



MAGYAR SZABVÁNYÜGYI TESTÜLET

Az új élelmiszer-mikrobiológiai szabványok bemutatása

Szakmai fórum

A szakmai fórum

időpontja: **2019. május 28. (kedd), 10:00 – 14:35**

helye: **az MSZT székháza, 1082 Budapest, Horváth Mihály tér 1., Ybl Miklós terem**

szervezet	résztevő	Ft/fő (+ áfa)
MSZT-tag	egy fő	15 000,-
	több fő	12 000,-
nem MSZT-tag	egy fő	20 000,-
	több fő	18 000,-

TERVEZETT PROGRAM

09:30 – 10:00 **Regisztráció**

10:00 – 10:05 **A szakmai fórum megnyitása**

10:05 – 10:15 **Tájékoztatás az MSZT/MB 609 *Élelmiszer-mikrobiológia* műszaki bizottság és a kapcsolódó ISO/CEN tükörbizottságok munkájáról**
Kurucz Csilla szabványosító menedzser, MSZT

10:15 – 12:00 **Élelmiszerek, takarmányok és a víz mikrobiológiai vizsgálata: A tápközegek előkészítése, előállítása, tárolása és teljesítményvizsgálata (az MSZ EN ISO 11133:2019 szerint)**
Hucker Attila laboratóriumvezető, Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.

12:00 – 12:30 **Szünet**

12:30 – 13:30 **Az alapszuspenzió és a decimális hígítások elkészítésének általános szabályairól szóló MSZ EN ISO 6887-1 változásai**
Dr. Sréterné dr. Lancz Zsuzsanna, a Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium vezetője, NÉBIH

13:30 – 14:15 **A hús és húskészítmények, halak és halászati termékek és különféle termékek előkészítésének specifikus szabályairól szóló MSZ EN ISO 6887 szabványosorozat 2., 3. és 4. részének változásai**
Mohácsiné Dr. Farkas Csilla tanszékvezető egyetemi tanár, Szent István Egyetem

14:15 – 14:35 **Konzultáció az előadókkal**

14:35 **A szakmai fórum lezárása**

A konferencia témájához kapcsolódó 5 db magyar nyelvű szabványt a szakmai fórum befizetett résztvevői 10% kedvezménnyel vásárolhatják meg.

SZABVÁNY & MINŐSÉG

— MSZT-AKADÉMIA —

MAGYAR SZABVÁNYÜGYI TESTÜLET