



## SZKOLENIE OTWARTE

# ALERGENY W ŻYWNOSCI – METODY ZAPOBIEGANIA SKAŻENIOM KRZYŻOWYM, WALIDACJA CZYSZCZENIA ALERGENÓW

Uczestnicy szkolenia dowiedzą się:

| Co można zrobić, aby zmniejszyć ryzyko cross-kontaminacji alergenami | W jaki sposób oszacować ilość alergenu przenieszonego do kolejno produkowanego wyrobu |

W jaki sposób wykazać, że poziom skażenia jest akceptowalny i nie jest konieczne ostrzegawcze znakowanie wyrobu |



**Adresaci  
szkolenia:**

**Technolodzy**

—

**Dział Produkcji**

—

**Dział Kontroli  
i Zapewnienia  
Jakości**

—

**Osoby opiniujące  
proponując zmiany**

**BIURO  
NAUKOWO-  
TECHNICZNE  
SIGMA**

[www.bnt-sigma.pl](http://www.bnt-sigma.pl)

tel. (61) 624 27 22

e-mail: [info@bnt-sigma.pl](mailto:info@bnt-sigma.pl)

## PROGRAM SZKOLENIA (1 dzień):

### 1. ALERGIA A NIETOLERANCJA POKARMOWA

- Objawy alergii pokarmowej, objawy nietolerancji,
- 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 W PROCESIE PRODUKCYJNYM

### 3. SZACOWANIE AKCEPTOWALNEGO POZIOMU SKAŻENIA ALERGENOWEGO DLA DANEGO WYROBU

- NOAEL, LOAEL, ED<sub>10</sub>,
- Wyznaczanie wielkości skażenia (*ang. carry-over*) dla danej metody czyszczenia.

### 4. WALIDACJA CZYSZCZENIA POD KĄTEM ALERGENÓW

- Etapy walidacji,
- Wybór produktu i parametrów procesowych (surowce alergenne stosowane w zakładzie, planowanie produkcji z alergenem lub markerem, zasada "najgorszego przypadku"),
- Wybór obiektu do badań (wymazy, woda, produkt) oraz punktów do poboru próbek,
- Metody analityczne (ELISA, PCR rt-PCR), kryteria akceptacji, ograniczenia metod analitycznych,
- Rewalidacja czyszczenia

## TERMIN I MIEJSCE SZKOLENIA:

9 czerwca 2018, Poznań, Towarowa 35, Biurowiec Delta

27 października 2018, Poznań, Towarowa 35, Biurowiec Delta

## KOSZT UDZIAŁU W SZKOLENIU DLA 1 OSOBY:

Cena podstawowa:

870 PLN netto

Oferta specjalna dla subskrybentów Newslettera\*\*

przy zgłoszeniach minimum 30 dni przed terminem szkolenia:

**739,50 PLN netto**

\*\* Aby skorzystać z oferty specjalnej, podczas składania zamówienia w systemie elektronicznym prosimy o podanie kuponu rabatowego, który otrzymali Państwo w wiadomości e-mail.

## CENA SZKOLENIA OBEJMUJE:

1. Uczestnictwo w szkoleniu, drukowane materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe, zaświadczenie uczestnictwa w szkoleniu. Cena szkolenia nie obejmuje noclegu.
2. Nieodpłatny dostęp 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 tematyki szkolenia).

## WARUNKI PŁATNOŚCI:

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

## SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



Dr Irena Eris



Coca-Cola HBC



## ZGŁOSZANIA NA SZKOLENIE:

Prosimy o wypełnienie formularza znajdującego się na naszej stronie internetowej: [kliknij tutaj](#)

Dodatkowe informacje w sprawie szkolenia otwartego lub wycena szkolenia zamkniętego:

**info@bnt-sigma.pl** lub **+48 61 624 27 22**.