

ISO 16140-3* 実技セミナーのご紹介



ご参加お待ちしております!

バイオメリューでは皆様からのご要望にお応えし、ISO 16140-3（食品微生物学におけるベリフィケーション）について学ぶ実技セミナーを実施しております。

ISO 16140-3に記載されている代替法のベリフィケーション（性能検証）のやり方について、実際に菌や食品サンプルを使った実技を交えてご紹介します。キット類や新たな試験法を導入するための評価試験をどうするかお悩みの方、初めてISO 16140を学ぶ方にもお勧めです。

セミナー概要

1日目 10:00-16:00

講義：ISO 16140概要、ISO 16140試験の全体像

実習：TEMPO®を使った定量試験のベリフィケーション、VIDAS®を使った定性試験のベリフィケーション

2日目 9:30-12:00

講義：ベリフィケーション試験の結果判定方法

実習：TEMPO®の結果読取、VIDAS®の結果読取

場所 バイオメリュー・ジャパン株式会社

テクニカルサポート&イノベーションセンター(東京)

価格 1名あたり ¥98,000（税込価格¥107,800）



解決する質問・疑問例

- ISO 16140とは?
- バリデーションとベリフィケーションの違いとは?
- 試験計画の立て方は?
- サンプルの選び方は?
- 実際の試験のやり方は?
- 結果の確認方法は?

このような方々に最適!

- ISO 16140-3の実施を検討されている方
- ISO 16140-3の基礎を学びたい方
- 代替法の評価方法にお悩みの方

※ セミナーの内容、タイムテーブル、費用などは予告なく変更になる場合がございます。

* ISO 16140-3 MICROBIOLOGY OF THE FOOD CHAIN – METHOD VALIDATION PART3: PROTOCOL FOR THE VERIFICATION OF REFERENCE METHODS AND VALIDATED ALTERNATIVE METHODS IN A SINGLE LABORATORY

詳細はイベントページから！
QRコードを読み込むかWEBで検索



バイオメリュー ISOセミナー

検索