

Szkolenie: *Listeria monocytogenes*. Wymagania prawne, zarządzanie ryzykiem w zakładzie i nowoczesne metody identyfikacji.

Celem szkolenia jest przekazanie kompleksowej wiedzy oraz rozwinięcie praktycznych umiejętności w zakresie identyfikacji, kontroli i zarządzania ryzykiem związanym z obecnością *Listeria monocytogenes* w żywności i środowisku produkcyjnym, z uwzględnieniem aktualnych wymagań prawnych oraz nowoczesnych metod badawczych.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestników do:

- prawidłowej interpretacji wymagań przepisów prawa (w szczególności rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 wraz ze zmianami),
- oceny ryzyka i zapewnienia zgodności produktów RTE z kryteriami mikrobiologicznymi,
- projektowania i wdrażania skutecznego monitoringu środowiska produkcyjnego (EMP),
- podejmowania właściwych działań w przypadku niezgodności,
- doboru i interpretacji wyników metod analitycznych, w tym metod klasycznych i nowoczesnych (np. PCR, WGS).

Termin i czas trwania: 18.06.2026 godzina: 10:00 - 16:00

Koszt udziału w szkoleniu: 850 zł netto + 23% VAT*

*Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia, przerwy kawowe

Tryb szkolenia: szkolenie stacjonarne

Miejsce szkolenia: siedziba Silliker Polska w Warszawie.

Maksymalna liczba uczestników: 15 osób

Minimalna ilość uczestników wymagana do uruchomienia terminu szkolenia – 7 osób.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Grupa docelowa:

Szkolenie skierowane jest do osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności oraz jakość w przedsiębiorstwach sektora spożywczego, w szczególności:

Program:

- **Listeria monocytogenes – podstawowe informacje (20 minut)**
 1. Charakterystyka bakterii *Listeria monocytogenes*.
 2. Występowanie w żywności - matryce typowe i nietypowe.
 3. *Listeria monocytogenes* vs *Listeria* spp.

4. Co to biofilm, współdziałanie *L.monocytogenes* z innymi drobnoustrojami, konsekwencje dla zakładu produkcyjnego.
- **Wymagania prawne w zakresie *Listeria monocytogenes* (120 minut)**
 1. Odpowiedzialność prawna w zakresie odpowiedzialności podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze za produkt.
 2. Wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w zakresie kryteriów mikrobiologicznych oraz zmiany w wyniku zmiany rozporządzenia 2024/2895 w zakresie L.m.
 3. Definicja żywności gotowej do spożycia - przykłady.
 4. Podział produktów RTE w zależności od kryterium L.m. - określenie zdolności wzrostu.
 5. Wytyczne KE - GUIDANCE DOCUMENT on *Listeria monocytogenes* monitoring and shelf-life studies for ready-to-eat foods under Commission Regulation (EC) No 2073/2005” (SANCO/11510/2013) - jak prawidłowo monitorować L.m oraz określić badania okresu trwałości.
 6. Jak udowodnić zgodność produktu z wymogami przepisów prawa (zarządzanie danymi, mikrobiologia prognostyczna, challenge test, badania trwałości)
 7. Interpretacja wyników badań i działania naprawcze w przypadku niezgodności (case-study).
 - **Monitoring środowiska (EMP) (120 minut)**
 1. *Listeria* w środowisku produkcyjnym - gdzie najczęściej się ukrywa?
 2. Jak zaprojektować skuteczny EMP.
 3. Strefowanie higieniczne - strefy (1-4) - jak definiować w praktyce.
 4. Dobór punktów oraz częstotliwość badań.
 5. Wykrywanie obecności czy oznaczanie liczby? *Listeria* spp.vs L.m.
 6. PEM jako szczególny przypadek monitoringu środowiska.
 - **Metody badań *Listeria monocytogenes* (60 minut)**
 1. Przygotowanie próbek do badania.
 2. Wykrywanie obecności czy oznaczanie liczby ?
 3. Metoda klasyczna wykrywania obecności zgodnie z PN ISO 11290-1: 2017
 4. Metoda klasyczna oznaczania liczby zgodnie z PN ISO 11290-2: 2017
 5. Testy potwierdzające
 6. Metody alternatywne
 7. Metody szybkie (PCR / qPCR), w tym PCR GENE-UP® *Listeria*.
 8. Molekularne metody badań: WGS, GENE-UP TYPER® *Listeria*

Prowadzący: Jakub Kobyliński, Romualda Dolińska, Emilia Żułcińska

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2023/02/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-stacjonarnych-2023.pdf>

Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji.

Kontakt: szkolenia@mxns.com, telefon: +48 726 622 133