

# ALERGENY W ŻYWNOCICI – metody zapobiegania skażeniom krzyżowym, walidacja procesów czyszczenia

## Informacje o usłudze

<b>Czy usługa może być dofinansowana?</b>	Nie
<b>Rodzaj usługi</b>	Usługa szkoleniowa
<b>Podrodzaj usługi</b>	Usługa szkoleniowa
<b>Dostępność usługi</b>	Otwarta

Numer usługi	<b>2017/01/17/8316/34782</b>		
Cena netto	<b>870,00 zł</b>	Cena brutto	<b>1 070,10 zł</b>
Cena netto za godzinę	<b>124,29 zł</b>	Cena brutto za godzinę	<b>152,87</b>
Usługa z możliwością dofinansowania	<b>Nie</b>		
Liczba godzin usługi	<b>7</b>		
Termin rozpoczęcia usługi	<b>2018-12-04</b>	Termin zakończenia usługi	<b>2018-12-04</b>
Termin rozpoczęcia rekrutacji	<b>2017-01-18</b>	Termin zakończenia rekrutacji	<b>2018-12-03</b>
Maksymalna liczba uczestników	15		
Kategoria główna KU	<b>Organizacja</b>		
Czy usługa pozwala na zdobycie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?	<b>Nie</b>		
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?	<b>Nie</b>		
Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?	<b>Tak</b>		

## Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu		<b>JULIA ŻARCZYŃSKA BIURO NAUKOWO-TECHNICZNE SIGMA</b>	
Osoba do kontaktu	<b>Julia Żarczyńska</b>	Telefon	<b>+48616242722</b>
E-mail	<b>info@bnt-sigma.pl</b>		

## Cel usługi

### Cel edukacyjny

Dzięki szkoleniu dowiecie się Państwo: • Jakiego obszaru działalności firmy powinna objąć polityka alergenowa • Jak zapobiegać skażeniom alergenowym na terenie zakładu • Jak oszacować ilość alergenu przechodzącego do kolejno produkowanego wyrobu • Jak wykazać, że poziom skażenia jest akceptowalny i nie jest konieczne ostrzegawcze znakowanie wyrobu

## Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

### **SZKOLENIE ALERGENY W ŻYWNOŚCI**

#### *1. Wprowadzenie do zarządzania alergenami*

- *alergia a nietolerancja pokarmowej*
- *dane epidemiologiczne*

#### *2. Metody zapobiegania skażeniom krzyżowym*

#### *3. Szacowanie skali skażenia alergenowego*

- *NOAEL, ED10*
- *wyznaczanie carry-over metody czyszczenia*

#### *4. Walidacja czyszczenia pod kątem alergenów*

- *kroki walidacji*

- *wybór produktu brudzącego i zbierającego do celów walidacji*
- *metody badawcze*
- *kryteria akceptacji*

---

## Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Uczestnik szkolenia:

- będzie wiedział w jaki sposób zarządzać alergenami w obszarze produkcji produktów żywnościowych
- będzie potrafił oszacować ilość alergenu przenoszonych do kolejno produkowanego wyrobu

---

## Grupa docelowa

Szkolenie polecane jest w szczególności:

- Pracownikom działów zarządzania jakością
- Osobom zaangażowanym w proces walidacji metod czyszczenia
- Liderom obszarów produkcyjnych
- Osobom odpowiedzialnym za planowanie produkcji

---

## Materiały dydaktyczne

Materiały drukowane.

## Harmonogram

---

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak danych					

---

## Osoby prowadzące usługę

---

## Lokalizacja usługi

---

Adres:

**Wrocław, woj. dolnośląskie**

Szczegóły miejsca realizacji usługi:

Warunki logistyczne: