



Konferencje, szkolenia i warsztaty

Wyłącznie dla członków PIM



TEMAT: Ukryte ryzyka higieniczne w mleczarni – od reakcji do prewencji

Polska Izba Mleka razem z Bactoforce Poland Sp. z o.o. zaprasza na szkolenie pt. Ukryte ryzyka higieniczne w mleczarni – od reakcji do prewencji.

TERMIN: 5.11.2026 r., godz. 11:00

MIEJSCE: ONLINE, MS TEAMS

Ukryte ryzyka higieniczne w mleczarni – od reakcji do prewencji Jak oceniać stan urządzeń i skuteczność mycia?

Prawidłowe parametry procesu, przebieg CIP i wyniki mikrobiologiczne nie zawsze dają pełny obraz rzeczywistego stanu higienicznego urządzeń. Jak zatem ocenić, czy urządzenia są rzeczywiście czyste i bezpieczne?

Podczas webinaru przyjrzymy się najczęstszym ukrytym ryzykom higienicznym w zakładach mleczarskich. Na podstawie rzeczywistych przypadków i zdjęć z inspekcji Bactoforce omówimy zagadnienia związane z integralnością urządzeń, możliwością i skutecznością mycia oraz ryzykiem ponownego zanieczyszczenia.

Pokażemy, jak przejść od reagowania na problemy do prewencyjnego podejścia opartego na rzetelnej ocenie stanu urządzeń i obiektywnych danych.

Webinar będzie miał charakter praktyczny i ekspercki. Jest skierowany do osób odpowiedzialnych za jakość i bezpieczeństwo żywności, produkcję oraz utrzymanie ruchu w zakładach mleczarskich.

Chętnych prosimy o wypełnienie karty zgłoszeniowej i przesłanie jej na adres mailowy szkolenia@izbamleka.pl do 30.10.2026 r. Liczba miejsc jest ograniczona.

Szkolenie adresowane jest tylko i wyłącznie do Członków Polskiej Izby Mleka.