

Zagrożenia mikrobiologiczne środków spożywczych oraz przepisy Unii Europejskiej dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla żywności

31.07.2014 r.

Miejsce szkolenia: Warszawa (Wilanów), ul. Resorowa 10

Czas trwania szkolenia 4 godziny (11:00-15:00)

Prowadzący: dr Halina Ścieżyńska

O wykładowcy:

Kierownik Pracowni Mikrobiologii Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego-Państwowego Zakładu Higieny. Członek Grupy Roboczej ekspertów rządowych w zakresie kryteriów mikrobiologicznych dla żywności. Członek Panelu ds. Zagrożeń Biologicznych w zakresie mikrobiologicznej oceny ryzyka – EFSA. Współpracownik Laboratoriów Referencyjnych Unii Europejskiej dla *Escherichia coli* oraz *Listeria monocytogenes*.

PROGRAM

1. Drobnoustroje chorobotwórcze występujące w żywności odpowiedzialne za wywoływanie zatruc pokarmowych u ludzi:
 - bakterie: *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Campylobacter spp.*, *Bacillus cereus*, *Cronobacter spp.*, gronkowce koagulazo-dodatnie, *Yersinia enterocolitica*
 - wirusy: norowirusy, wirus zapalenia wątroby typu A i E
 - zatrucia pokarmowe w Polsce i Unii Europejskiej.
2. *Escherichia coli* O104:H4 – nowy patogen w żywności – związany z epidemią w Niemczech:
 - właściwości nowego szczepu chorobotwórczego
 - błędy popełnione podczas epidemii w Niemczech
 - zapobieganie.
3. Powiadomienia dotyczące zagrożeń mikrobiologicznych żywności zgłaszane w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF):
 - najczęściej zgłaszane środki spożywcze do RASFF
 - najczęściej zgłaszane drobnoustroje do RASFF.
4. Zmiany wprowadzone przez Komisję Europejską do rozporządzenia Komisji nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych.
5. Interpretacja kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych:
 - ujednoczenie kryteriów mikrobiologicznych na poziomie unijnym
 - wprowadzenie 2 rodzajów kryteriów mikrobiologicznych: „kryterium bezpieczeństwa żywności” oraz „kryterium higieny produkcji”
 - podstawa do oceny żywności podczas produkcji, przetwarzania i obrotu.
 - omówienie „nietypowych” przypadków.
6. Planowane zmiany Komisji Europejskiej w zakresie wymagań mikrobiologicznych dla środków spożywczych.

Szkolenie skierowane jest do producentów żywności, osób zarządzających ryzykiem w zakładach przetwórstwa spożywczego, jak również do pracowników laboratoriów mikrobiologicznych żywności.

REJESTRACJA UCZESTNIKÓW U ORGANIZATORA

tel. (22) 55 00 700, biuro@bpj.com.pl

ZGŁOSZENIE UDZIAŁU

Zagrożenia mikrobiologiczne środków spożywczych oraz przepisy Unii Europejskiej dotyczące kryteriów mikrobiologicznych dla żywności 31.07.2014 r.

Miejsce szkolenia: Warszawa (Wilanów), ul. Resorowa 10

I. Dane uczestnika:

A/ imię i nazwisko uczestnika: stanowisko:

B/ imię i nazwisko uczestnika: stanowisko:

C/ imię i nazwisko uczestnika: stanowisko:

II. Dane nabywcy potrzebne do wystawienia faktury VAT:

1. Pełna nazwa firmy:

2. Adres firmy:

3. Telefon: Fax: e-mail:

4. NIP:

III. Opłata za udział w szkoleniu jednej osoby obejmuje:

- prelekcję, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, ciastka oraz świadectwo ukończenia szkolenia.

350 zł x liczba osób = zł + 23% VAT

IV. Warunki uczestnictwa:

1. Podstawą do wzięcia udziału w szkoleniu jest wypełnienie i przesłanie niniejszego zgłoszenia faxem lub e-mailem na adres organizatora.
 2. Przesłanie do Biura Promocji Jakości Sp. z o.o. wypełnionego i podpisanego formularza zgłoszeniowego stanowi zawarcie wiążącej umowy pomiędzy zgłaszającym a Biurem Promocji Jakości. Faktura pro forma jest standardowo wystawiana i wysyłana e-mailem lub faxem po otrzymaniu formularza zgłoszeniowego.
 3. Prosimy o dokonanie wpłaty w terminie 14 dni od wysłania zgłoszenia, ale nie później niż dzień przed rozpoczęciem szkolenia.
 4. Wpłaty należy dokonać na konto:
- Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o. – BPJ**
Bank Millennium: 59 1160 2202 0000 0000 4947 8666
5. W przypadku pisemnej rezygnacji z uczestnictwa w terminie do 14 dni przed dniem szkolenia, uczestnik zobowiązany jest do uiszczenia opłaty manipulacyjnej w wysokości 20% opłaty za udział w szkoleniu + 23% VAT.
 6. W przypadku pisemnej rezygnacji z uczestnictwa w terminie późniejszym niż 14 dni lub braku udziału w szkoleniu, uczestnik zobowiązany jest do uiszczenia pełnej kwoty wynikającej z przesłanego zgłoszenia.
 7. Nieodwołanie zgłoszenia powoduje obciążenie pełnymi kosztami udziału w szkoleniu.
 8. Niedokonanie wpłaty nie jest jednoznaczne z rezygnacją z udziału w szkoleniu.
 9. Po wcześniejszym uzgodnieniu z organizatorem istnieje możliwość zmiany osoby zgłoszonej do udziału w szkoleniu.
 10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie oraz zmiany terminu lub odwołania szkolenia.
 11. W przypadku wyczerpania liczby miejsc lub odwołania szkolenia z winy organizatora, uczestnikowi zwrócona zostanie cała kwota wpłaty.

Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 r. Nr 133 poz. 833) Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej BPJ), informuje, że jest administratorem danych osobowych. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celach promocji i marketingu działalności prowadzonej przez BPJ, świadczonych usług oraz oferowanych produktów, a także w celu promocji ofert klientów BPJ. Wyrażam również zgodę na otrzymywanie drogą elektroniczną ofert oraz informacji handlowych dotyczących BPJ oraz klientów BPJ. Wyrażającemu zgodę na przetwarzanie danych osobowych przysługuje prawo kontroli przetwarzania danych, które go dotyczą, w tym także prawo ich poprawiania.

Równocześnie oświadczam, że zapoznałem się z warunkami uczestnictwa oraz zobowiązuję się do zapłaty całej kwoty wynikającej z niniejszej umowy.

.....
miejsowość

.....
data

.....
pieczęć firmy

.....
podpis i pieczęć
osoby upoważnionej

UWAGA: ILOŚĆ MIEJSC OGRANICZONA

Biuro Promocji Jakości, ul. Resorowa 10, 02-956 Warszawa, tel.: (22) 55 00 700, fax: (22) 55 00 720, biuro@bpj.com.pl