

## **Temat szkolenia: Walidacja procesu mycia i dezynfekcji w branży spożywczej.**

**Szkolenie ma na celu** usystematyzowanie wiedzy oraz zapoznanie uczestników z praktycznymi aspektami walidacji procesów mycia i dezynfekcji. Omówione zostaną kluczowe elementy, takie jak rodzaje i skład środków myjących, metody analityczne wspierające walidację, wpływ specyfiki walidowanych powierzchni oraz wyzwania związane z biofilmami.

**Termin i czas trwania\*:** 17.12.2026 10:00 – 15:00

**Koszt udziału w szkoleniu:** 800 zł netto + 23% VAT\*

\*Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia

**Tryb szkolenia\*\*:** szkolenie online

### **Grupa docelowa:**

Pracownicy działu jakości, Kierownicy nadzoru sanitarnego, Osoby odpowiedzialne za utrzymanie higieny i czystości, Koordynatorzy zespołu HACCP, Personel odpowiedzialny za zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

### **Program:**

1. Podstawy prawne (przepisy obowiązujące w Unii Europejskiej)
2. Podstawowe definicje: walidacja, weryfikacja procesów mycia
3. Etapy procesu walidacji mycia i dezynfekcji
4. Biofilm – mycie z uwzględnieniem zagrożeń bakteriami *Listeria* i *Legionella*
5. Wpływ rodzaju powierzchni na efektywność mycia
6. Metody analityczne do oceny efektywności procesu, w tym szybkie testy
7. Sesja pytań i odpowiedzi oraz podsumowanie szkolenia.

**Prowadzący:** dr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywnienia, ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences. Stowarzyszony w grupie zadaniowej Mérieux NutriSciences dotyczącej walidacji procesów technologicznych. Ponadto, w praktyce zawodowej zajmuje się m.in. wyznaczaniem terminów przydatności do spożycia, ocenami sensorycznymi, szkoleniami i wykrywaniem zafałszowań żywności. Prelegent na licznych sympozjach i konferencjach, autor artykułów naukowych i popularyzator nauki na portalach branżowych.

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>

\* w tym 30 min przerwy na lunch, przerwy 5cio minutowe po każdym 55 min. wykładu. Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji

\*\* Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux NutriSciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie, jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym pod adresem mailowym: [szkolenia@mxns.com](mailto:szkolenia@mxns.com) lub telefonicznie pod numerem: [+ 48 726 622 133](tel:+48726622133) / [+ 48 725 344 233](tel:+48725344233)