

WEBINARIUM**„WEROTOKSYCZNE E. COLI (STEC) NIE TYLKO W MIĘSIE.
ZAGROŻENIE, WYSTĘPOWANIE, OUTBREAKI, ANALIZA I INTERPRETACJA WYNIKÓW.”****WYKŁADY, ODPOWIEDZI NA PYTANIA****TRYB SZKOLENIA: WEBINARIUM****SYMBOL: 278 WEB****CEL / OPIS WEBINARIUM:**

Celem webinarium jest zapoznanie uczestników z zagrożeniem mikrobiologicznym jakim jest obecność Shigatoksynicznych E. coli (STEC) w żywności. STEC w ostatnich latach było źródłem wielu zatruc pokarmowych, nierzadko prowadzących do hospitalizacji a nawet zgonów. Zwykle kojarzone są z surowym mięsem wołowym i kiełkami, ale coraz częściej izolowane są również z innych matryc, np. produktów mlecznych a nawet mąki, przez co mogą stanowić zagrożenie dla większej ilości zakładów i produktów niż początkowo sądzono.

Podczas szkolenia uczestnicy zapoznają się z problematyką zakażeń, omówione zostaną cechy patogenności, najczęstsze matryce z których izolowane są STEC. Przedstawione zostaną ostatnie outbreaki oraz dokładnie wyjaśnione będą różnice między E. coli jako kryterium higienicznym a STEC w celu uniknięcia błędnej interpretacji wyników badań. Dodatkowo, omówiona będzie metodyka badawcza, jej złożoność oraz sposób interpretacji wyników zgodnie z ISO/TS 13136:2012.

UCZESTNICY WEBINARIUM:

Webinarium adresowane jest do pracowników kontroli jakości, menadżerów laboratorium, pracowników laboratorium wykonujących analizy oraz autoryzujących wyniki.

PROGRAM:

1. Czym jest STEC / VTEC?
2. Różnice między niegroźną, komensalną E. coli a szczepami patogennymi E. coli.
3. Plastyczność genomu – czym jest i jakie ma znaczenie w przypadku patogenności szczepów bakteryjnych.
4. Patotypy.
5. Gen stx kodujący toksynę Shiga.
6. Serogrupy E. coli a gen stx.
7. Drogi transmisji oraz matryce powiązane ze STEC.
8. Outbreaki wywołane przez STEC na terenie Europy i Stanów Zjednoczonych.
9. Różnice w metodyce badań dla E. coli jako wskaźnika higienicznego a STEC (patogeny).
10. Metoda badania zgodnie z ISO/TS 13136:2012 i interpretacja wyników na przykładzie systemu BAX system Real-Time.
11. Podsumowanie, pytania i odpowiedzi, zakończenie webinarium.

TRENER:

Aleksandra Gehrmann-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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

TERMINY:**02.03.2026****24.08.2026****14.12.2026**

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

AGENDA WEBINARIUM:

10:00 – rozpoczęcie webinarium

10:05 – zajęcia webinaryjne

13:00 – sesja pytań i odpowiedzi, podsumowanie i zakończenie webinarium.

CENA WEBINARIUM:**TRYB ON-LINE****479,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

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.

Druga 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

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email. Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

