



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Mikrobiologisten tutkimusten mittausepävarmuus

Aika: 18.3.2019

Paikka: Ruokavirasto, Mustialankatu 3, Helsinki. Kokoustila Kalevi, virtuaalihuone 1

Kohderyhmä: Elintarvikenäytteiden mikrobiologisia tutkimuksia tekevät laboratoriot

Ilmoittautuminen: Koulutuspalvelu Boost

Etäyhteydet: Mahdollisuus videoyhteyteen (etäyhteyspaikat julkaistaan erikseen)

Lisätietoja: saija.hallanvuori@ruokavirasto.fi

Ohjelma

- 09.00 – 09.30 Ilmoittautuminen ja kahvi
- 09.30 – 09.40 Johdanto
- 09.40 – 10.05 Standardin SFS-EN ISO/IEC 17025:2017 asettamat vaatimukset (mikrobiologisten) menetelmien mittausepävarmuuden arvioinnille ja ilmoittamiselle. Annika Wickström, FINAS
- 10.05 – 10.50 Mittausepävarmuuden laskeminen ISO 19036 mukaisesti. Esimerkki: Campylobacter. Marjaana Hakkinen, Ruokavirasto
- 10.50 – 11.10 Tauko
- 11.10 – 11.20 Johdatus työskentelyyn ryhmissä (seminaarin kouluttajat)
- 11.20 – 12.20 Mittausepävarmuus - työskentely ryhmissä
- 12.20 – 13.20 Lounas (omakustanteinen)
- 13.20 – 14.00 Ryhmätyöskentelyn yhteenveto
- 14.00 – 14.30 Kahvi
- 14.30 – 14.50 Laboratorion kokemuksia mittausepävarmuuden arvioinnista. Meija Kivisaari, KVVY Tutkimus Oy (Pori, Rauma)
- 14.50 – 15.10 Miten mittausepävarmuutta tulkitaan? Ruokaviraston ohjeita. Annika Pihlajasaari, Ruokavirasto
- 15.10 – 15.30 Valvonnan kokemuksia mittausepävarmuuden tulkintaa vaatineista tilanteista/miten valvonta hyödyntää mittausepävarmuusarvioita? Seija Heikkinen, Porvoon kaupunki, ympäristöterveydenhuolto
- 15.30 – 15.45 Yhteenveto ja johtopäätökset

Muutokset ohjelmassa mahdollisia