

SZKOLENIE
„WARSZTATY Z KONTROLI JAKOŚCI PODŁOŻY MIKROBIOLOGICZNYCH
ORAZ STOSOWANIA SZCZEPÓW W LABORATORIUM”

WYKŁADY, WARSZTATY, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE

SYMBOL: 02 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Omówienie podstawowych wymogów normy ISO 11133 w zakresie kontroli jakości podłoży mikrobiologicznych pod kątem parametrów mikrobiologicznych oraz różnych aspektów pracy ze szczepami. Przygotowanie pracowników do wykonywania badań jałowości, selektywności, specyficzności i żywności zgodnie z w/w Normą Międzynarodową oraz do prowadzenia kolekcji szczepów wzorcowych w laboratorium.

Dodatkowo, zdobycie umiejętności w zakresie pracy ze szczepami wzorcowymi również w innych aspektach pracy laboratorium – np. przygotowanie inokulum do kontaminacji próbek do porównań między analitykami czy kontaminacji próbek do weryfikacji metody itp.

Szkolenie prowadzone ze szczególnym naciskiem na praktyczne nabycie umiejętności na każdym etapie - od zaplanowanie badania, jego zakresu, niezbędnych materiałów, poprzez jego wykonanie i przygotowanie odpowiedniej zawiesiny szczepów i kończąc na przygotowaniu odpowiedniej dokumentacji.

Uczestnicy wykonują poszczególne etapy samodzielnie, pod bezpośrednim nadzorem prowadzącego szkolenie, przy małej liczbie uczestników.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przyzakładowych laboratoriów branży przemysłu spożywczego, diagnostów laboratoryjnych i pracowników mikrobiologicznych laboratoriów stacji sanitarno-epidemiologicznych wszystkich szczebli, a także pracowników innych laboratoriów zainteresowanych problematyką szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

WYKŁADY:

1. Jakość podłoży mikrobiologicznych – kryteria mikrobiologiczne zgodnie z wymogami normy ISO 11133:
 - Metody oceny pożywek stałych i płynnych,
 - Sposoby sterylizacji,
 - Terminy ważności dla podłoży przygotowanych w laboratorium,
 - Omówienie parametrów mikrobiologicznych oceny jakości, zasady doboru wraz z odpowiednimi przykładami, obliczenia,
 - Niezbędna dokumentacja – dokumentacja dostarczona wraz z odczynnikami oraz przygotowanie wewnętrznych kart kontrolnych.
2. Szczepy wzorcowe (i nie tylko) w codziennej pracy mikrobiologa:
 - Szczepy wzorcowe – definicja, pozyskiwanie oraz światowe kolekcje szczepów wzorcowych,
 - Zastosowanie szczepów wzorcowych jako CRM w laboratorium mikrobiologicznym,
 - Szczepy wzorcowe, macierzyste, robocze w praktyce laboratoryjnej – definicje, zasady postępowania, pasaż i ożywianie,
 - Sposoby przechowywania szczepów i pochodnych wraz z prezentacją różnych dostępnych rozwiązań,



- Podstawowe zasady pracy ze szczepami,
- Nadzór nad szczepami w laboratorium akredytowanym wraz z przykładami dokumentacji,
- Przygotowywanie inokulum w celu badania jakości podłoży, wewnętrznej kontroli jakości czy weryfikacji metod,
- Szczepy wzorcowe a środowiskowe - kolekcja szczepów in house, przydatność szczepów środowiskowych w badaniach,
- Metody identyfikacji szczepów.

WARSZTATY W LABORATORIUM:

1. Przechowywanie mikroorganizmów na przykładzie kriobanków – zakładanie, ożywianie.
2. Sprawdzenie szczepów – ocena morfologii i reakcji biochemicznych.
3. Przygotowanie inokulum do pracy – kontaminacja próbek do badań, ustalanie gęstości inokulum.
4. Wykonanie badania jałowości, selektywności, specyficzności i żywności na wybranych podłożach mikrobiologicznych.

Podsumowanie, zakończenie szkolenia.

W celu szczególnej ochrony i w związku z realizacją szkolenia w laboratorium osoby wrażliwe na substancje chemiczne oraz kobiety w ciąży prosimy o zgłaszanie niniejszych faktów przed realizacją szkolenia.

TRENER:

Aleksandra Gehrman-Bogdanowicz - Ekspert ds. analiz z Zespołu Wsparcia Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland.

Biotechnolog molekularny z wykształcenia i mikrobiolog z pasji. Od około 5 lat specjalizuje się w zakresie mikrobiologii żywności. Na co dzień wykonuje badania obciążeniowe z użyciem *Listeria monocytogenes* oraz badania projektowe dedykowane dla klienta.

Zajmuje się przeprowadzaniem szkoleń oraz wdrażaniem nowych metod mikrobiologicznych (R&D oraz Pion Wsparcia).

W 2020 roku wdrożyła m.in. metodę wykrywania Shiga-toksycznych *Escherichia coli* wraz z identyfikacją serogrup za pomocą Real-Time PCR zgodnie z ISO/TS 13136.

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: 2 dni po 6 - 7 godzin

TERMINY:

14-15.10.2026, Gdynia

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

CENA SZKOLENIA:

2.290,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.



W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia. **Druza i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %.** *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia na szkolenie mikrobiologiczne prosimy nadsyłać do 14 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 14 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami. W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

REZYGNACJA:

Rezygnacja z udziału w szkoleniu przyjmowana będzie tylko w formie pisemnej w terminie do 15 dni przed terminem szkolenia. Po upływie tego terminu obciążamy pełnymi kosztami uczestnictwa na podstawie wystawionej faktury VAT.

