



## „Badania mikrobiologiczne żywności dla początkujących”

### Program szkolenia

1. ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2073/2005z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych – omówienie wymagań dotyczących metod badawczych.
2. Przygotowanie próbek środków spożywczych - wymagania norm z serii PN -EN ISO 6887.
3. Posiew wgłębny jako technika badawcza (aspekty techniczne posiewu, liczba powtórzeń, zasady poprawnej inkubacji, odczyt wyników).
4. Obliczanie wyniku końcowego dla posiewu wgłębego – studium przypadku.
5. Posiew powierzchniowy jako technika badawcza (aspekty techniczne posiewu, liczba powtórzeń, zasady poprawnej inkubacji, odczyt wyników).
6. Obliczanie wyniku końcowego dla posiewu wgłębego – studium przypadku.
7. Obliczanie wyniku końcowego – studium przypadku na przykładzie metod z potwierdzeniem i bez potwierdzeń.
8. Biochemiczne testy potwierdzające jako element potwierdzania drobnoustrojów chorobotwórczych (zasady doboru szczepów, techniczne aspekty i udokumentowanie).
9. Wyposażenie pomiarowe wykorzystywane w mikrobiologicznych badaniach wody – omówienie zasad nadzoru metrologicznego.
10. Podłoża mikrobiologiczne – główne założenie kontroli pożywek.
11. Sprawozdania z badań – jak sporządzić kompletne sprawozdanie, omówienie zakresu informacji obowiązkowych.

**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