



„Kontrola i zapewnienie jakości pożywek mikrobiologicznych”

Program szkolenia:

1. Wyroby i usługi nabywane z zewnątrz tj. zasady specyfikacji zamawianych pożywek, kontrola towaru, ocena dostawców, weryfikacja dokumentacji.
2. Wyposażenie – ogólne zasady nadzoru metrologicznego nad wagami, pipetami, szafami mikrobiologicznymi, pH-metr.
3. Kontrola jałowości podłoży – strategiczny element kontroli.
4. Podłoża stałe selektywne - algorytm postępowania kontroli ilościowej i jakościowej – zasady sprawdzenia, szczepy odniesienia, poziom inokulacji, kryterium oceny.
5. Podłoża stałe nieselektywne - algorytm postępowania kontroli ilościowej i jakościowej – zasady sprawdzenia, szczepy odniesienia, poziom inokulacji, kryterium oceny.
6. Podłoża płynne - algorytm postępowania kontroli ilościowej i jakościowej – zasady sprawdzenia, szczepy odniesienia, poziom inokulacji, kryterium oceny.
7. Kontrola rozcieńczalników i podłoży transportowych.
8. Karty kontrolne współczynnika żywności – konstrukcja pierwszej karty, wyznaczenie granic kontrolnych, monitorowanie współczynnika żywności, ocena kolejnych kart.

Czas szkolenia: 6 godzin

Cena szkolenia za osobę: 450 zł/netto

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