



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 przeniesionego 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.

PROPONOWANE TERMINY SZKOLENIA:

Do uzgodnienia. Lista proponowanych terminów zamieszczona jest na stronie:

[Terminy szkolenia „Alergeny w żywności cz.1”](#)

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 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](#)).
- Dalszego kształcenia pracowników z tematyki zarządzania alergenami w trakcie szkolenia „Alergeny w żywności cz.2 – zaawansowane zarządzanie walidacją czyszczenia alergenów za pomocą matrycy” (szkolenie 1-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.1](#)”. W przypadku pytań, zachęcamy do kontaktu poprzez e-mail: info@bnt-sigma.pl lub telefon: +48 530 30 90 30.

OFERTA WAŻNA DO:

30 grudnia 2019