



„Kontrola jakości/zapewnienie ważności wyników badań sensorycznych żywności. Rola materiałów odniesienia (odniesień)”

Program szkolenia

1. Potwierdzanie ważności wyników wg PN EN ISO 17025:2018-02,
2. Kontrola jakości badań sensorycznych – nowe wytyczne EA-4/09 G:2022,
3. Wewnętrzna kontrola jakości – odniesienia i częstotliwość,
4. Próbkki referencyjne i odniesienia przygotowywane w laboratorium – potwierdzenie spełnienia wymagań,
5. Zewnętrzna kontrola jakości – PT i ILC.

Czas szkolenia: 3 godziny

Cena szkolenia za osobę: 350 zł/netto

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