



„Kryteria bezpieczeństwa żywności - Listeria monocytogenes”

Program szkolenia:

- 1.Charakterystyka bakterii z rodzaju Listeria
- 2.Występowanie w żywności
- 3.Wymagania prawne
- 4.Listeria monocytogenes w aspekcie bezpieczeństwa żywności
- 5.Listeria w środowisku produkcyjnym - miejsca w których można spotkać Listeria
- 6.Programy kontroli Listeria w środowisku produkcyjnym
- 7.Metody badań - metody klasyczne i alternatywne

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 500 zł/netto

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

A2K CeNT

A₂K CeNT

Centrum Naukowo – Techniczne A2K CeNT s.c.