

## Basalt om aktuelle patogene bakterier i vore fødevarer

### Mål

At give deltagerne et overblik over, hvilke patogene bakterier, der pt. er aktuelle, deres vækstforhold og patogeneser.

### Målgruppe

Kurset henvender sig primært til laboranter, der har et basalt kendskab til bakteriologi.

### Indhold og form

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 patogenicitet.

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

### Undervisningsmateriale:

Kompendium

## Basalt om aktuelle patogene bakterier i vore fødevarer

### Undervisere:

Cand. med. vet. Mette Nielsen  
Cand. med. vet. Julie Just Munch

### Yderligere oplysninger

Yderligere oplysninger om kursusindhold fås ved henvendelse til kursusleder Mette Nielsen tlf. : 4634 6422, e.mail: [mn@srts.dk](mailto:mn@srts.dk)

### Tilmelding:

Til kursussekretær Birte Hoberg, Erhvervsakademi Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf.: 4634 6404, fax 4634 6409, e-mail: [bbh@srts.dk](mailto:bbh@srts.dk)

### Praktiske oplysninger

Varighed: 1 dage

Datoer: se oversigten

Pris: Se oversigten

Kurstype: IDV

Sted: Erhvervsakademi Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde