

PROGRAM SZKOLENIA (1 dzień):

1. KRYTERIA AKCEPTACJI W WALIDACJI CZYSZCZENIA ALERGENÓW

- limity zawartości alergenów wg. EU-VITAL,
- podejścia stosowane przez liderów branży spożywczej,
- prawo w Szwajcarii, Japonii, wyniki opracowań US FDA, status prawny w UE,
- produkty hipoalergiczne, testy DBPCF, wartość ED10.

2. PODEJŚCIE MATRYCOWE W PLANOWANIU WALIDACJI CZYSZCZENIA

- elementy decydujące o ilości matryc jakie należy prowadzić,
- "zasada najgorszego przypadku" w praktyce,
- ograniczenia podejścia matrycowego.

3. KRYTERIA WYBORU OBIEKTÓW DO BADANIA ALERGENÓW

(ZALETY, OGRANICZENIA, PUNKTY WAŻNE PODCZAS WNOSKOWANIA)

- wymazy z linii po procesie czyszczenia,
- woda płucząca z procesu mycia,
- badanie kolejno produkowanego wyrobu.

4. GROMADZENIE DANYCH WEJŚCIOWYCH DO MATRYCY

- analiza składu recepturowego i wielkości serii produkcyjnych poszczególnych wyrobów (minimalnych, maksymalnych),
- zbieranie danych charakteryzujących linię produkcyjną (zasady obliczanie powierzchni urządzeń produkcyjnych w przypadku walidacji wykorzystującej badanie wymazów).

5. WALIDACJA CZYSZCZENIA (BADANIE WYMAZÓW I/LUB BADANIE WYROBU GOTOWEGO)

- w jakich punktach pobierać wymazy z linii,
- w jakich punktach czasowych pobierać próbki wyrobu gotowego,
- omówienie wzorów na oszacowanie:
 - ilości składnika alergenowego w serii walidacyjnej
 - maksymalnej ilości białka alergenowego, pozostającej na linii po czyszczeniu
 - „carry-over” – procent ilości białka alergenowego pozostającego po czyszczeniu w stosunku do ilości białka wniesionego na linię
 - ilość białka przenieszonego do porcji kolejno produkowanego wyrobu gotowego

6. MATRYCA ALERGENOWA

- wyjaśnienie założeń będących podstawą do wykorzystania wyników walidacji czyszczenia do oszacowania przenoszenia alergenu w pozostałych kombinacjach „Produkt brudzący – Produkt zbierający”.

7. WERYFIKACJA CZYSZCZENIA (OKRESOWE BADANIE WYMAZÓW I/LUB WYROBU GOTOWEGO)

- planowanie weryfikacji i próbkowania
- omówienie wzorów na oszacowanie:
 - „carry-over” na podstawie danych z weryfikacji czyszczenia
 - ilości białka przenieszonego do porcji kolejno produkowanego na podstawie danych z weryfikacji czyszczenia

PROPONOWANE TERMINY SZKOLENIA:

Do uzgodnienia. Lista proponowanych terminów zamieszczona jest na stronie: [Terminy szkolenia „Alergeny w żywności cz.2”](#).

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 cz. I – ocena higieniczności budowy urządzeń produkcyjnych wchodzących w bezpośredni kontakt z produktem (szkolenie 2-dniowe). Szczegółowe informacje na temat tego szkolenia znajdą 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.2](#)”. W przypadku pytań, zachęcamy do kontaktu poprzez e-mail: info@bnt-sigma.pl lub telefon: +48 530 30 90 30.

OFERTA WAŻNA DO:

31 grudnia 2019