

Szkolenie: Jak ocenić ryzyka pod kątem higienicznej konstrukcji urządzenia, linii produkcyjnej przed zakupem i podczas użytkowania, wg standardów technicznych PN-EN 1672-2, PN-EN 1672-1, ISO 14159 i EHEDG.

Termin i czas trwania: 14.04.2026, godz. 10.00 -14.00

Koszt udziału w szkoleniu: 810 zł netto + 23% VAT*

*Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia
Tryb szkolenia: szkolenie online.

Szkolenie skierowane do:

Pracowników działu technicznego, inżynierów utrzymania ruchu, pracowników odpowiedzialnych za mycie i dezynfekcję, pracowników działu jakości i laboratoriów ustalających plan pobierania próbek środowiskowych i wszystkich osób uczestniczących w zakupach oraz analizie mikrobiologicznego ryzyka.

Program:

1. Odpowiedzialność za wyprodukowanie bezpiecznej żywności
2. Wprowadzenie do standardów PN-EN 1672-2, PN-EN 1672-1, ISO 14159 i EHEDG pod kątem zakresu stosowania i wymagań
3. Porównanie standardów PN-EN 1672-2 i ISO 14159
4. Co to jest standard EHEDG i porównanie do norm PN-EN i ISO
5. Jak interpretować wymagania higieniczne i bezpieczeństwa w praktyce
6. Lista wymagań bezpieczeństwa i higieny dopasowana do czterech typów maszyn:
a) krajalnica, b) mieszalnik, c) przenośnik, d) pakowarka.
7. Praktyczna analiza konstrukcji wybranych urządzeń pod kątem higienicznego designu w zakresie:
 - Konstrukcji i materiałów pod kątem ryzyka higienicznego
 - Geometrii i kształtu obudowy
 - Połączenia i łączenia (spawy, śruby, uszczelki)
 - Napędów otwartych – poważne zagrożenie higieniczne
 - Czyszczenia ręcznego – analiza wykonalności
 - Potencjalne martwe strefy (high-risk areas)
8. Podsumowanie poziomu zgodności z oceną obszarów niezgodnych

PLAN :

- Godz. 10-11
- Przerwa 15 min
- 11.15-12.00
- Przerwa 30 min lunch
- 12.30 13.30
- 10 min przerwa
- 13.40 14.00 Q&A

Prowadzący: Anna Bugajewska - Dr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywienia, ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences, konsultant, trener w zakresie: bezpieczeństwa żywności, szacowania mikrobiologicznego ryzyka w łańcuchu żywnościowym, wymagań prawa żywnościowego, akredytacji wg ISO17025

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences:

<https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.pdf>

Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji.

Przed szkoleniem przesyłamy na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej ZOOM.

Kontakt: e-mail: szkolenia@mxns.com, telefon: + 48 726 622 133