

**Ve středu 5. února 2025 pořádáme v Brně seminář na téma:**

## **ZÁKLADY MIKROBIOLOGICKÉHO VYŠETŘOVÁNÍ POTRAVIN A VOD**

**Přednášející:** Doc. MVDr. Renáta Karpíšková, Ph.D., MVDr. Iva Koláčková, Ph.D.

**Časový rozvrh:** 10,00 – 14.00 hod. (prezence od 9,30 hod.)

**Určeno:** pro zkušební laboratoře a výrobce potravin

### **Program:**

#### **Teoretická část**

Zásady bezpečnosti a hygieny práce v mikrobiologické laboratoři

Vybavení laboratoře

Základní kultivační techniky (primokultivace, ředění vzorků, technika roztěry, zalévání, vyočkování)

Základní techniky confirmace suspektních kolonií

Zásady pro správnou likvidaci vzorků, médií a pomůcek

Vedení záznamů v akreditované laboratoři, základní monitoring prostředí

#### **Praktická část**

Příjem a příprava vzorku

Příprava ředící řady

Techniky stanovení počtu mikroorganismů

Techniky vyočkování

#### **Místo konání:**

Laboratoře Masarykovy univerzity Brno, Lékařská fakulta, Kamenice 753/5, pavilon A 21

**Přihlásit se lze** na našich webových stránkách [www.agentura-slavickova.cz](http://www.agentura-slavickova.cz).

**Účastnický poplatek** (cena zahrnuje i studijní materiály a občerstvení):

1.950,-- Kč převodem na účet č. 2600346311/2010, VS 50225 a v poznámce uveďte název zaměstnavatele. Nejsme plátcí DPH. Poplatek uhrad'te, prosím, předem. Děkujeme.

Na závěr vzdělávací akce obdržíte potvrzení o účasti.