

KARTY KONTROLNE JAKO NARZĘDZIE MONITOROWANIA WAŻNOŚCI WYNIKÓW BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH WODY I KONTROLI JAKOŚCI POŻYWEK.

Szkolenie warsztatowe.

29 LUTEGO 2024 r.

Jednym z narzędzi stosowanych do potwierdzenia ważności wyników w laboratorium mikrobiologicznym są karty kontrolne. Ich celem jest:

- utrzymanie rozrzutu wyników w ustalonych granicach;
- jak najszybsze wykrywanie przekroczeń tych granic i występowania trendów;
- w jak największym stopniu zapobieganie udostępnianiu nieważnych wyników badań;
- identyfikacja przyczyny nadmiernych rozrzutów i zapobieganie ich wystąpieniu w przyszłości.

Podczas szkolenia omówimy powszechnie stosowane karty kontrolne monitorujące precyzję wyników, a tym samym ich niepewność, ponieważ powtórne wykonanie badania tej samej próbki zwykle powoduje różnicę w wynikach. Może to być spowodowane błędami przypadkowymi lub systematycznymi.

Zaprezentujemy również jeden z załączników normatywnych normy PN-EN ISO 11133:2004 opisujący karty kontrolne do monitorowania współczynników żywności uzyskiwanych dla ilościowych badań stałych pożywek.

Zastanowimy się również nad zasadnością ich prowadzenia dla ilościowych materiałów referencyjnych.

Szkolenie ma duży aspekt praktyczny – przedstawimy karty i obliczenia w arkuszach kalkulacyjnych, które pozwolą prześledzić cały tok postępowania wynikający ze wspomnianej wyżej normy PN-EN ISO 11133:2004, przywołanej w niej normy NEN 6603:2023 dotyczącej zastosowania kart kontrolnych w badaniach mikrobiologicznych i chemicznych oraz ISO 7870-2:2023 Karty kontrolne Shewharta.

ZAKRES SZKOLENIA

1. Teoria kart kontrolnych - rozkład normalny wyników warunkiem prawidłowego funkcjonowania karty kontrolnej – jak w prosty sposób sprawdzić, czy dysponujemy takim zbiorem danych?
2. Zastosowanie i rodzaje kart kontrolnych prowadzonych w laboratorium mikrobiologicznego badania wody
3. Tworzenie pierwszej karty – ustalanie granic kontrolnych
4. Postępowanie w sytuacji przekroczeń granic kontrolnych lub występowania trendów
5. Ocena zakończonej karty – obliczenia statystyczne

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: 22 lutego 2024 r.

Realizacja szkolenia: 29 lutego 2024 r. w godzinach 9-13.

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.

- 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-67/M

KARTY KONTROLNE JAKO NARZĘDZIE MONITOROWANIA WAŻNOŚCI WYNIKÓW
BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH WODY I KONTROLI JAKOŚCI POŻYWEK

29 LUTEGO 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*: 480,00 zł	Koszt netto*: 380,00 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