

## **Temat szkolenia: Jak skutecznie ograniczać ryzyko mikrobiologiczne w zakładzie produkcyjnym? Strefy higieniczne i kontrola przenoszenia zanieczyszczeń**

**Szkolenie ma na celu** zapoznanie uczestników z najpoważniejszymi zagrożeniami mikrobiologicznymi spotykanymi w środowisku produkcyjnym, z procesem wyznaczania stref higienicznych w zakładzie produkcyjnym sektora przemysłu spożywczego, jak również omówienie możliwych działań zapobiegających wystąpieniu tych zagrożeń.

**Termin i czas trwania:** 30.11.2026, godz. 10:00 – 14:00

**Koszt udziału w szkoleniu:** 560 zł netto + 23% VAT\*

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

**Tryb szkolenia** \*: szkolenie online

### **Grupa docelowa:**

Kierownicy jakości, pracownicy działów jakości, technolodzy.

### **Program \*\*:**

- 1. Zagrożenia mikrobiologiczne – najpowszechniejsze i najbardziej niebezpieczne patogeny charakterystyczne dla środowiska produkcyjnego.**
- 2. Rozwój biofilmu w środowisku produkcyjnym – struktura szczególnie niebezpieczna dla zdrowia człowieka.**
- 3. Wektory przenoszenia zagrożeń mikrobiologicznych w zakładzie produkcyjnym.**
- 4. Hygienic Zoning – proces wyznaczania stref higienicznych w zakładzie produkcyjnym z praktycznymi przykładami.**
- 5. Bariery i środki kontrolne do zastosowania w zakładzie produkcyjnym w celu ograniczenia / wyeliminowania przenoszenia zagrożeń mikrobiologicznych.**
- 6. Podsumowanie szkolenia, pytania uczestników.**

**Prowadzący:** Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka w SGGW w Warszawie. Ekspert ds. audytów z 15-letnim doświadczeniem w przemyśle spożywczym. Specjalizuje się w prowadzeniu audytów pierwszej i drugiej strony, związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz zrównoważoną produkcją, w produkcji pierwotnej, w sieciach handlowych, restauracjach i zakładach produkcyjnych. Szkoleniowiec z tematyki bezpieczeństwa żywności, preferujący praktyczne i oparte na doświadczeniu, formy przekazywania wiedzy.

**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>

\* 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)

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