wytycznych organizacji takich jak EA, ILAC i in. dotyczących działalności laboratoryjnej, jako uznane i potwierdzone sposoby spełnienia wymagań akredytacyjnych dla laboratoriów.

ZAKRES SZKOLENIA:

- ✓ Wymagania akredytacyjne dla laboratoriów badawczych w obszarze potwierdzania ważności wyników
- ✓ Elementy potwierdzania ważności wyników:
 - stosowanie materiałów odniesienia
 - wykorzystanie alternatywnego wyposażenia
 - sprawdzenia wyposażenia pomiarowego
 - stosowanie wzorców kontrolnych wraz z kartami kontrolnymi
 - sprawdzenia pośrednie wyposażenia
 - powtarzanie badań wykorzystaniem tych samych lub innych metod
 - powtórne badanie przechowywanych obiektów
 - korelacja i przegląd uzyskanych wyników
 - porównania wewnątrzlaboratoryjne
 - badanie próbek ślepych
 - badania PT/ILC
- ✓ Techniki statystyczne w ocenie uzyskanych wyników
- ✓ Wymagania dokumentów PCA - DA-06 oraz DA-05 w kontekście spełnienia wymagań pkt 7.7 normy odniesienia
- ✓ EA-4/21 INF: 2018 - Wytyczne dotyczące oceny stosowności małych porównań międzylaboratoryjnych w procesie akredytacji laboratoriów
- ✓ Elementy normy PN-EN ISO/IEC 17043:2011 - Ocena zgodności. Ogólne wymagania dotyczące badania biegłości.

WYKŁADOWCA:

Auditor techniczny w obszarze pobierania próbek i badań wody, ścieków, osadów, odpadów, gleb/gruntów, powietrza, żywności oraz próbek środowiskowych z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością; kierownik pracowni analiz fizykochemicznych i biologicznych z wieloletnim doświadczeniem, specjalista ds. standardu Legionelli.

HARMONOGRAM:

Nadsyłanie zgłoszeń do: 27 października 2023 r.

Realizacja szkolenia: 6 listopada 2023 r. w godzinach 8-15.

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 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 |

6 LISTOPADA 2023 R.

Zgłoszenia proszę przysyłać 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*: 600,00 zł	Koszt netto*: 500,00 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 października 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.