

## PRZYGOTOWANIE PRÓBEK, W TYM SPORZĄDZANIE PRÓBEK ANALITYCZNYCH, WG ARKUSZY NORMY PN-EN ISO 6887 (1-6)

8 MAJA 2024 R.

### ADRESACI SZKOLENIA:

- ✓ pracownicy i kierownicy laboratoriów mikrobiologicznych, w tym akredytowanych, badających żywność, pasze, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu np. żywnością, kosmetykami, próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej i inne pokrewne np. kosmetyki
- ✓ pracownicy i audytorzy wewnętrzni laboratoriów mikrobiologicznych, które mają wdrożony system - w celu doskonalenia pracy w analizie mikrobiologicznej, jak i tych, które planują wdrożenie systemu w mikrobiologii
- ✓ wszyscy zainteresowani, którzy chcą się przekonać, jak przygotowanie próbek, w tym próbek analitycznych, ma istotny wpływ na właściwie przeprowadzony proces walidacji / weryfikacji metod oraz potwierdzanie ważności wyników i wydawanie ważnych wyników

### DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ SZKOLENIU:

Szkolenie realizowane jest w formie wykładów, podczas którego uczestnicy nauczą się przygotowania próbek do badań mikrobiologicznych, przygotowania próbek analitycznych, zgodnie z wymaganiami wieloarkuszowej normy PN-EN ISO 6887: od 1 do 6, dzięki czemu podwyższą swoje kompetencje i unikną często popełnianych błędów.

Uczestnicy poznają różnicę pomiędzy przygotowaniem dużych naważek / próbek analitycznych a pulowaniem próbek.

Szkolenie pomoże rozszerzyć i utrwalić wiedzę z zakresu przechowywania i postępowania z próbkami pobranymi z obszaru produkcji i obrotu żywnością oraz pobranymi na etapie produkcji pierwotnej zgodnie z wymaganiami PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02, PN-EN ISO 7218:2008+A1:2013-10, przepisów/wymagań obszaru regulowanego prawnie.

Szkolenie zwróci uwagę na źródła potencjalnych problemów i najczęściej popełniane błędy w zakresie przygotowania próbek i pomoże im zapobiec np. przy przygotowaniu próbek suchych, mrożonych, o niskim pH, posiadających właściwości hamujące itd.

### ZAKRES SZKOLENIA:

- Szczegółowe zasady przygotowania próbek żywności i próbek środowiskowych** do badań mikrobiologicznych, przygotowanie próbek analitycznych i zawiesiny wyjściowej według wieloarkuszowej normy PN-EN ISO 6887-1 do 6:
  - Zasady przygotowania zawiesin wyjściowych i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań wg aktualnego wydania normy PN-EN ISO 6887-1, w tym kontrola mikrobiologiczna płynów do rozcieńczeń
  - Zasady przygotowania próbek mięsa i produktów mięsnych wg aktualnego wydania normy PN-EN ISO 6887-2
  - Zasady przygotowania próbek ryb i przetworów rybnych wg aktualnego wydania normy PN-EN ISO 6887-3
  - Zasady przygotowania próbek produktów różnorodnych wg aktualnego wydania normy PN-EN ISO 6887-4
  - Zasady przygotowania próbek mleka i przetworów mlecznych wg aktualnego wydania normy PN-EN ISO 6887-5
  - Zasady przygotowania próbek pobranych na etapie produkcji pierwotnej wg aktualnego wydania normy PN-EN ISO 6887-6
- Zasady pulowania próbek**
- Wymagania aktualnych norm i niektórych przepisów prawa** dotyczących przechowywania i postępowania z próbkami pobranymi z obszaru produkcji i obrotu żywnością oraz pobranymi na etapie produkcji pierwotnej np. PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02, PN-EN ISO 7218:2008+A1:2013-10, Rozporządzenie (WE) 2073/2005 z późniejszymi zmianami

### INFORMACJA O TYM, CO BĘDZIE PRZYDATNE CZESTNIKOM NA SZKOLENIU:

- ✓ arkusze normy PN-EN ISO 6887 1-6,

## **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 wyczerpania miejsc, jednak nie później niż 30 kwietnia 2024 r.

Realizacja szkolenia: 8 maja 2024 r. w godzinach 08:30-15:00.

## **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 emailiem pod adresem: [marta.borucka@maaglab.pl](mailto: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 |

**8 MAJA 2024 R.**

**Zgłoszenia proszę przesyłać pod adresem email: [agnieszka.behnke@maaglab.pl](mailto: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.*