



Zapraszamy na szkolenie pt.:

Campylobacter spp. w produkcji żywności – identyfikacja i występowanie, zagrożenia, diagnostyka, metody eliminacji

termin: Warszawa 17 maja 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 badających żywność, próbki środowiskowe, wodę, materiał biologiczny i pokrewne. Zapraszamy także kierowników technicznych, którym szkolenie może pomóc w rozwiązywaniu problemów technicznych, osoby kontrolujące jakość produkcji oraz wszystkich zainteresowanych tematyką.

Program szkolenia:

I Charakterystyka, występowanie, chorobotwórczość, morfologia bakterii Campylobacter

II Campylobacter spp. czynnik etiologiczny zakażeń przewodu pokarmowego

III Diagnostyka Campylobacter spp.:

- różnice w nowych normach, wykrywanie obecności Campylobacter spp. - PN-EN ISO 10272-1:2017
- i oznaczanie liczby Campylobacter spp. - PN-EN ISO 10272-2:2017-08, w stosunku do poprzednich wydań norm: PN-EN ISO 10272-1:2007+Ap1:2008 i PKN-ISO/TS 10272-2:2008
- szczegółowe omówienie normy dotyczącej wykrywania obecności Campylobacter spp.: PN-EN ISO 10272-1:2017:
 - Procedura A
 - Procedura B
 - Procedura C
- szczegółowe omówienie normy dotyczącej oznaczania liczby Campylobacter spp.: PN-EN ISO 10272-1:2017
- najczęściej popełniane błędy w diagnostyce Campylobacter
- szacowanie niepewności pomiaru , określanie źródeł niepewności

IV Kontrola jakości żywności stosowanych w diagnostyce Campylobacter według wymagań aktualnych norm

V Obszar regulowany prawnie, przepisy, w tym interpretacja ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (UE) 2017/1495

z dnia 23 sierpnia 2017 r. zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do *Campylobacter* w tuszach brojlerów (Tekst mający znaczenie dla EOG)

najczęściej popełniane błędy w diagnostyce *Campylobacter*

- zmiany wymagań przedstawione w załączniku I w stosunku do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005
- zasady pobierania próbek z tusz drobiowych i świeżego mięsa drobiowego
- częstotliwość pobierania próbek tusz i świeżego mięsa drobiowego

VI Jak sobie radzić z *Campylobacter* – metody eliminacji

Wykładowcy :

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: 17 maj 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 640,00 zł netto (23% vat) i obejmuje wykłady, materiały szkoleniowe, zaświadczenia uczestnictwa, a także obiad i przerwy kawowe. Zgłoszenia wysłane do dnia 30 kwietnia 2018 r zostaną premiiowane 10 % zniżką.

Z racji ograniczonej liczby miejsc prosimy o przesłanie zgłoszeń do dnia 10 maja 2018 r. do godz. 15.00.

Potwierdzenie uczestnictwa w szkoleniu oraz informacje nt. sposobu płatności prześlemy do dnia 11 maja 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