



Zapraszamy na szkolenie pt.:

„Identyfikacja i nadzorowanie ryzyk oraz szans w laboratorium wg normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02”

termin: 31 marca 2020 r. godz. 10.00 – 16.00

Szanowni Państwo,

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

Szkolenie skierowane jest do :

- do szerokiej rzeszy pracowników laboratoriów mikrobiologicznych badających żywność, próbki środowiskowe, wodę, pasze i inne pokrewne np., kosmetyki
- do pracowników upoważnionych do pobierania próbek środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością, w tym wymazów i odcisków z powierzchni, próbek powietrza , wymazów i wycinków z tusz zwierząt rzeźnych
- kierowników technicznych jako pomoc w rozwiązywaniu problemów technicznych

Zakres szkolenia :

Wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Terminologia i definicje: ryzyko a szansa

Zakres odpowiedzialności personelu laboratorium w procedurze nadzoru ryzyk i szans

Podejście procesowe w identyfikacji ryzyk i szans

Planowanie oceny ryzyka

Identyfikacja ryzyk i szans: źródła ryzyk i szans w laboratorium

Analiza ryzyka: wybrane metody

Ewaluacja ryzyka

Postępowanie z ryzykiem

Proces monitorowania ryzyka i jego nadzoru

Sposoby dokumentowania procesu nadzoru ryzyk i szans: karta oceny ryzyka, karta szans

Podejmowanie działań wskutek zidentyfikowania ryzyk

Przykłady i ćwiczenia identyfikacji i postępowania z ryzykiem i szansami z praktyki laboratoryjnej

Konsultacje, pytania, dyskusja

Wykładowca: Remigiusz Pomykała

Mikrobiolog praktyk z wieloletnim doświadczeniem pracy w referencyjnym laboratorium; trener i wykładowca z dziedziny systemu zarządzania laboratorium, funkcjonowania laboratoriów badawczych, metod badań mikrobiologicznych, bezpieczeństwa, higieny i mikrobiologii żywności; audytor systemu zarządzania laboratorium wg PN-EN ISO/IEC 17025; ekspert oceniający laboratoria; członek grup doradczych organów i instytucji w obszarze bezpieczeństwa i higieny żywności oraz prawa żywnościowego.

Termin i miejsce szkolenia: 31 .03.2020 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: 660,00 zł netto, obejmuje wykłady, materiały szkoleniowe, zaświadczenia uczestnictwa, a także obiad i przerwy kawowe.

Zgłoszenia wysłane do dnia 01 marca 2020r. zostaną premiiowane 10 % zniżką.

Z racji ograniczonej liczby miejsc prosimy o przesłanie zgłoszeń do dnia 15 marca 2020 r*. do godz. 15.00.

Potwierdzenie uczestnictwa w szkoleniu oraz informacje nt. sposobu płatności prześlemy do dnia 20 marca 2020r.

Serdecznie zapraszamy

Dział Handlowy Centrum Mikrobiologii

**Rezygnacja z uczestnictwa w szkoleniu po 15 marca 2020r. będzie skutkowałą obciążeniem uczestnika kosztami w wysokości 50 %. opłaty*

**jeśli szkolenie jest opłacane ze środków publicznych i zostanie to potwierdzone odpowiednim oświadczeniem to wówczas zastosowane zostanie zwolnienie z podatku VAT*