



Voorspellen van de microbiologische groei met FSSP

Hoe kan ik modellen inzetten om van te voren een inschatting te geven van de risico's die ik loop op de uitgroei van pathogene bacteriën? Het gebruik van voorspellende modellen kan dienen als onderbouwing bij de borging van de houdbaarheid van uw producten. Hoe pas je ze toe en welke variabelen zijn van invloed op de houdbaarheid?

Locatie: Eurofins Deventer
Tijd: 09.30-15.00
Prijs: €395,- (incl. lunch)*

**De training is inclusief cursusmap en certificaat van deelname en exclusief BTW.*

Bel voor meer informatie naar 088 831 03 30
of mail naar foodsafety@eurofins.com

Learning for life

Inhoud

- Uitleg over relevante wetgeving en voorspellende modellen
- Toepassen van de voorspellende modellen
- Wat zeggen de variabelen in deze modellen
- Interpretatie van de resultaten en bepaling van de houdbaarheid van uw product

Leerdoelen

Na de training kunt u:

- Uitleggen hoe de wetgeving is rondom de borging van de houdbaarheid;
- Het juiste model kiezen voor het voorspellen van uitgroei;
- Dit model toepassen waarbij u de juiste waarden voor de variabelen kiest;
- De resultaten interpreteren en beoordelen.

Voor wie

Deze workshop is bedoeld voor kwaliteitsmedewerkers & proces- en productontwikkelaars die zich bezighouden met kwaliteitsborging of het valideren en ontwikkelen van nieuwe producten of processen.

In-company

Deze training bieden we ook in-company aan, waarbij we uw eigen situatie als voorbeelden uitwerken. Vraagt u naar de mogelijkheden.