



## **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 przenieszonego 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 alergeny 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.

## **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.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](mailto:info@bnt-sigma.pl) lub telefon: +48 530 30 90 30.

## OFERTA WAŻNA DO:

30 grudnia 2019