

**Szkolenie: Monitoring mikrobiologicznej czystości powietrza w środowisku produkcyjnym: zarządzanie ryzykiem *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* przenoszonych przez powietrze w środowisku produkcji i powietrze stosowane do produkcji, w oparciu o standardy BRC, EHEDG, ISO 8573-1:2020, EN 17141 i regulacje prawne.**

**Termin i czas trwania:** 03.03.2026, godz. 10.00 -14.00

**Koszt udziału w szkoleniu:** 710 zł netto + 23% VAT\*

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

**Grupa docelowa:**

Pracownicy odpowiedzialni za jakość i bezpieczeństwo żywności, pracownicy laboratoriów zakładowych, personel techniczny nadzorujący i konserwujący instalacje wentylacyjno klimatyzacyjne, personel odpowiedzialny za procesy mycia i dezynfekcji

**Program:**

1. Stan prawny na temat czystości powietrza
2. Mechanizmy przenoszenia mikroorganizmów przez powietrze w ramach bioaerozolu.
3. Monitoring środowiska produkcji i badania mikrobiologiczne powietrza i powierzchni: co badać i dlaczego, jak często badać, gdzie i jak badać.
4. Wymagania dla stref/pomieszczeń czystych produkcji żywności, wg normy EN 17141, wyd. sierpień 2022 r. w ramach 5 stopniowej klasyfikacji czystości powietrza i powierzchni.
5. Zasady ustalania kryteriów dla wybranych grup drobnoustrojów w powietrzu środowiska produkcyjnego.
6. Klasy czystości powietrza sprężonego, wg normy ISO 8573-1:2020.
7. Analiza przypadku (case study) wyznaczania limitów dla *Listeria* i *Salmonella* w procesie plasterkowania i pakowania szynki.
8. Przykłady wyników badań czystości powietrza w wybranych branżach produkcji żywności.
9. Wybrane standardy techniczne (BRC i EHEDG) do zapewnienia czystości mikrobiologicznej powietrza w środowisku produkcyjnym.
10. Metody dezynfekcji powietrza.

**PLAN 10.00-14.00**

- 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:** Dr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywnienia, 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](mailto:szkolenia@mxns.com), telefon: + 48 726 622 133