

ALERGENY W ŻYWNOSCI – metody zapobiegania skażeniom krzyżowym, walidacja procesów czyszczenia

Informacje o usłudze

Czy usługa może być dofinansowana?	Nie
Rodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Podrodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Dostępność usługi	Otwarta

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

Informacje o podmiocie świadczącym usługę

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

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: