



SZKOLENIE 2-DNIOWE

WARSZTATY: HYGIENIC DESIGN PRACTITIONER

Dlaczego warto?

| Skonfrontujesz wiedzę zdobytą podczas szkolenia "Hygienic Design cz.1" z realnymi przypadkami występującymi na linii/liniach produkcyjnych w swoim zakładzie | Przeprowadzisz ocenę swojej linii produkcyjnej pod okiem doświadczonego trenera | Otrzymasz listę kontrolną do prowadzenia ocen higienicznych | Zapoznasz się z metodyką pomiaru chropowatości powierzchni |

Adresaci warsztatów:

**Inżynierowie
i technolodzy**

Dział Techniczny

Dział Jakości

**Osoby opiniujące
propozycje zmian**

Dział Inwestycji

**BIURO NAUKOWO-
-TECHNICZNE SIGMA**

www.bnt-sigma.pl

tel. 530 30 90 30

e-mail: info@bnt-sigma.pl

PROGRAM RAMOWY WARSZTATÓW (2 dni):

1. Określenie wymaganego standardu higieny linii
 - Dyskusja na temat: wrażliwości mikrobiologicznej wytwarzanych na linii wyrobów, przyjętego programu higieny, charakteru obserwowanych problemów (jeśli występują).
Zalecany udział reprezentanta Działu Zapewnienia Jakości.
 - Podstawowy przegląd instrukcji mycia lub parametrów CIP (bez analizy poszczególnych kroków CIP), przegląd instrukcji dezynfekcji chemicznej lub sanityzacji termicznej (jeśli ma zastosowanie).
 - Uzgodnienie oczekiwanego standardu wykonania linii.
2. Opracowanie listy kontrolnej do oceny higieny budowy linii
 - Ustalenie elementów (zagadnień) weryfikowanych podczas oceny.
 - Uzgodnienie kryteriów akceptacji.
3. Ocena linii (praca w dwóch zespołach)
 - Ocena linii "metr po metrze", "urządzenie po urządzeniu" z wykorzystaniem opracowanej listy kontrolnej (ocena od zewnątrz oraz od wewnątrz - za pomocą endoskopu lub po demontażu instalacji; podstawowy demontaż jest prowadzony przez pracownika Klienta).
 - Wspólne omówienie zaobserwowanych odchyleń, uzupełnienie oceny przez prowadzącego warsztaty.
 - Ustalenie punktów na linii, dla których należy zebrać dodatkowe dane (punktów, które należy "dowalidować").
 - Uzupełnienie/korekta listy kontrolnej o wnioski z oceny linii.
 - Uzgodnienie optymalnego momentu komunikacji wymagań do stron zainteresowanych i weryfikacji ich spełnienia (zapytanie ofertowe/ przegląd ofert / FAT/ SAT/ odbiór urządzenia/ walidacja czyszczenia?).
4. Ocena stanu powierzchni kontaktujących się z wyrobem
 - Rodzaje materiałów konstrukcyjnych zastosowanych na linii i ich związek z higieną/ czyszczeniem.
 - Dyskusja na temat metod redukcji tempa korozji instalacji np. pasywacja (jeśli stosowane).
Zalecana wizyta w Dziale Utrzymania Ruchu/ udział w warsztatach reprezentanta Działu Utrzymania Ruchu.
 - Weryfikacja chropowatości powierzchni instalacji (wykonanie wrywkowych pomiarów współczynnika Ra i Rz ocenianej linii), omówienie metodyki pomiaru i związku chropowatości powierzchni ze zdolnością linii do czyszczenia/ ryzykiem tworzenia biofilmów bakteryjnych.

5. Szczegółowy przegląd instrukcji mycia lub kroków w programie CIP
- Odniesienie wniosków z oceny do obecnej instrukcji mycia (lub kroków programu CIP).
Gdy stosowane mycie CIP: Wymagany udział osoby, która może omówić przebieg procesu mycia.
 - Ustalenie punktów na linii, dla których należy zebrać dodatkowe dane (punktów, które należy "dowalidować").
 - Ustalenie, czy instrukcja mycia (lub program CIP) wymagają modyfikacji.

OSOBA PROWADZĄCA WARSZTATY:

Krzysztof Żarczyński – ukończył Wydział Technologii Żywności w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie o specjalizacji Ocena Jakości Żywności oraz studia podyplomowe z zakresu zarządzania w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie.

Zdobywał doświadczenie pracując jako specjalista ds. walidacji w Departamencie Zapewnienia Jakości w Zakładach Farmaceutycznych Polpharma, technolog ds. projektowania procesów higienicznych w Dziale Badawczo-Rozwojowym koncernu Unilever (grupa Pilot Plant & Engineering Team w Global Design Center for Liquid Foods), koordynator projektów w Dziale Transferów Produktów i Technologii firmy GlaxoSmithKline Pharmaceuticals. Zajmował się atestacją wyrobów w Państwowym Zakładzie Higieny w Warszawie.

Obecnie auditor i trener w Biurze Naukowo-Technicznym SIGMA oraz przewodniczący Komitetu Technicznego nr 15 ds. Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, Handlu i Gastronomii (Sektor Maszyn i Inżynierii) w Polskim Komitecie Normalizacyjnym.

Autor publikacji naukowych i artykułów poświęconych badaniom laboratoryjnym, higienie i walidacji linii produkcyjnych w czasopismach „Instal” i „Forum Mleczarskie Biznes”.

WARUNKI ORGANIZACJI WARSZTATÓW:

- Warsztaty realizowane są wyłącznie na zamówienie, w obszarze produkcyjnym firmy zamawiającej warsztaty.
- Organizacja warsztatów oferowana jest wyłącznie firmom, których przynajmniej część pracowników przewidziana do udziału w warsztatach uczestniczyła w szkoleniu wprowadzającym w tematykę higienicznego budowania linii produkcyjnych: "Higienic Design cz.1 - Higiena budowy i czyszczenie urządzeń produkcyjnych wchodzących w bezpośredni kontakt z produktem".
- Dostępność linii w trakcie warsztatów: Linia produkcyjna powinna być umyta i wyłączona z bieżącej produkcji co najmniej od drugiej połowy pierwszego dnia warsztatów.

TERMIN WARSZTATÓW:

Do uzgodnienia. Lista dostępny terminów zamieszczona jest na stronie:

[Warsztaty „Hygienic Design Practitioner”](#)

CENA:

Grupa 1 - 4 osoby 8.900 PLN netto

Grupa 5 - 8 osób: 9.900 PLN netto

Warsztaty odbywają się w obszarze produkcyjnym, dlatego ze względów bezpieczeństwa oraz w trosce o efektywność szkolenia, warsztaty nie są oferowane dla grup większych niż 8 osób.

Cena szkolenia obejmuje:

1. Przeprowadzenie warsztatów przez wieloletniego praktyka w dziedzinie projektowania i walidacji higienicznych i aseptycznych procesów produkcyjnych (branża spożywcza i farmaceutyczna).
2. Zaraportowanie wyników przeprowadzonej oceny i wykonanych pomiarów chropowatości (raport przesyłany jest maksymalnie w ciągu 14 dni od zakończenia warsztatów).
3. Przekazanie opracowanych w trakcie warsztatów list kontrolnych do ocen higienicznych.
4. Zaświadczenia dla uczestników warsztatów.
5. Nieodpłatny dostęp do usługi konsultingowej „Zadaj pytanie ekspertowi” w okresie 1 roku od zakończenia warsztatów (w ramach posiadanej wiedzy i możliwości, odpowiadamy drogą mailową na zapytania dotyczące przedmiotu warsztatów).

WARUNKI PŁATNOŚCI:

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

ZAMAWIAJĄCY WARSZTATY ZOBOWIĄZANY JEST ZAPEWNIĆ:

- Dostępność linii produkcyjnej do oceny.
- Dostępność osoby, która jest upoważniona do podstawowego demontażu wybranych elementów linii (np. wyjęcia z linii czujnika temperatury, rozłączenia rurociągu).
- Salkę szkoleniową z rzutnikiem multimedialnym.
- Dostęp do aktualnej instrukcji czyszczenia linii.

DALSZE DOSKONALENIE UMIEJĘTNOŚCI:

Po realizacji warsztatów zachęcamy do:

- Dalszego kształcenia pracowników z tematyki higieny i bezpieczeństwa produkcji w trakcie szkolenia „Hygienic design II – media oraz systemy pomocnicze w higienicznych procesach produkcyjnych” (szkolenie 2-dniowe). Szczegółowe informacje na temat tego szkolenia znajdują Państwo na naszej stronie internetowej ([link tutaj](#))

SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



Dr Irena Eris



Coca-Cola HBC



PYTANIA / ZGŁOSZENIA PROPOZCJI TERMINÓW ORGANIZACJI WARSZTATÓW:

Aby zarezerwować termin dla organizacji warsztatów, prosimy o skorzystanie z opcji „WYŚLIJ ZGŁOSZENIE” na stronie [Warsztaty „Hygienic Design Practitioner”](#). W przypadku pytań, zachęcamy do kontaktu poprzez e-mail: info@bnt-sigma.pl lub telefon: +48 530 30 90 30.

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