

Indhold

Kurset giver indblik i nogle af de mikrobiologiske hurtigmetoder, der kan anvendes i fødevarerindustrien i dag til detektering og kvantificering af især uønskede mikroorganismer. Præsentation af analyseprincipper og anvendelsesmuligheder kombineres med konkrete eksempler fra danske virksomheder, hvor hurtige PCR-metoder er blevet implementeret. Kurset vil bl.a. komme omkring metoder til påvisning af Salmonella, Listeria, Norovirus og VTEC. Desuden belyser indlæg fra Fødevarestyrelsen og DTU Fødevareinstituttet krav til metoderne, for at de kan godkendes af myndighederne, og hvilke mikroorganismer, der vil være fokus på i fremtiden.

Deltagerprofil

Kurset henvender sig til kvalitets- og laboratoriechefer samt teknikere og laboranter, der er ansvarlige for mikrobiologiske undersøgelser og fødevarer sikkerhed i en fødevarer virksomhed.



TEKNOLOGISK
INSTITUT



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Kursus i

Mikrobiologiske hurtigmetoder til fødevarerindustrien

27. november 2012

Yderligere information

Konsulent, Lotte Bjerrum
Teknologisk Institut
Kongsvang Allé 29
8000 Aarhus C
E-mail: lbfb@teknologisk.dk
Tel.: 7220 1837

Teamleder, Susanne Mansdal
DMRI Teknologisk Institut
Maglegaardsvej 2
4000 Roskilde
E-mail: sum@teknologisk.dk
Tel.: 7220 2720



Praktiske oplysninger

Tid og sted

Teknologisk Institut
Kongsvang Allé 29
8000 Aarhus C
27. november 2012, kl. 9.00-15.30

Tilmeldingsfrist

Senest 17. november 2012

Pris

Kr. 1.500,- inkl. morgenmad, frokost, kaffe, te, frugt og kage

Tilmelding

Tilmelding kan ske online via Teknologisk Instituts hjemmeside, e-mail eller tlf. Der skal oplyses delta-gerantal, virksomhed og navne på deltagere.
Hjemmeside: www.teknologisk.dk/uddannelser
E-mail: konferencer@teknologisk.dk
Telefon: 7220 3000

Program

- 9.00 Registrering og kaffe, te og brød
- 9.30 Velkommen og kort om dagens forløb
v/Lotte Bjerrum, Kemi og Bioteknik, Teknologisk Institut
- 9.40 Teknologisk Institut
Hvem er vi og hvad kan vi tilbyde virksomhederne
v/ Lotte Bjerrum, Kemi og Bioteknik og Susanne Mansdal, Hygiejne og Forædling, DMRI Teknologisk Institut
- 10.00 Introduktion til mikrobiologiske hurtigmetoder til fødevarer
v/Susanne Mansdal, Hygiejne og Forædling
- 10.20 PCR som værktøj
v/Søren Kahns, Kemisk og Mikrobiologisk Laboratorium, Teknologisk Institut
- 10.45 Pause
- 11.00 Salmonella og Norovirus. To cases om brug af hurtigmetoder i fødevarerindustrien
v/Flemming Hansen, Hygiejne og Forædling, DMRI Teknologisk Institut
- 11.30 Krav til godkendelse af mikrobiologiske hurtigmetoder
v/Niels Nielsen, Fødevarestyrelsen
- 12.00 Frokost

- 13.00 Rundvisning i Mikrobiologisk Laboratorium
v/Sune Nygaard, Kemisk og Mikrobiologisk Laboratorium, Teknologisk Institut
- 13.30 Hurtigmetoder til Listeria
v/Lotte Bjerrum, Kemi og Bioteknik
- 14.00 Hvilke patogener skal vi fokusere på i fremtiden?
v/Jeppe Boel, DTU Fødevareinstituttet
- 14.30 Pause med kaffe og kage
- 14.45 Mikrobiologiske hurtigmetoder til VTEC
v/Maiken Eriksen, Food Diagnostics
- 15.15–15.30 Afrunding og tak for i dag

Undervisere

Teknologisk Instituts specialister samt inviterede foredragsholdere fra DTU Fødevareinstituttet, Fødevarestyrelsen og Food Diagnostics. Se program.

