



”Hvordan lete etter bakterier i mat og bruke resultatene?”

Kurs på Veterinærinstituttet, Oslo, 7. og 8. mai 2009

Pris: NOK 2.500,- pr. person for 2 dager inkludert lunsjer og kursmateriell

Påmelding til: nmkl@vetinst.no innen 20. april

(påmeldingen er økonomisk bindende, men det er mulig å sende stedfortreder).

Målgruppe: Kurset retter seg mot ansatte i Mattilsynet, trygg mat- og kvalitetsansvarlige i næringsmiddelbedrifter og eller andre som kjøper mikrobiologiske analysetjenester knyttet opp mot næringsmidler, samt andre som jobber med mikrobiologi i mat.

FORELØPIG PROGRAM

Torsdag 7. mai

09.00-10.00	Registrering og kaffe	
Del I	Ordstyrer:	
10.00-10.10	Velkommen	
10.10-10.30	Hvorfor holder vi dette kurset	Gro S. Johannessen, VI
10.30-11.10	Hvorfor analyse, altså hva skal analysen brukes til	Taran Skjerdal, VI
	<ul style="list-style-type: none">• Screening• Fravær/deteksjon av patogener• Sykdomsoppklaring	
11.10-11.20	<i>Beinstrekk - forfriskninger</i>	
11.20-11.40	Hvorfor analyse - forts.	Taran Skjerdal, VI
	<ul style="list-style-type: none">• Sporing• Risikovurdering	
11.40-12.00	Prøvetaking	Taran Skjerdal, VI
12.00-13.00	<i>Lunsj i foajeen</i>	
Del II	Ordstyrer:	
13.00-13.30	Hovedtyper analysemetodikk - tradisjonelle metoder	Gro S. Johannessen, VI
13.30-14.00	Immunologiske metoder	Kofitsyo S. Cudjoe, VI
14.00-14.15	<i>Beinstrekk - forfriskninger</i>	
14.15-14.45	Molekylærbiologiske metoder	Astrid Løvseth, VI
14.45-15.10	Konfirmering og toksinpåvisning	Gro S. Johannessen, VI
15.10-16.00	Summegrupper/case	



Fredag 8. mai

Del III	Ordstyrer:	
09.00-10.30	Fallgruver/spesielle problemstillinger <ul style="list-style-type: none">• Oppsummering av summegrupper• Fekale indikatorer• Patogener	Gro S. Johannessen/Taran Skjerdal, VI
10.30-10.45	<i>Beinstrekk - forfriskninger</i>	
10.45-11.10	Validering <ul style="list-style-type: none">• Sensitivitet - metoders presisjonsegenskaper	Hilde Skår Norli, VI-NMKL
11.10-11.30	Måleusikkerhet	Hilde Skår Norli, VI-NMKL
11.30-12.30	<i>Lunsj i foajeen</i>	
12.30-12.50	Positive resultater - hva så?	Jens Strøm, BAMA gruppen
12.50-13.10	Positive resultater - hva så?	Representant fra Mattilsynet
13.10-13.20	<i>Beinstrekk - forfriskninger</i>	
Del IV	Ordstyrer:	
13.20-13.40	Akkreditering - hva er det	Hilde Ulvatne Marthinsen, NA
13.40-14.00	Akkreditering i praksis	Marianne Økland, VI
14.00-14.20	Hva kan jeg kreve - kortversjonen av Kravspesifikasjonen?	Astrid Norbotten, Mattilsynet
14.20-14.45	Diskusjon og oppsummering	Gro S. Johannessen og Taran Skjerdal, VI