



Zapraszamy na szkolenie pt.:

Zapewnienie i kontrola jakości żywytek mikrobiologicznych zgodnie z PN-EN ISO 11133:2014 i PN-EN ISO 7218:2008/a1:2013 , w tym karty kontrolne dla żywytek do metod ilościowych z uwzględnieniem zmian w nowych normach metodycznych.

termin: Warszawa 27 kwietnia 2018 r.

Szanowni Państwo,

Z prawdziwą przyjemnością zapraszamy do udziału w szkoleniu organizowanym przez firmę BioMaxima S.A. Centrum Mikrobiologii .

Niniejsze szkolenie skierowane jest do szerokiej rzeszy pracowników laboratoriów mikrobiologicznych , w tym laboratoriów zakładowych, badających żywność, próbki środowiskowe, wodę, pasze, materiał biologiczny, kosmetyki. Zapraszamy także kierowników technicznych, którym szkolenie może pomóc w rozwiązywaniu problemów technicznych.

Program szkolenia:

I. Kontrola procesu przygotowania żywytek, punkty krytyczne:

- a) jakość wody analitycznej: przewodność, czystość mikrobiologiczna
- b) jakość szkła i drobnego sprzętu laboratoryjnego: czystość, pH, jałowość; pozostałości substancji hamujących
- c) kontrola ubytków żywytek płynnych: przed i po sterylizacji

II. Kontrola żywytek:

- a) jałowość
- b) cechy fizyczne żywytek
- c) kontrola mikrobiologiczna żywytek: żywność, selektywność, specyficzność
 - katalog szczepów WDCM
 - przygotowanie, prowadzenie i nadzorowanie kolekcji drobnoustrojów kontrolnych: szczepy macierzyste/ kultury robocze
 - przygotowanie kultur roboczych szczepów testowych – inokulum
 - instrukcje wykonania kontroli jakości żywytek stałych i płynnych metodą ilościową i jakościową
 - kontrola płynów do rozcieńczeń

- kontrola pożywek referencyjnych
- kontrola pożywek płynnych i stałych, w tym obliczanie wskaźników żywności (PR)
- karty kontrolne pożywek stałych liczbowych

Wykładowcy :

Tamara Kostrzewska Specjalistka -praktyk z zakresu diagnostyki mikrobiologicznej żywności, próbek środowiskowych, wody, pasz. Doświadczenie w analityce 25 lat. Praca w inspekcji weterynaryjnej – w laboratorium. Kierownik techniczny i kierownik ds. jakości. Doświadczenie audytorskie.

Termin i miejsce szkolenia: 27 kwiecień 2018 w hotelu Novotel Warszawa Lotnisko ul. 1 Sierpnia 1 (róg Żwirki i Wigury i 1 Sierpnia), 02-134 w Warszawie

Materiały szkoleniowe: Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe – także w wersji elektronicznej (po szkoleniu - drogą mailową).

Koszt uczestnictwa

Koszt uczestnictwa wynosi 680,00 zł netto i obejmuje wykłady, materiały szkoleniowe, zaświadczenia uczestnictwa, a także obiad i przerwy kawowe . Zgłoszenia wysłane do dnia 06 marca 2018r zostaną premiiowane 10 % zniżką.

Z racji ograniczonej liczby miejsc prosimy o przesłanie zgłoszeń do dnia 4 kwietnia 2018 r. do godz. 15.00.

Potwierdzenie uczestnictwa w szkoleniu oraz informacje nt. sposobu płatności prześlemy do dnia 07 kwietnia 2018 r

Serdecznie zapraszamy

Dział Handlowy Centrum Mikrobiologii

*jeśli szkolenie jest opłacane ze środków publicznych i zostanie to potwierdzone odpowiednim oświadczeniem to wówczas stosowana będzie zwolniona stawka VAT