



„Metoda wykrywania i oznaczania ilościowego colifagów somatycznych – nowy parametr w wodzie do spożycia”

Program szkolenia

1. Wprowadzenie - czym są i gdzie występują colifagi somatyczne oraz charakterystyka szczepów bakteryjnych służących do ich wykrywania.
2. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
3. Wyposażenia, materiały niezbędne do pracy z bakteriofagami.
4. Prezentacja metod w oparciu o normę PN-EN ISO 10705-2.
 - Hodowanie i przechowywanie szczepów gospodarza
 - Kalibracja pomiarów absorbancji szczepu gospodarza
 - Sposób postępowania z różnymi typami prób
 - Procedura liczenia łysinek
 - Test na obecność fagów
 - Zapewnienie jakości
 - Namnażanie faga referencyjnego
5. Zagrożenia związane z wprowadzeniem colifagów do laboratorium mikrobiologicznego.

Czas szkolenia: 4 godziny

Cena szkolenia za osobę: 400 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu