



OFERTA ORGANIZACJI SZKOLENIA ZAMKNIĘTEGO

ALERGENY W ŻYWNOCI CZ.1 – ZAPOBIEGANIE SKAŻENIOM KRZYŻOWYM, BADANIE CZYSTOŚCI LINII I WYROBÓW GOTOWYCH

Uczestnicy szkolenia dowiedzą się:

- | Co można zrobić, aby zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego alergenami | W jaki sposób oszacować ilość alergenu przenieszonego do kolejno produkowanego wyrobu |
- W jaki sposób wykazać, że poziom skażenia jest bezpieczny i nie jest konieczne ostrzegawcze znakowanie wyrobu |



*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

PROGRAM SZKOLENIA (1 dzień):

1. ALERGENY, JAKO ZAGROŻENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

- Dane epidemiologiczne, poziomy alergenów przy których często wywoływane są reakcje alergiczne,
- Obowiązkowa lista alergenów wg. Rozporządzenia (UE) 1169/2011,
- Popularne alergeny pokarmowe - charakterystyka, siła wywoływanej reakcji.

2. METODY ZAPOBIEGANIA SKAŻENIOM KRZYŻOWYM ALERGENAMI W PROCESIE PRODUKCYJNYM

- Rozdział "w miejscu" i "w czasie",
- Planowanie produkcji,
- Zarządzanie zmianą (zmiany dostawców surowców, zarządzanie próbami technologicznymi itp.).

3. WPROWADZENIE DO WALIDACJI CZYSZCZENIA ALERGENÓW

- Etapy walidacji,
- Wybór produktu i parametrów procesowych,
- Wybór obiektu do badań (wymazy, woda, produkt),
- Wyznaczanie wielkości skażenia (ang. carry-over) dla danej metody czyszczenia,
- Metody analityczne (ELISA, PCR rt-PCR), kryteria akceptacji, ograniczenia metod analitycznych.

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 [„Alergeny w żywności cz.1”](#).

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