



Microbiologie voor beginners

Traditioneel microbiologisch onderzoek is van groot belang bij het beoordelen van voedingsmiddelen, water, diervoeders en farmaceutische producten. EU wetgeving stelt steeds strengere microbiologische criteria aan voedingsmiddelen ten behoeve van de voedselveiligheid. Dit vergt een toename in de competenties van de laboratoriummedewerkers. Het is daarom belangrijk dat de medewerkers op het microbiologische laboratorium goed geschoold zijn en blijven ten aanzien van de uitvoering van het onderzoek. Dit geldt zowel voor de kennis als voor de vaardigheden!

Voor wie bestemd?

De cursus is bestemd voor iedereen die zich bezig houdt met de uitvoering van microbiologisch onderzoek in bedrijfs-, overheids- en commerciële laboratoria. Het regelmatig zelf uitvoeren van microbiologisch onderzoek is daarbij belangrijker dan de genoten opleiding en ervaring. De cursus is vooral bedoeld voor beginnende microbiologische analisten en voor mensen die meer over microbiologie willen weten.

Doel van de cursus

Doel van de cursus is het her- en/of bijscholen van medewerkers in de theoretische achtergronden en de praktische uitvoering van het microbiologische onderzoek. De medewerkers leren de basisprincipes van de microbiologie. Centraal staat het uitvoeren van analyses om bijvoorbeeld Aeroob kiemgetal, Enterobacteriaceae, Gisten en Schimmels te bepalen. Vervolgens leert de cursist de verkregen kiemgetallen in relatie tot grenswaardes te interpreteren. Met deze kennis en vaardigheden wordt de betrouwbaarheid van het microbiologisch onderzoek vergroot, en kunnen resultaten direct in de bedrijfsvoering worden toegepast.



Opzet training

VHL Trainingen & Cursussen organiseert in samenwerking met Eurofins-KBBL een cursus 'Microbiologie voor beginners' waarbij zowel de theorie als de praktijk van het microbiologisch onderzoek aan bod komt. De cursus bestaat uit 4 cursUSDagen. De eerste dag is een volledige theoriEDag en legt de basis voor de volgende 3 dagen, die ieder uit een theorie- en een praktijkdeel bestaan.

Programma

Dag 1

Theorie

- Inleiding microbiologie
 - Wat zijn en doen micro-organismen
 - Groei van micro-organismen
 - Factoren van invloed op de groei
 - Globaal overzicht beschikbare microbiologische technieken
 - Deeltoets 1
-

Dag 2

Theorie

- Bespreking deeltoets 1
- Uitvoering microbiologisch onderzoek van monstername tot resultaat

Practicum

- Microscopie
 - Hygiëneproeven uitvoeren
 - Voedingsmedia maken, incl. bewust aanbrengen van diverse soorten fouten
 - Deeltoets 2
-

Dag 3

Theorie

- Bespreking deeltoets 2
- Microbiologische kwaliteitsborging

Practicum

- Uitvoering monsteronderzoek ("inzetten")
 - Beoordelen resultaten hygiëneproeven
 - Vervolg microscopie
 - Deeltoets 3
-

Dag 4

Theorie

- Bespreking deeltoets 3
- Methoden van microbiologisch onderzoek
- Bevestigingsmethoden van micro-organismen

Practicum

- Beoordelen resultaten monsteronderzoek
- Bevestigingen van geïsoleerde micro-organismen
- Afronden microscopie / hygiëneproeven

Cursus- en Practicumleiders

Ing. Joyce Polman is levensmiddelen-microbioloog met 20 jaar praktijkervaring op microbiologische laboratoria. Zij is docent levensmiddelenmicrobiologie binnen de opleiding 'voedingsmiddelen-technologie' bij Van Hall Larenstein in Velp. Zij is mede-auteur en lid van de cursusstaf 'Manual of validated standard operating procedures for microbiological monitoring in food and catering industries' van de Eijkman Foundation. Tevens is zij actief in het opzetten van Community Colleges in Vietnam.

Dr. Frank de Bok heeft ruim 20 jaar ervaring met opzetten en uitvoeren van microbiologisch onderzoek. Sinds 2009 is hij als microbioloog werkzaam aan het kenniscentrum van KBBL in Wijhe, wat tegenwoordig deel uit maakt van de Nederlandse adviestak van Eurofins; Eurofins KBBL – Inspection, Consultancy & Advice (ICA). Bij Eurofins adviseert hij zowel klanten als collega's over zaken die veel microbiologische kennis vereisen zoals microbiologisch onderzoek, voedselveiligheid, kwaliteit van levensmiddelen en proces hygiëne. Vanuit het kenniscentrum biedt hij maatwerk onderzoek aan, bijvoorbeeld om problemen met micro-organismen op te lossen of om aan te tonen dat de risico's beheerst zijn.

Meer informatie

Meer informatie betreffende de cursus kunt u inwinnen bij VHL Trainingen & Cursussen.

Postbus 1528
8901 BV Leeuwarden
T: 058-2846160
E: infoc@hogeschoolvhl.nl
I: www.hogeschoolVHL.nl/TenC

Cursusdata en kosten van de cursus vindt u op onze website in het cursusrooster of kunt u telefonisch opvragen.

Inschrijven

De algemene inschrijfvoorwaarden kunt u lezen op onze website of telefonisch aanvragen. U kunt zich via onze website www.hogeschoolVHL.nl/TenC aanmelden.

U kunt zich tot uiterlijk twee weken voor aanvang van de cursus inschrijven.