



„Badanie produktów spożywczych sterylizowanych i pasteryzowanych – zakażenie produktu czy złe praktyki laboratoryjne”

Program szkolenia

- Charakterystyka produktów sterylizowanych i pasteryzowanych
- Przygotowanie próbek do badań
- Niezbędny sprzęt do wykonania badań
- Zasady dobrych praktyk laboratoryjnych
- Zakres i metody badań
- Interpretacja wyników badań.

Czas szkolenia: 3 godziny

Cena szkolenia za osobę: 480 zł/netto

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