



## „Proces weryfikacji metod mikrobiologicznych wg dokumentu PN-EN ISO 13843:2017-10 (próbki wody) oraz ISO/FDIS 16140 część 3 (próbki żywności)” - warsztaty”

### Program szkolenia

1. Weryfikacja metody – zasady planowania, realizacji i dokumentowania procesu.
2. Weryfikacja produktu i weryfikacja metody dla metod referencyjnych, alternatywnych, z opublikowanymi i nieopublikowanymi danymi walidacyjnymi – omówienie zasad.
3. Weryfikacja produktu i weryfikacja metody - case study na podstawie wybranych metod badania próbek wody i żywności
4. Granica wykrywalności – jak wykonać doświadczenie laboratoryjne i jak je zinterpretować.
5. Odchylenie standardowe precyzji pośrednie oraz błąd systematyczny - cechy charakterystyczne dla mikrobiologicznych metod ilościowych badania żywności.
6. Analiza przedstawionych zapisów - case study.
7. Zakres weryfikacji ilościowych metod mikrobiologicznych badania próbek wody.
8. Kryteria oceny uzyskanych wyników – jakie wartości przyjąć?
9. Praktyczne obliczenia poszczególnych cech charakterystycznych – warsztaty.

**Czas szkolenia:** 6 godzin

**Cena szkolenia za osobę:** 450 zł/netto

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