

PN-EN ISO 7704:2023-06. JAKOŚĆ WODY. WYMAGANIA DOTYCZĄCE BADANIA WYDAJNOŚCI FILTRÓW MEMBRANOWYCH STOSOWANYCH DO BEZPOŚREDNIEGO ZLICZANIA MIKROORGANIZMÓW W METODACH HODOWLANYCH

5 MARCA 2024 R. – szkolenie on-line
12-13 MARCA 2024 R. – szkolenie praktyczne w laboratorium

Zapraszamy Państwa na szkolenie dedykowane laboratoriom mikrobiologicznym badającym wodę metodami opartymi na technice filtracji membranowej, w związku ze zmianą podejścia do oceny przydatności filtrów membranowych opublikowanego w nowym wydaniu normy PN-EN ISO 7704:2023-06. Aktualne wymaga wdrożenia w laboratorium, ponieważ anuluje i zastępuje wydanie pierwsze tejże normy PN-ISO 7704:2001.

Sama ocena jest dużo bardziej złożona niż do tej pory.

Podejście opisane w nowym wydaniu normy ISO 7704:2023 ma na celu wykazanie przydatności nie tylko filtrów membranowych, ale całego systemu detekcji mikroorganizmów, a więc łącznie z pożywką hodowlaną, w tym także etapu samej filtracji i jest spójne z zasadami kontroli pożywek stosowanych w technice filtracji membranowej, opisanej w ISO 11133 wraz ze zmianami.

W przypadku niezadowolającego wyniku tej oceny pozwala na ustalenie prawdopodobnej przyczyny.

Zwraca uwagę na różnicę nie tylko w odzyskach mikroorganizmów, ale wprowadza też jakościową ocenę wzrostu kolonii, ocenę morfologii, zjawiska hamowania wzrostu kolonii przez siatkę drukowaną na powierzchni filtrów.

Nowa norma to 34 strony dokumentu, opisującego nie tylko sposób oceny działania systemu „filtr-pożywka”, ale również sposób postępowania ze szczepami wzorcowymi i przygotowanie inokulum do badania, będące uzupełnieniem do rozdziału 5 normy ISO 11133 (opisane procedury zostały dostosowane do ISO 8199 i ISO 11133).

Celem naszego szkolenia jest pomoc Laboratoriom w pokonaniu nie tylko bariery językowej publikowanej wkrótce normy (w języku angielskim), ale wspólne przeanalizowanie wszystkich kroków, tak aby wdrożenie nowych wymagań nie wiązało się ze stresem i nie powstrzymywało nas przed zrealizowaniem nowego wymagania.

Proponujemy Państwu udział w hybrydowej formule szkolenia składającego się z jednodniowej części teoretycznej on-line oraz dwudniowej praktycznej, gdzie w warunkach laboratoryjnych każdy uczestnik przeprowadzi badania samodzielnie, począwszy od przygotowania zawiesiny szczepu wzorcowego do odczytu i interpretacji wyników włącznie, na przykładzie oceny wydajności filtrów membranowych z pożywką CCA stosowaną w metodzie zgodnie z PN-EN ISO 9308-1.

PROGRAM SZKOLENIA

5 marca w godz. 9:00-13:00 - część teoretyczna on-line

1. Główne zmiany w stosunku do PN-ISO 7704:2001
2. Definicje i określenia
3. Wymagania ogólne
 - 3.1 Ocena nowej partii filtrów membranowych
 - 3.2 Badania dodatkowe
 - 3.3 Ocena jakościowa wydajności filtrów membranowych
4. Moduły badań nowej partii i badań dodatkowych
5. Przygotowanie organizmów testowych
6. Obliczanie, wyrażanie i interpretacja wyników badania wydajności filtrów
7. Przykład badań ilościowych nowej partii filtrów i nowej partii pożywki CCA oraz badań dodatkowych na podstawie metody wg PN-EN ISO 9308-1 – omówienie
8. Dokumentowanie wyników badań wydajności filtrów membranowych

12 marca w godz. 9:00-16:00 - część praktyczna w laboratorium

- Przygotowanie inokulum szczepów wzorcowych
- Wybór właściwego rozcieńczenia do przeprowadzenia testów żywności, specyficzności i selektywności
- Samodzielne przeprowadzenie badania partii filtrów membranowych i badań dodatkowych

13 marca - część praktyczna w laboratorium

- 8:30-11:30 — Ocena jakościowa filtrów membranowych
 - Obliczanie, wyrażanie i interpretacja oraz dokument. wyników badania wydajności filtrów membranowych
 - Przegląd certyfikatów producenta filtrów membranowych
 - Dyskusja
- 11:30-12:40 — Obiad i przejazd do Dworca PKP

WYKLADOWCA: 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.

TERMINY NADSYLANIA ZGŁOSZEŃ :

Liczba osób mogących uczestniczyć w zajęciach praktycznych jest ograniczona, dlatego przyjmujemy zgłoszenia do wyczerpania limitu miejsc, jednak nie później niż:

— do 28 LUTEGO 2024 r.

MIEJSCE REALIZACJI SZKOLENIA

Zajęcia praktyczne będą odbywać się w Laboratorium PPNT w Gdyni — dojazd z miejsca zakwaterowania (Focus Hotel Premium Sopot) zapewni organizator.

ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE

Dla osób chętnych organizatorzy rezerwują miejsca w Focus Hotel Premium Sopot, ul. 1 Maja 7, 81-807 Sopot. Hotel położony jest w odległości 5-10 minut pieszo od dworca PKP w Sopocie.

Obiady uwzględnione są w opłacie za uczestnictwo. Natomiast koszt śniadań i kolacji wliczony jest w cenę noclegów.

KOSZT SZKOLENIA

Koszt szkolenia uzależniony jest od liczby rezerwowanych noclegów oraz rodzaju pokoju. Szczegóły znajdują się w Karcie Zgłoszenia.

KARTA ZGŁOSZENIA

Uczestnictwo należy zgłaszać poprzez odesłanie Karty Zgłoszenia na adres email: agnieszka.behnke@maaglab.pl

W sprawie wszelkich dodatkowych informacji proszę kontaktować się z p. Agnieszką Behnke (609 738 100) lub Martą Borucką (603 072 428).

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.

- 6 i więcej dni roboczych przed terminem rozpoczęcia szkolenia: bez skutków finansowych
- 1-5 dni robocze przed terminem rozpoczęcia szkolenia: obciążenie za zakwaterowanie oraz 50% opłaty za uczestnictwo
- w dniu rozpoczęcia szkolenia lub niestawienie się na szkolenie: obciążenie za zakwaterowanie oraz 75% opłaty za uczestnictwo

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.

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)	 imię i nazwisko I UCZESTNIKA	 imię i nazwisko II UCZESTNIKA		
	 adres email do przesyłania linków	 adres email do przesyłania linków		
		KOSZT NETTO		KOSZT NETTO		
1.	UCZESTNICTWO (w tym obiady 12-13.03)	1750,00		1650,00		
2.	ZAKWATEROWANIE	miejsce w pokoju 2-os. 11/12/13 (w tym śniadania 12 i 13.03 i kolacje 11 i 12.03)	490,00		490,00	
		miejsce w pokoju 2-os. 12/13 (w tym śniadanie 13.03 i kolacja 12.03)	245,00		245,00	
		pokój 1-os. 11/12/13 (w tym śniadania 12 i 13.03 i kolacje 11 i 12.03)	730,00		730,00	
		pokój 1-os. 12/13 (w tym śniadanie 13.03 i kolacja 12.03)	365,00		365,00	
SUMA (poz. 1 + poz.2):						

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.

.....
 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