

**Adresaci
szkolenia:**

Technolodzy

—

**Liderzy
Produkcji**

—

**Dział Kontroli
i Zapewnienia
Jakości**

—

**Osoby
opiniujące
propozycje
zmian**

**BIURO
NAUKOWO-
TECHNICZNE
SIGMA**

www.bnt-sigma.pl
tel. 530 30 90 30
e-mail: info@bnt-
sigma.pl

Produkt		Dane techniczne		Dane logistyczne		Dziennikowa lista ilości otrzymanego produktu dla 1 partii/lotu produkcyjnego uwzględniająca (opcjonalnie) listę																			
Symbol	Nazwa	Waga	Opis	Waga	Opis	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Produkt 1
Produkt 2
Produkt 3
Produkt 4
Produkt 5
Produkt 6
Produkt 7
Produkt 8
Produkt 9
Produkt 10

OFERTA ORGANIZACJI SZKOLENIA ZAMKNIĘTEGO

WALIDACJA CZYSZCZENIA ALERGENÓW – ZAAWANSOWANE ZARZĄDZANIE WALIDACJĄ CZYSZCZENIA ALERGENÓW Z WYKORZYSTANIEM MATRYCY

Uczestnicy szkolenia dowiedzą się:

| W jaki sposób zaplanować walidację czyszczenia alergenów |
Skąd pozyskać dane wymagane do wprowadzenia do matrycy
i w jaki sposób posługiwać się matrycą | Jak zastosować kryteria
akceptacji w matrycy alergenowej i jakie dodatkowe warunki
muszą być spełnione, aby zrezygnować z ostrzegawczego
znakowania wyrobu alergenami pochodzącymi potencjalnie ze
skażenia krzyżowego |

PROGRAM SZKOLENIA (1 dzień):

1. KRYTERIA AKCEPTACJI W WALIDACJI CZYSZCZENIA ALERGENÓW

- limity zawartości alergenów wg. EU-VITAL,
- podejścia stosowane przez liderów branży spożywczej,
- prawo w Szwajcarii, Japonii, wyniki opracowań US FDA, status prawny w UE,
- produkty hipoalergiczne, testy DBPCF, wartość ED10.

2. PODEJŚCIE MATRYCOWE W PLANOWANIU WALIDACJI CZYSZCZENIA

- elementy decydujące o ilości matryc jakie należy prowadzić,
- "zasada najgorszego przypadku" w praktyce,
- ograniczenia podejścia matrycowego.

3. KRYTERIA WYBORU OBIEKTÓW DO BADANIA ALERGENÓW

(ZALETY, OGRANICZENIA, PUNKTY WAŻNE PODCZAS WNIOSKOWANIA)

- wymazy z linii po procesie czyszczenia,
- woda płuczająca z procesu mycia,
- badanie kolejno produkowanego wyrobu.

4. GROMADZENIE DANYCH WEJŚCIOWYCH DO MATRYCY

- analiza składu recepturowego i wielkości serii produkcyjnych poszczególnych wyrobów (minimalnych, maksymalnych),
- zbieranie danych charakteryzujących linię produkcyjną (zasady obliczanie powierzchni urządzeń produkcyjnych w przypadku walidacji wykorzystującej badanie wymazów).

5. WALIDACJA CZYSZCZENIA (BADANIE WYMAZÓW I/LUB BADANIE WYROBU GOTOWEGO)

- w jakich punktach pobierać wymazy z linii,
- w jakich punktach czasowych pobierać próbki wyrobu gotowego,
- omówienie wzorów na oszacowanie:
 - ilości składnika alergenowego w serii walidacyjnej
 - maksymalnej ilości białka alergenowego, pozostającej na linii po czyszczeniu
 - „carry-over” – procent ilości białka alergenowego pozostającego po czyszczeniu w stosunku do ilości białka wniesionego na linię
 - ilość białka przenieszonego do porcji kolejno produkowanego wyrobu gotowego

6. MATRYCA ALERGENOWA

- wyjaśnienie założeń będących podstawą do wykorzystania wyników walidacji czyszczenia do oszacowania przenoszenia alergenu w pozostałych kombinacjach „Produkt brudzący – Produkt zbierający”.

7. WERYFIKACJA CZYSZCZENIA (OKRESOWE BADANIE WYMAZÓW I/LUB WYROBU GOTOWEGO)

- planowanie weryfikacji i próbkowania
- omówienie wzorów na oszacowanie:
 - „carry-over” na podstawie danych z weryfikacji czyszczenia
 - ilości białka przenieszonego do porcji kolejno produkowanego na podstawie danych z weryfikacji czyszczenia

DOSTĘPNE FORMY SZKOLENIA, CENY, TERMINY SZKOLEŃ:

FORMA SZKOLENIA	CENA	PRZYKŁADOWE DOSTĘPNE TERMINY
ZDALNE NA ZAMÓWIENIE TYLKO DLA PRACOWNIKÓW PAŃSTWA FIRMY <i>Z trenerem online w uzgodnionym terminie (więcej o tej formie szkolenia tutaj)</i>	Grupa 1-10 osób: 2.900 PLN netto Grupa 11-20 osób: 3.400 PLN netto	Sprawdź tutaj
W SIEDZIBIE PANSTWA FIRMY	Grupa 1-10 osób: 3.400 PLN netto Grupa 11-20 osób: 3.900 PLN netto	

Cena szkolenia obejmuje:

Materiały szkoleniowe i zaświadczenie uczestnictwa dla uczestników szkolenia.

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Płatność na podstawie faktury VAT (VAT 23%) w terminie 14 dni od zakończenia szkolenia.

ZAMAWIAJĄCY SZKOLENIE ZOBOWIĄZANY JEST ZAPEWNIĆ:

Szkolenie zdalne:

Dla uczestników:

- laptop lub komputer stacjonarny z podłączonymi słuchawkami, dostęp do Internetu

Szkolenie realizowane jest na platformie TEAMS. Uczestnicy szkolenia nie muszą posiadać wykupionego dostępu do TEAMS (otrzymują link poprzez który można dołączyć do spotkania).

Szkolenie w siedzibie Państwa firmy:

Salę szkoleniową z rzutnikiem multimedialnym (w siedzibie swojej organizacji lub poza nią).

SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



Coca-Cola HBC



PYTANIA / ZAMÓWIENIA:

Zapraszamy do kontaktu z nami poprzez:

e-mail: info@bnt-sigma.pl telefon: +48 530 309 030 lub (61) 624 27 22

Aby **zarezerwować termin dla organizacji szkolenia zamkniętego**, prosimy o skorzystanie z opcji „ZŁÓŻ ZAMÓWIENIE” na stronie „[Matryca alergenowa](#)”.

OFERTA WAŻNA DO:

31 grudnia 2021

Pozostałe szkolenia i usługi świadczone przez Biuro Naukowo-Techniczne SIGMA

SZKOLENIA

	Temat szkolenia	Więcej informacji
HIGIENA I PROCES PRODUKCYJNY	Hygienic Design cz.1 – higiena budowy i czyszczenie urządzeń produkcyjnych	Sprawdź tutaj
	Hygienic Design cz.2 – media i systemy pomocnicze (powietrze, sprężone powietrze, woda, para)	Sprawdź tutaj
	Warsztaty Hygienic Design Practitioner	Sprawdź tutaj
	Alergeny w żywności cz.1 – zapobieganie skażeniom krzyżowym, badanie czystości linii	Sprawdź tutaj
	Walidacja czyszczenia alergenów z wykorzystaniem matrycy	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja żywności w opakowaniu	Sprawdź tutaj
LABORATORIUM	Weryfikacja i walidacja metod badawczych	Sprawdź tutaj
	Niepewność metody badawczej i procesu poboru prób	Sprawdź tutaj
	Potwierdzanie ważności wyników badań - karty kontrolne, badania biegłości, narzędzia statystyczne	Sprawdź tutaj
	Spójność pomiarowa, nadzór nad sprzętem kontrolno-pomiarowym	Sprawdź tutaj
	Wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02	Sprawdź tutaj
	IQ OQ PQ - kwalifikacja i testy odbiorowe urządzeń laboratoryjnych	Sprawdź tutaj

	Usługa	Więcej informacji
INSPEKCJE	Ocena higieniczna linii produkcyjnej	Sprawdź tutaj
	Test ryboflawinowy (test poprawności czyszczenia zbiorników)	Sprawdź tutaj
POMIARY	Chropowatość powierzchni Ra/Rz	Sprawdź tutaj
	Ilość zanieczyszczeń w sprężonym powietrzu i innych gazach sprężonych	Sprawdź tutaj
	Rozkład temperatur w urządzeniach termostatycznych (cieplarkach itp.)	Sprawdź tutaj
WALIDACJA	Walidacja pomieszczeń czystych (Cleanroom)	Sprawdź tutaj
	Walidacja komór laminarnych	Sprawdź tutaj
	Ocena odpowiedniości urządzeń do stosowania w pomieszczeniach czystych (badanie emisji cząstek)	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja: - Mapowanie rozkładu temperatur w autoklawach	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja: - Pomiary penetracji ciepła do opakowań	Sprawdź tutaj
	Pasteryzacja i sterylizacja: - Pomiary różnicy ciśnień opakowanie-autoklaw	Sprawdź tutaj