

# Ocena wyników, sposoby wykorzystania i zasady wykonywania mikrobiologicznych badań żywności

## 1. Przypomnienie podstawowych informacji mikrobiologicznych

- Drobnoustroje i ich rola w żywności.
- Zagrożenia mikrobiologiczne (kwalifikacja), zatrucia pokarmowe.
- Analiza i Ocena Ryzyka.
- Kryteria mikrobiologiczne.
- Czynniki fizyczne i chemiczne wpływające na wzrost i przetrwanie mikroorganizmów.

## 2. Możliwości wykorzystania badań mikrobiologicznych jako narzędzia do zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności

- Bezpieczeństwo produktów spożywczych – podejście zapobiegawcze.
- Strategia badań mikrobiologicznych.
- Pobieranie próbek.
- Badania trwałości żywności (*shelf life study*).
- Dokumenty techniczne.

## 3. Metodyki badawcze stosowane w mikrobiologii

- Klasyczne metody badań.
- Szybkie metody badań.
- Monitoring higieny.
- Kryteria wyboru zakresu badań.

## 4. Znaczenie prawidłowego wyboru metodyki w powiązaniu z założonym celem wykorzystania badań

- Walidacja.
- Charakterystyka metod badawczych (metody: ilościowe i jakościowe).
- Niepewność wyniku.

Termin

08.06.2011

### Cel

**Dostarczenie** niezbędnej teorii oraz praktycznych informacji z zakresu metodyk badawczych stosowanych w mikrobiologii.

### Czego się dowiesz

*W jaki sposób prawidłowo pobierać próbki do badań?*

*Jak właściwie wykorzystać uzyskane wyniki badań mikrobiologicznych?*

*Jakie jest znaczenie wyboru odpowiedniej metodyki badań?*

### Dla kogo

**Warsztaty** skierowane są do: osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo produktów żywnościowych, kierowników Kontroli Jakości, Kierowników i pracowników laboratoriów

