

## Diagnostyka *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Listeria* spp. i *Enterobacteriaceae* w żywności, paszach i próbkach środowiskowych.

**Szkolenie praktyczne w laboratorium z uwzględnieniem przygotowania inokulum do oszacowania eLOD<sub>50</sub>**

**TRÓJMIASTO, 9-11 PAŹDZIERNIKA 2023 r.**

Szkolenie teoretyczne i praktyczne adresowane do pracowników laboratoriów mikrobiologicznych badających żywność, pasze oraz próbki ze środowiska produkcyjnego.

W trakcie szkolenia zostaną omówione jakościowe i ilościowe metody badań (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Listeria* spp., bakterii z rodz. *Enterobacteriaceae*)

W części praktycznej uczestnicy będą mogli samodzielnie wykonać poszczególne etapy badań dla każdego omawianego kierunku badań: przygotowanie rozcieńczeń, posiew, przesiew na pożywki różnicujące, badania potwierdzające, odczyt, interpretacja uzyskanych wyników, liczenie kolonii na płytkach i obliczenie wyniku wg wytycznych normy PN-EN ISO 7218:2008+A1:2013-10.

**Dodatkowo uczestnicy będą mieli możliwość samodzielnego przygotowania inokulum (o odpowiednim stężeniu), przeznaczanego do kontaminacji próbek, w celu oszacowania eLOD<sub>50</sub> wg wytycznych PN-EN ISO 16140-3:2021-07 (weryfikacja metod mikrobiologicznych).**

### ZAKRES SZKOLENIA

1. Wykrywanie *Salmonella* spp. wg PN-EN ISO 6579-1:2017-4+A1:2020-09 z uwzględnieniem szczególnego postępowania dla *S. Typhi* i *S. Paratyphi* A,B,C według Załącznika D PN-EN ISO 6579-1:2017-4.
2. Serotypowanie *Salmonella* spp. z uwzględnieniem zmian proponowanych w ISO/TR 6579-3:2014.
3. Wykrywanie *Listeria monocytogenes* i *Listeria* spp. wg PN-EN ISO 11290-1:2017-7.
4. Oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* i *Listeria* spp. wg PN-EN ISO 11290-2:2017-7.
5. Wykrywanie *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-1:2017-8.
6. Oznaczanie liczby *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-2:2017-8.

### ADRESACI SZKOLENIA:

Szkolenie adresowane jest do pracowników laboratoriów mikrobiologicznych badania próbek z zakresu łańcucha żywnościowego

### HARMONOGRAM SZKOLENIA:

#### 9 PAŹDZIERNIKA - wykłady

12<sup>00</sup>-13<sup>00</sup> obiad  
13<sup>00</sup>-18<sup>00</sup> wykłady

#### 10 PAŹDZIERNIKA – zajęcia lab.

09<sup>00</sup>-12<sup>00</sup> zajęcia laboratoryjne  
12<sup>00</sup>-13<sup>00</sup> obiad  
13<sup>00</sup>-16<sup>00</sup> zajęcia laboratoryjne

#### 11 PAŹDZIERNIKA - zajęcia lab.

08<sup>30</sup>-11<sup>30</sup> zajęcia laboratoryjne  
11<sup>30</sup>-12<sup>30</sup> obiad  
12<sup>30</sup> odjazd do Dworca PKP w Sopocie

### WYKŁADOWCY:

Zajęcia poprowadzą doświadczeni mikrobiolodzy i wykładowcy.

### TERMINY NADSYLANIA ZGŁOSZEŃ :

Liczba osób mogących uczestniczyć w zajęciach praktycznych jest ograniczona, dlatego przyjmujemy zgłoszenia do wyczerpania limitu miejsc, jednak ze względu na to, że szkolenie wymaga bardzo wielu prac przygotowawczych prosimy przysłać je nie później niż **do 22 WRZEŚNIA 2023 r.**

## **MIEJSCE REALIZACJI SZKOLENIA**

Zajęcia praktyczne będą odbywać się w Laboratorium PPNT w Gdyni — dojazd z miejsca zakwaterowania (Focus Hotel Premium Sopot) zapewni organizator.

## **ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE**

Dla osób chętnych organizatorzy rezerwują miejsca w Focus Hotel Premium Sopot, ul. 1 Maja 7, 81-807 Sopot. Hotel położony jest w odległości 5-10 minut pieszo od dworca PKP w Sopocie.

Obiady uwzględnione są w opłacie za uczestnictwo. Natomiast koszt śniadań i kolacji wliczony jest w cenę noclegów.

## **KOSZT SZKOLENIA**

Koszt szkolenia uzależniony jest od liczby rezerwowanych noclegów oraz rodzaju pokoju. Szczegóły znajdują się w Karcie Zgłoszenia.

## **KARTA ZGŁOSZENIA**

Uczestnictwo należy zgłaszać poprzez odesłanie Karty Zgłoszenia na adres email: [agnieszka.behnke@maaglab.pl](mailto:agnieszka.behnke@maaglab.pl)

W sprawie wszelkich dodatkowych informacji proszę kontaktować się z p. Agnieszką Behnke (609 738 100) lub Martą Borucką (603 072 428).

## **REZYGNACJA ZE SZKOLENIA**

Rezygnację ze szkolenia uznaje się za ważnie zgłoszoną, jeśli zostanie przesłana emailiem pod adresem: [marta.borucka@maaglab.pl](mailto:marta.borucka@maaglab.pl) Brak przedpłaty nie oznacza rezygnacji ze szkolenia.

- 6 i więcej dni roboczych przed terminem rozpoczęcia szkolenia: bez skutków finansowych
- 1-5 dni robocze przed terminem rozpoczęcia szkolenia: obciążenie za zakwaterowanie oraz 50% opłaty za uczestnictwo
- w dniu rozpoczęcia szkolenia lub niestawienie się na szkolenie: obciążenie za zakwaterowanie oraz 75% opłaty za uczestnictwo

## **INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH NA POTRZEBY REALIZACJI SZKOLENIA**

Administratorem danych osobowych Zamawiającego jest MAAG Lab-Kompetencje Marta Borucka, Agnieszka Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą przy ul. Kadetów 10/6 w Gdańsku (80-298). Dane osobowe są przetwarzane w celach:

1. przygotowania i wykonania umowy (dane reprezentantów i osób kontaktowych), w tym do rozliczenia usługi na podstawie art.6 ust. 1 lit. b) RODO. Dane w tym celu przetwarzamy do upłynięcia terminu wszelkich roszczeń związanych z umową.
2. organizacji szkolenia i udokumentowania faktu uczestnictwa (dane uczestników), na podstawie art. 6 ust. 1. lit. f., do momentu zgłoszenia sprzeciwu przez osobę, której dane są przetwarzane.
3. zapewnienia ciągłości działania (kopia zapasowa), na podstawie art. 6 ust. 1. Lit. f. - do czasu przydatności wykonanej kopii zapasowej.

Dane osobowe będą ujawniane współpracownikom Administratora oraz firmom świadczącym usługi serwisu systemów IT, które przetwarzają dane osobowe w imieniu i na rzecz MAAG, podmiotom świadczącym usługi hotelarskie, jeżeli usługa obejmuje nocleg. Administrator nie przekazuje danych do Państw Trzecich. Każdej osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, sprostowania, usunięcia, przeniesienia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych. Ponadto przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania jej danych oraz prawo do złożenia skargi do organu nadzorczego, jeżeli uzna Pani/Pan że dane osobowe są przetwarzane z naruszeniem obowiązującego prawa. Administrator nie stosuje profilowania ani nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany. Podanie danych osobowych jest dobrowolne.



KARTA ZGŁOSZENIA NA SZKOLENIE STACJONARNE MA-3L

Diagnostyka *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Listeria* spp.  
i *Enterobacteriaceae* w żywności, paszach i próbkach środowiskowych

9-11 PAŹDZIERNIKA 2023 R.

Zgłoszenia proszę przysyłać pod adresem e-mail: [agnieszka.behnke@maaglab.pl](mailto:agnieszka.behnke@maaglab.pl)

Nazwa instytucji:  
(dane do faktury) .....

Dokładny adres: .....

Numer tel.: ..... Numer faxu: .....

Numer NIP: ..... Adres email: .....

KOSZT UCZESTNICTWA I ZAKWATEROWANIA (WYBÓR proszę zaznaczyć poprzez wstawienie znaku X)		imię i nazwisko I UCZESTNIKA		imię i nazwisko II UCZESTNIKA	
		KOSZT NETTO		KOSZT NETTO	
1.	<b>UCZESTNICTWO</b> (w tym obiady 9, 10 i 11.10)	1800,00		1700,00	
2.	<b>ZAKWATEROWANIE</b>	miejsce w pokoju <b>2-os.</b> <b>8/9/10/11</b> (w tym śniadania 9, 10 i 11.10 i kolacje 8, 9 i 10.10)	660,00		660,00
		miejsce w pokoju <b>2-os.</b> <b>9/10/11</b> (w tym śniadania 10 i 11.10 i kolacje 9 i 10.10)	440,00		440,00
		pokój <b>1-os.</b> <b>8/9/10/11</b> (w tym śniadania 9, 10 i 11.10 i kolacje 8, 9 i 10.10)	975,00		975,00
		pokój <b>1-os.</b> <b>9/10/11</b> (w tym śniadania 10 i 11.10 i kolacje 9 i 10.10)	650,00		650,00
SUMA (poz. 1 + poz.2):					

Opłatę za uczestnictwo w szkoleniu w wysokości ..... + **23%VAT\*** przekażę w terminie 14 dni od otrzymania faktury wystawionej przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp.j.

.....  
podpis Głównego Księgowego

.....  
podpis Dyrektora

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

**KLAUZULA ZGODY na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych (RODO) oraz świadczenia usług drogą elektroniczną.**

W związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchyleniem dyrektywy 95/46/WE (RODO) oraz Ustawą o ochronie danych osobowych z dn. 18 lipca 2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. z 2017r. poz.1219 t.j.) wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie moich danych osobowych oraz przesyłanie informacji drogą elektroniczną przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą w Gdańsku, ul. Kadetów 10/6, 80-298 Gdańsk w celu świadczenia usług szkoleniowych i pokrewnych oraz promowania usług/produktów.

.....  
Data i podpis I Uczestnika

.....  
Data i podpis II Uczestnika