

„Nowe wymagania normalizacyjne  
w obszarze pobierania i przygotowania próbek  
pobranych z łańcucha żywnościowego  
do badań mikrobiologicznych  
wg norm PN-EN ISO 6887-1 do 6”

**Program:**

## 1. Etapy badania mikrobiologicznego żywności:

- Znaczenie etapu pobierania i przygotowania próbek do badań w analizie mikrobiologicznej żywności,
- Wymagania prawne oraz jednostek udzielających uznania w obszarze pobierania i przygotowania próbek żywności do badań mikrobiologicznych,
- Status norm PN-EN ISO 6887-1 do -6.

## 2. Zakres stosowania metod:

- Norma PN-EN ISO 6887-1:2017-05 - zasady przygotowania zawiesin wyjściowych i rozcieńczeń dziesięciokrotnych do badań.
- Norma PN-EN ISO 6887-2:2017-05 - zasady przygotowania próbek mięsa i produktów mięsnych.
- Norma PN-EN ISO 6887-3:2017-05 - zasady przygotowania próbek ryb i przetworów rybnych.
- Norma PN-EN ISO 6887-4:2017-05 - zasady przygotowania próbek produktów różnorodnych.
- Norma PN-EN ISO 6887-5:2010 - zasady przygotowania próbek mleka i przetworów mlecznych.
- Norma PN-EN ISO 6887-6:2013-06 - zasady przygotowania próbek pobranych na etapie produkcji pierwotnej.

**Czas szkolenia:** 7 godzin**Cena szkolenia za osobę:** 480 zł/netto

*Podana cena szkolenia obejmuje:* udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, lunch/brunch, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu

**Cena szkolenia za osobę:** 620 zł/netto

*Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, zakwaterowanie w pokoju 2-osobowym wraz z kolacją.*

*Za dodatkową opłatą (100 zł netto) zakwaterowanie w pokoju 1-osobowym.*

A<sub>2</sub>K CeNT