



Zapraszamy na szkolenie pt.:

„Jak bezpiecznie i jak najprościej przejść przez wdrażanie w laboratorium aktualnej normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

Najczęstsze problemy w laboratorium z wdrażaniem wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018, w tym działania odnoszące się do ryzyk i szans (analiza ryzyka wybranych elementów, ćwiczenia).”

termin: Warszawa 19 września 2019 r.

Szanowni Państwo,

Z prawdziwą przyjemnością zapraszamy do udziału w szkoleniu organizowanym przez firmę BioMaxima S.A. Centrum Mikrobiologii

Szkolenie obejmuje wykłady i warsztaty, a skierowane jest do:

- pracowników i kierowników laboratoriów analitycznych, w tym akredytowanych, badających żywność, wodę, pasze i inne pokrewne np. próbki środowiskowe, kosmetyki;
- pracowników i auditorów wewnętrznych laboratoriów analitycznych, które mają wdrożony system - w celu doskonalenia pracy jak i tych, które planują wdrożenie systemu w laboratorium;
- wszystkich zainteresowanych rozwiązaniem najczęstszych problemów występujących w laboratoriach.

Korzyści z udziału w szkoleniu:

- Szkolenie realizowane jest w formie wykładów oraz ćwiczeń z zakresu analizy ryzyka i szans;
- Szkolenie pomoże odpowiedzieć na pytanie: w jakim stopniu należy udokumentować system zarządzania, aby spełnione były wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02;
- Szkolenie przedstawi praktyczne rozwiązywanie problemów w powiązaniu z analizą i szacowaniem ryzyka, co pozwoli na łatwiejszą interpretację normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 i innych wymagań akredytacyjnych.

Zakres szkolenia:

- ❖ Bezstronność i poufność, przykłady analizy szacowania ryzyka w tym obszarze;
- ❖ Struktura laboratorium;
- ❖ Wymagania dotyczące procesów (w kontekście nowego wydania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02); przykłady analizy szacowania ryzyka w tym obszarze;
- ✓ Personel, m.in. kryteria kompetencyjne, zakres upoważnień personelu; monitorowanie kompetencji personelu,
- ✓ Warunki lokalowe i środowiskowe m.in. monitorowanie warunków środowiskowych; monitorowanie temperatury i czystości mikrobiologicznej,
- ✓ Wyposażenie m.in. nadzorowanie i weryfikacja wyposażenia, wzorcowanie / sprawdzanie / wzorcowanie wewnętrzne, podejmowanie czynności w celu podtrzymania zaufania do wyposażenia, w tym statusu wzorcowania,
- ✓ Spójność pomiarowa m.in. utrzymywanie statusu wzorcowania, tabele poprawek, czytanie świadectw wzorcowania; wybrane elementy kontroli pożywek,
- ✓ Usługi dostarczane z zewnątrz: w tym tzw. dawne podwykonawstwo.

Wymagania dotyczące procesów (w kontekście nowego wydania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02); przykłady analizy szacowania ryzyka w tym obszarze:

- ✓ Przegląd zapytań, ofert i umów: w tym m.in. dyspozycje dotyczące zasady podejmowania decyzji przy stwierdzaniu zgodności;
- ✓ Metody badań i ich weryfikacja / walidacja, ocena niepewności pomiaru m.in. zakres walidacji i weryfikacji metod;
- ✓ Pobieranie próbek i postępowanie z obiektami do badań;
- ✓ Potwierdzenie ważności wyników badania m.in. wyznaczanie poddyscyplin, sposoby monitorowania ważności wyników;
- ✓ Raportowanie wyników. Audit pionowy zlecenia: od zlecenia do sprawozdania z badań szczegółowe omówienie wymaganych informacji w raportach / sprawozdaniach z badań, przedstawianie stwierdzeń zgodności;
- ✓ Skargi – udokumentowanie procesu przyjmowania, oceny i podejmowania decyzji dot. skarg;
- ✓ Prace niezgodne z wymaganiami: zarządzanie pracą, odpowiedzialność i uprawnienia w tym zakresie;
- ✓ Audyty wewnętrzne, w tym szczegółowe wymagania odnośnie programów;
- ✓ Przeglądy zarządzania: dane wyjściowe i dane wyjściowe;
- ✓ Diagnozowanie odstępstw, ustalanie działań korygujących i działań zapobiegających wystąpieniu niepożądanych skutków, doskonalenia.

Wykładowca:

Tamara Kostrzewa - specjalistka-praktyk z zakresu diagnostyki mikrobiologicznej, biochemicznej i biologicznej żywności, próbek środowiskowych, wody, pasz, materiałów biologicznych. Doświadczenie w analityce 25 lat. Praca w inspekcji weterynaryjnej – w laboratorium. Kierownik techniczny i kierownik ds. jakości. Doświadczenie audytorskie.

Termin i miejsce szkolenia: 19.09.2019 r.

Hotel Novotel Warszawa Lotnisko

ul. 1 Sierpnia nr 1 (róg Żwirki Wigury i 1 Sierpnia), 02-134 Warszawa

Materiały szkoleniowe: Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe – także w wersji elektronicznej (po szkoleniu - drogą mailową).

Koszt uczestnictwa: 620,00 zł netto, obejmuje wykłady, materiały szkoleniowe, zaświadczenia uczestnictwa, a także obiad i przerwy kawowe.

Zgłoszenia wysłane do dnia 23 sierpnia 2019 r. zostaną premiowane 10 % zniżką.

Z racji ograniczonej liczby miejsc prosimy o przesłanie zgłoszeń do dnia 09 września 2019 r. do godz. 15.00.

Potwierdzenie uczestnictwa w szkoleniu oraz informacje nt. sposobu płatności prześlemy do dnia 12 września 2019 r.

Serdecznie zapraszamy

Dział Handlowy Centrum Mikrobiologii