



Masterclass

Masterclass Listeria

De bacterie *Listeria monocytogenes* kan een voedsel-infectie veroorzaken. Dit is met name risicovol voor zwangere vrouwen, ouderen of mensen met een verminderd afweersysteem. Risicoproducten zijn voedingsmiddelen die lang in de koelkast worden bewaard en onverhit gegeten, zoals kaas, gerookte vis en vleessoorten. Tijdens de Masterclass Listeria slaan we een brug tussen actuele kennis, inhoud en praktijk, met actuele data en relevante voorbeelden. Er wordt aandacht besteed aan risicomanagement, modeltoepassing, bemonstering, sequencing en verwantschapsanalyses.

Doelgroep

Heb je als kwaliteitsmanager, voedselveiligheidsspecialist, microbioloog, onderzoeker of professional in food te maken met risicomanagement, voedselveiligheid, productkwaliteit, onderzoek of productontwikkeling? Dan is deze masterclass je op het lijf geschreven.

Resultaat

Na het volgen van deze masterclass ken je alle ins & outs van *Listeria monocytogenes* en ben je in staat om zelfstandig een studie uit te voeren. Daarnaast weet je meer over het gebruik van data, verschillende typen analyses en gerichte voedselbemonstering. Je realiseert je dat 'zero risk' niet bestaat maar weet welke maatregelen genomen kunnen worden om het risico op besmetting beheersbaar te maken.

Data	10 en 11 november
Locatie	Wageningen Campus
Cursusleider	Aldo Evers, sr. technisch specialist bij Normec Foodcare

Opzet en onderwerpen

De Masterclass Listeria is door Wageningen Academy ontwikkeld in samenwerking met Normec Foodcare: kennispartner in voedselveiligheid, productkwaliteit en smaak.

De onderwerpen van de masterclass worden door verschillende specialisten behandeld, waarbij ruime gelegenheid zal zijn voor interactie en de koppeling met de praktijk. De volgende onderwerpen komen aan bod:

- Kenmerken en wetgeving
- Modelling en modelfit
- Listeriastudies
- Challengetesten
- Bemonstering
- Maatschappelijk perspectief
- Data en analyses
- Sequencing

Programma

Dag 1: woensdag 10 november 2021

8.30 - 17.00 uur

- **Listeria in maatschappelijk perspectief**
Prof. dr. Marcel Zwietering, Wageningen University & Research
- **Listeria monocytogenes, algemene kenmerken en wetgeving**
Aldo Evers, Normec Foodcare
- **Aanpak bij een Listeria monocytogenes studie**
Branche vereniging AKSV & Normec Foodcare
- **Lunch**
- **Modelling en model fit**
Prof. dr. Marcel Zwietering, Wageningen University & Research
- **Interactieve workshops**
 - casus van een op te zetten studie
 - hoe te werken met modellering
- **Netwerkdiner**
- **Praktijkspreker uit de industrie**
- **Einde programma dag 1, overnachting bij Fletcher Hotel De Wageningse Berg, Wageningen**

Dag 2: donderdag 11 november 2021

8.30 - 17.00 uur

- **Challengetesten Listeria monocytogenes**
Stefan Coghe, Normec Foodcare
- **Listeria monocytogenes, handhaving en veel gemaakte fouten**
Paul in het Veld, NVWA
- **Moderne opsporingsmogelijkheden van Listeria monocytogenes met behulp van DNA technieken**
Tijs van den Bosch, Wageningen Food Safety Research
- **Listeria monocytogenes, valkuilen in het proces en de praktijk**
Aldo Evers, Normec Foodcare
- **Listeria in conserveringsprocessen**
Dr. Ir. Masja Nierop Groot, Wageningen Food & Biobased Research
- **Workshop risicomanagement en analyses**
 - op expeditie in de keuken
- **Afsluiting programma**
 - evaluatieronde
 - certificaten
- **Netwerkborrel**

Praktische informatie



€1.695 per persoon, inclusief cursusmateriaal, lunches, koffie/thee, diner en overnachting (dag 1) en afsluitende netwerkborrel (dag 2).



Max. 40 deelnemers.



Op basis van aanwezigheid ontvang je na afloop een certificaat.

Inschrijven

Aanmelden is mogelijk tot 1 november 2021, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via www.wur.nl/academy.

[Direct inschrijven](#)

Wageningen Academy

We ontwikkelen en organiseren cursussen voor professionals, op basis van Wageningen University & Research expertise.

Contact

www.wur.nl/academy

E info.wageningenacademy@wur.nl

T (0)317 - 48 40 93



WURacademy



wageningenacademy