

SZKOLENIE**„KONTROLA CZYSTOŚCI MIKROBIOLOGICZNEJ W PRZEMYSŁE KOSMETYCZNYM.
WARSZTATY LABORATORYJNE PRZY WYKORZYSTANIU NAGRAŃ.”**

WYKŁADY, FILMY INSTRUKTAŻOWE, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ, ANALIZA WYNIKÓW, PROJEKTOWANIE REJESTRÓW
I SPRAWOZDAŃ ZGODNIE Z WYMAGANIAM I NORM ZHARMONIZOWANYCH

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 151 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie się z aktualnym stanem prawnym dotyczącym wymagań mikrobiologicznych. Przedstawione zostaną zasady przygotowania próbek do badań, zawiesiny wyjściowej i rozcieńczeń seryjnych. Przedstawione filmy instruktażowe umożliwią zapoznanie się z pracą manualną wykonaną przez innego analityka. Celem jest utrwalenie umiejętności wykonywania oznaczeń przedstawionych w programie oraz interpretowania wyników analiz.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przyzakładowych laboratoriów branży przemysłu kosmetycznego, diagnostów laboratoryjnych, a także pracowników innych laboratoriów zainteresowanych problematyką szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Ustawodawstwo:
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r.,
 - Ustawa z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych.
2. Zasady Dobrej Praktyki Laboratoryjnej – GLP.
3. Ogólne wytyczne badań mikrobiologicznych wg. PN EN ISO 21148 oraz przedstawienie pozostałych norm zharmonizowanych z ustawodawstwem.
4. Charakterystyka drobnoustrojów patogennych oznaczanych w produktach kosmetycznych.
5. Neutralizacja właściwości bójczych produktów kosmetycznych- walidacja metody.
6. Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów wg PN-EN ISO 21149 oraz wykrywanie obecności *Pseudomonas aeruginosa*, *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus*, *E.coli* wg norm PN-EN ISO (metody analizy omówione zostaną na podstawie materiałów filmowych).
7. Badanie skuteczności i ocena konserwacji – Challenge test.
8. Charakterystyka jakości mikrobiologicznej produktów kosmetycznych w świetle limitów zawartych w PN-EN ISO 17516.
9. Omówienie przykładowych wyników oraz ich rejestracja.
10. Dodatkowe pytania, podsumowanie szkolenia, zakończenie.

TRENER:

Mikrobiolog, absolwentka Politechniki Gdańskiej. Wieloletni praktyk w produkcji, badaniu oraz certyfikacji produktów biobójczych i wyrobów medycznych. Doświadczony inżynier odpowiedzialny za projektowanie procesów mycia i dezynfekcji w różnych sektorach. Uczestniczka projektów badawczych dofinansowanych z Siódmego Programu Ramowego Unii Europejskiej. Pasjonatka literatury wszelakiej.



TERMINY:**29.04.2026****19.10.2026**

Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****679,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.



Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email. Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

