

## „Materiały do kontaktu z żywnością - zapewnienie jakości badań chemicznych i właściwości fizycznych oraz badań sensorycznych”

### **Program:**

1. Materiały do kontaktu z żywnością – rodzaje obiektów badań, badanych cech i metod analitycznych w oparciu o obowiązujące przepisy prawne.
2. Walidacja/sprawdzenie metod chemicznych i właściwości fizycznych.
3. Walidacja/sprawdzenie metod sensorycznych (przekazywanie zapachu i smaku przy bezpośrednim kontakcie).
4. Zapewnienie jakości badań - omówienie wymagań PN-EN ISO 17025:2005 + Ap1:2007 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”, dokumentów PCA oraz EA-4/09 „Akredytacja laboratoriów badań sensorycznych”.
5. Jak właściwie przygotować odpowiednie do celu wewnętrzne i zewnętrzne zapewnienie jakości badań chemicznych i właściwości fizycznych oraz badań sensorycznych?

**Czas szkolenia:** 7 godzin

**Cena szkolenia za osobę:** 590 zł/netto

*Podana cena szkolenia obejmuje:* udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, lunch/brunch, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu

**Cena szkolenia za osobę:** 730 zł/netto

*Podana cena szkolenia obejmuje:* udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, zakwaterowanie w pokoju 2-osobowym wraz z kolacją.

*Za dodatkową opłatą (100 zł netto) zakwaterowanie w pokoju 1-osobowym.*