



## **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 alergennego w serii walidacyjnej
  - maksymalnej ilości białka alergennego, pozostającej na linii po czyszczeniu
  - „carry-over” – procent ilości białka alergennego 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

### OSOBA PROWADZĄCA SZKOLENIE:

**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 zawodowe 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), kierownik projektu w Dziale Transferów Produktów i Technologii firmy GlaxoSmithKline Pharmaceuticals.

Obecnie auditor i trener w Biurze Naukowo-Technicznym SIGMA, członek Komitetu Technicznego nr 15 ds. Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, Handlu i Gastronomii w Polskim Komitecie Normalizacyjnym.

### PROPONOWANE TERMINY SZKOLENIA:

Do uzgodnienia. Lista proponowanych terminów zamieszczona jest na stronie:

[Terminy szkolenia „Alergeny w żywności cz.2”](#).

### KOSZT ORGANIZACJI SZKOLENIA:

Grupa 1-10 osób: 3.400 PLN netto

Grupa 11-20 osób: 3.900 PLN netto

### CENA SZKOLENIA OBEJMUJE:

1. Uczestnictwo w szkoleniu dla grupy wskazanej powyżej.
2. Drukowane materiały szkoleniowe i zaświadczenie uczestnictwa w szkoleniu dla wszystkich uczestników szkolenia.
3. Nieodpłatny dostęp dla osób kontaktowych do usługi konsultingowej „Zadaj pytanie ekspertowi” w okresie 1 roku od terminu szkolenia (w ramach posiadanej wiedzy i możliwości, odpowiadamy drogą mailową na zapytania dotyczące higieny procesów produkcji, walidacji czyszczenia pod kątem alergenów itp.).

## WARUNKI PŁATNOŚCI:

Płatność na podstawie faktury VAT (VAT 23%) w terminie 30 dni od zakończenia szkolenia.

## ZAMAWIAJĄCY SZKOLENIE ZOBOWIĄZANY JEST ZAPEWNIĆ:

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

## DALSZE DOSKONALENIE UMIEJĘTNOŚCI:

Po realizacji szkolenia zachęcamy do:

- Dalszego kształcenia pracowników z tematyki higieny linii produkcyjnej w trakcie szkolenia „Hygienic design cz. I – ocena higieniczności budowy urządzeń produkcyjnych wchodzących w bezpośredni kontakt z produktem (szkolenie 2-dniowe). Szczegółowe informacje na temat tego szkolenia znajdują Państwo na naszej stronie internetowej ([link tutaj](#)).

## SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



## PYTANIA / ZGŁOSZENIA PROPOZCJI TERMINÓW ORGANIZACJI SZKOLENIA:

Aby zarezerwować termin dla organizacji szkolenia zamkniętego, prosimy o skorzystanie z opcji „WYŚLIJ ZGŁOSZENIE” na stronie „[Alergeny w żywności cz.2](#)”. W przypadku pytań, zachęcamy do kontaktu poprzez e-mail: [info@bnt-sigma.pl](mailto:info@bnt-sigma.pl) lub telefon: +48 530 30 90 30.

## OFERTA WAŻNA DO:

31 grudnia 2019