

MIKROBIOLOGIAN PERUSTEET – Koulutus elintarvikeanalytiikan laboratoriohenkilöstölle

27 – 28 Nov 2024

Ruokavirasto, Helsinki, Suomi

Ohjelma (versio lokakuu 2024)

Päivä 1 Ohjelma, 27 Nov 2024

12:00 – 13:00 Ilmoittautuminen, pientä välipalaa, kahvi

13:00 – 13:15 Koulutuspäivän avaus ja esittely

13:15 – 13:45 Miksi analysoidaan – analysoinnin tarkoitus

Seulonta, patogeenien toteaminen, taudinselvitys, riskinarviointi

13:45 – 14:15 Analyysimenetelmän valinta

14:15 – 14:45 Näytteenotto / näytteen käsittely

14.45 – 15.15 Tauko (kahvi/tee)

15:15 – 15:45 Molekyylianalytiikka -perusteet

15:45 - 16:15 Laitteiden ja työskentelyn laadunvarmistus

16:15 - 16:45 Turvallisuus/Bioturvallisuus

Päivä 2 Ohjelma, 28 Nov 2024

09:15 – 09:45 Elatusaineiden ja reagenssien laadunvarmistus

09:45 – 10:15 Molekyylianalytiikka – PCR analytiikan laadunvarmistus

10.15 – 10.45 Menetelmien validointi, verifiointi ja perehdytys

testikittien sertifikaatteihin

10:45 – 11:00 Tauko

11:00 – 11:30 Analysoinnin sudenkuopat

11:30 – 12:00 Kysymykset, keskustelu, loppuyhteenveto

12:00 – 13:00 Lounastauko (omakustanteinen)

13:00 – 14:30 Laboratoriovierailu/analytiikkaan

tutustuminen/ryhmätyö

14:30 – 15:00 Kahvi ja tilaisuuden päätös

Ruokaviraston mikrobiologian yksikön asiantuntijat
pitävät suomenkielisiä esitelmiä englanninkielisillä dioilla.

