



Patogene bakterier i fødevarer

Aktuelle patogene bakterier.

Dette kursus henvender sig primært til laboranter, der har basalt kendskab til bakteriologi.

De emner der indgår i kurset er:

Teoretisk kursus, hvor vi gennemgår eksempler på:

- Virulensfaktorer, der bevirker bakteriel kolonisation og/eller beskadiger værten
- Immunforsvarets reaktioner

Om udvalgte bakterier orienterer vi om forekomst, betydning, smitteveje og patogenitet
Oplagte bakterier er:

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella*
- *Campylobacter jejuni/coli*
- *Clostridium perfringens*
- *Staphylococcus aureus*
- VTEC (særligt *E.coli*O157:H7)

Herunder kan andre bakterier medtages efter aktualitet.

Undervisningen foregår ved vekselvirkning mellem gennemgang af teori, gruppeopgaver og diskussion – med hovedvægten lagt på teorien.

For yderligere oplysninger kontakt Mette Nielsen, tlf. 5076 2699, meni@zealand.dk

Praktiske oplysninger

Varighed: 1 dag

Dato: 2. november 2021

Pris: 4.995 kr.
Kurstype: IDV
Sted: Maglegårdsvej 2, 4000 Roskilde

TILMELDING

Emnefelt: Hvilket kursus der tilmeldes til (SKAL SKRIVES)

Oplys: Navn, E-mail, tlf., Fødselsdato/CPR.nr

Betalingsoplysninger:

Send mail med ovennævnte oplysninger til sikker mail: efteruddannelse@zealand.dk

Titel	Patogene bakterier i fødevarer
Niveau	Akademi (AU)

Kontakt



Kaj Reiter

Studievejleder og konsulent

Roskilde

KaRe@zealand.dk

[50762669](tel:50762669)

