

Microbiologie food 2 dagen

Inhoud van de opleiding

Micro organismen spelen een hoofdrol bij houdbaarheid en de veiligheid van voedingsmiddelen. Onderscheid maken tussen nuttige en schadelijke bacteriën wordt in deze opleiding duidelijk uitgelegd. De oorsprong van de besmetting vinden vormt een vast onderdeel in de bron analyse bij een microbiologisch probleem. Bacterie resistentie krijgt aandacht, zijnde een 'nieuwe' ontdekking. De groeivoorwaarden vormen de kern van de lesstof. De beheersing van pathogenen zoals *Listeria monocytogenes*, *E coli* en vele andere krijgen ruimschoots aandacht. Persoonlijke hygiëne wordt in de les geoefend omdat dit de sleutel vormt voor schoon produceren en het vermijden van kruisbesmetting. De cursist wordt wegwijs gemaakt in de enorme database van iMIS dat gebaseerd is op wetenschappelijke publicaties op het gebied van de levensmiddelenmicrobiologie. In deze intensieve opleiding wordt u snel wegwijs gemaakt in de wondere wereld van de kleine beestjes.

Voor wie is deze opleiding geschikt?

Iedere beginnend of ervaren medewerker in de voedingsmiddelenindustrie. Daar waar microbiologische kennis vereist is om een juiste risicobeoordeling te kunnen maken.

Inhoud van de opleiding

- Waar vinden wij micro organismen?
- De zeven groeivoorwaarden
- Verkenning van de database van iMIS
- Reiniging en desinfectie
- Beheersing van *Listeria monocytogenes*
- Ophopings- en kweekmethodes
- WGS (Whole Genome Sequencing) techniek

Niveau

Vergelijkbaar met HBO praktijkopleiding

Opleiders

De opleiding wordt gegeven door IJsbrand Velzeboer, in samenwerking met het opleidingsteam van QAssurance

Duur en locatie van de opleiding

Twee aaneengesloten dagen in de congresruimte van QAssurance in het Van Nelle gebouw te Rotterdam. Maximum aantal deelnemers: 12

Cursusgeld: inclusief lesmateriaal, examengeld, lunch, 1 maand toegang tot de iMIS Food Compliance portal en afsluitende borrel
€ 1.050 all-in

Cursusdata 2021

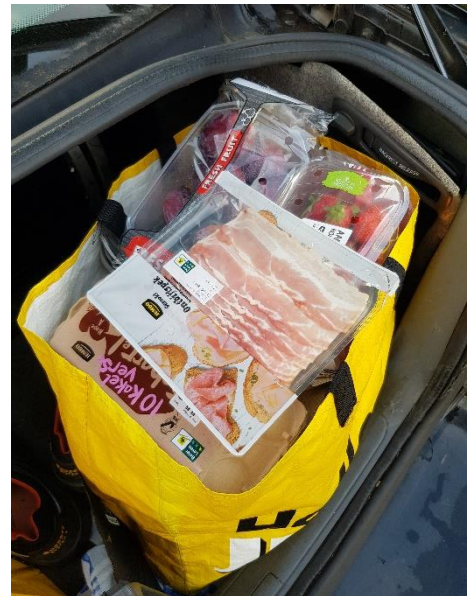
- Do en vrij 27 + 28 mei
- Do en vrij 21 + 22 oktober
- Do en vrij 16 en 17 dec

Inschrijven en meer informatie

www.sciantanova.com/opleidingen

<https://www.qassurance.com/food-safety-compliance-opleiding-voor-qa-managers/>

IJsbrand Velzeboer: 06 54656010



Boodschappen 's-zomers ongekoeld in de kofferbak vormen een feest voor bederf micro organismen