

**Temat szkolenia: Program Monitorowania Środowiska Produkcyjnego pod kątem patogenów (PEM) w praktyce – jak wykryć zagrożenie, zanim trafi do produktu?**

**Szkolenie ma na celu** zapoznanie uczestników z zasadami projektowania, wdrażania i doskonalenia Programu Monitorowania Środowiska Produkcyjnego (PEM – Pathogen Environmental Monitoring). Uczestnicy poznają praktyczne podejście do identyfikacji obszarów ryzyka, planowania pobierania próbek oraz interpretacji wyników badań mikrobiologicznych w celu skutecznego zarządzania bezpieczeństwem żywności.

**Termin i czas trwania:** 15.12.2026, 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, Specjaliści ds. bezpieczeństwa żywności, członkowie zespołów HACCP

**Program \*\*:**

- 1. Dlaczego PEM jest niezbędnym elementem systemu bezpieczeństwa żywności?**
- 2. Najważniejsze zagrożenia mikrobiologiczne w środowisku produkcyjnym**
- 3. Projektowanie skutecznego programu PEM**
  - Analiza ryzyka.
  - Określanie celów programu.
  - Wybór mikroorganizmów do monitorowania.
  - Wyznaczanie punktów pobierania próbek.
- 4. Strefy monitorowania środowiska produkcyjnego**
  - Podejście strefowe (Zone 1–4).
  - Dobór punktów kontrolnych dla różnych typów produkcji.
  - Praktyczne przykłady z zakładów spożywczych.

#### 5. Pobieranie próbek i plan badań

- Rodzaje próbek środowiskowych.
- Częstotliwość monitorowania.
- Najczęściej popełniane błędy podczas pobierania próbek.

#### 6. Interpretacja wyników i działania korygujące

- Analiza trendów.
- Postępowanie po wyniku dodatnim.
- Root Cause Analysis (RCA).
- Weryfikacja skuteczności działań naprawczych.

#### 7. Studium przypadków

#### 8. Podsumowanie szkolenia i sesja pytań

**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