

Zapraszamy na szkolenie pt.:

Bakterie wskaźnikowe w żywności- szkolenie praktyczne w laboratorium

termin: Warszawa 26-27 wrzesień 2017

Szanowni Państwo,

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

Szkolenie obejmuje wykłady i ćwiczenia praktyczne w laboratorium.

Niniejsze szkolenie skierowane jest do :

- do szerokiej rzeszy pracowników laboratoriów mikrobiologicznych , w tym laboratoriów zakładowych, badających żywność, próbki środowiskowe , wodę, pasze
- kierowników technicznych, jako pomoc w rozwiązywaniu problemów technicznych

Program szkolenia:

Diagnostyka:

- ogólna liczba drobnoustrojów (liczba wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12),
- *Enterobacteriaceae* (obecność wg PN-ISO 21528-1:2005 i PN-EN ISO 21528-1:2017-08 oraz liczba wg PN-ISO 21528-2:2005 i PN-EN ISO 21528-2:2017-08),
- grupa *coli* (obecność wg PN-ISO 4831:2007 i liczba wg PN-ISO 4832:2007)
- *Bacillus cereus* (liczba wg PN-EN ISO 7932:2005)

Kontrola jakości pożywek stosowanych w diagnostyce w/w drobnoustrojów według wymagań aktualnej normy PN-EN ISO 11133

26 wrzesień wykłady i ćwiczenia praktyczne:

➤ Wykłady:

- Charakterystyka, występowanie, chorobotwórczość : *Enterobacteriaceae*, grupa *coli* , *Bacillus cereus*
- Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych jako kryterium czystości i stabilności mikrobiologicznej
- Różnice w nowych normach PN-EN ISO 21528-1:2017-08 i PN-EN ISO 21528-2:2017-08 dotyczących wykrywania i oznaczania *Enterobacteriaceae* w stosunku do poprzedniego wydań norm PN-ISO 21528-1:2005 i PN-ISO 21528-1:2005
- Kryteria higieny procesu : *Enterobacteriaceae*, grupa *coli* , *Bacillus cereus*, Ogólna liczba drobnoustrojów
- Wykonywanie badań wg metod znormalizowanych: wykrywanie i oznaczanie liczby omawianych drobnoustrojów
 - Przygotowywanie próbek analitycznych wg 5-u arkuszy normy PN-EN ISO 6887 oraz posiewy , z uwzględnieniem wymagań normy PN-EN ISO 7218
- Zapewnienie jakości pożywek – wymagania aktualnej normy PN-EN ISO 11133

- Szczepy wzorcowe: kryteria wyboru odpowiednich szczepów do kontroli poszczególnych pożywek, przygotowanie szczepów roboczych; katalog szczepów WDCM
- Metody kontroli: jakościowa, ilościowa
- Przeprowadzanie kontroli jakości pożywek stałych i płynnych, w tym płynów do rozcieńczeń

➤ **Ćwiczenia praktyczne:**

- 1.wykonanie badań wg metod znormalizowanych: wykrywanie i oznaczanie liczby omawianych drobnoustrojów, etapy:
 - przygotowywanie próbek analitycznych wg 5 arkuszy normy PN-EN ISO 6887
 - posiew
2. przygotowanie kultur roboczych szczepów testowych – inokulum
3. kontrola jakości pożywek stałych i płynnych metodą ilościową i jakościową
4. kontrola płynów do rozcieńczeń

27 wrzesień sierpnia wykłady i ćwiczenia praktyczne

➤ **Wykłady:**

- Cechy charakterystyczne – zakres potwierdzenia metody znormalizowanej (kryteria walidacyjne)
- Wymagania regulowane przepisami prawa – przepisy dotyczące omawianych drobnoustrojów
- Metody referencyjne / metody alternatywne a wymagania w obszarze regulowanym prawnie
- Wykonywanie badań wykrywanie i oznaczanie liczby omawianych drobnoustrojów wg metod znormalizowanych, kolejne etapy:
 - odczyty, identyfikacja, obliczenia
- Kontrola pożywek:
 - jałowość, cechy fizyczne pożywek, kontrola mikrobiologiczna pożywek: żywność, selektywność, specyficzność
 - katalog szczepów WDCM
 - przygotowanie, prowadzenie i nadzorowanie kolekcji drobnoustrojów kontrolnych: szczepy macierzyste/ kultury robocze
 - kontrola jakości pożywek stałych i płynnych metodą ilościową i jakościową
 - kontrola płynów do rozcieńczeń
 - kontrola pożywek referencyjnych np. TSA, Sabourauda
 - kryteria oceny pożywek
- Punkty krytyczne w przygotowywaniu pożywek w Laboratorium np. jakość wody analitycznej: przewodność, czystość mikrobiologiczna, jakość szkła i drobnego sprzętu laboratoryjnego: czystość, pozostałości substancji hamujących

➤ **Ćwiczenia praktyczne:**

- 1.kolejne etapy wykonania badań wykrywanie i oznaczanie liczby omawianych drobnoustrojów wg metod znormalizowanych:
 - odczyty
 - identyfikacja
 - obliczenia
2. odczyty kontroli pożywek, obliczenia wskaźników, interpretacja

Wykładowca: Tamara Kostrzewa 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: 26-27 wrzesień 2017 na Wydziale Biologii Uniwersytetu Warszawskiego ul Miecznikowa 1 02-096 Warszawa

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

Koszt uczestnictwa w szkoleniu wynosi 1900,00 zł (+23 % VAT).

Zgłoszenia wysłane do dnia 7 września będą premiowane 10 % zniżką.

Koszt uczestnictwa obejmuje wykłady, ćwiczenia praktyczne, materiały szkoleniowe, zaświadczenia uczestnictwa, a także dwa obiady i przerwy kawowe.

Koszt nie obejmuje zakwaterowania. Informacje na temat możliwości zakwaterowania zostaną podane osobom zainteresowanym w oddzielnej tabeli

Z racji ograniczonej liczby miejsc prosimy o przesłanie zgłoszeń do dnia: 18 września 2017 r do godz. 15.00

Decyduje kolejność zgłoszeń.

Serdecznie zapraszamy

Dział Handlowy Centrum Mikrobiologii BIOCORP

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