



Cursus

# Listeria

**De bacterie *Listeria monocytogenes* kan een voedselinfectie 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 cursus 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 cursus je op het lijf geschreven.

## Resultaat

Na het volgen van deze cursus 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**

**13 en 14 nov 2024**

**Locatie**

**Wageningen Campus**

## Opzet en onderwerpen

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

De onderwerpen van de cursus 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 13 november 2024

### 8.30 - 19.00 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**  
Frank de Lange, Group of Butchers
- **Lunch**
- **Modelling en model it**  
Prof.dr Marcel Zwietering, Wageningen University & Research
- **Interactieve workshops**
  - casus van een op te zetten studie
  - hoe te werken met modelling
- **groepsdiscussie met inbreng eigen cases**
- **Netwerkdiner**

Dag 2: donderdag 14 november 2024

### 8.30 - 17.30 uur

- **Challengetesten Listeria monocytogenes**  
Roxanne Stoel, Normec Foodcare
- **Listeria monocytogenes, handhaving en veel gemaakte fouten**  
Charlotte Verbart, NVWA
- **Moderne opsporingsmogelijkheden van Listeria monocytogenes met behulp van DNA technieken**  
Bart Wullings MSc, Wageningen Food Safety Research
- **Listeria monocytogenes, valkuilen in het proces en de praktijk**  
Aldo Evers, Normec Foodcare
- **Listeria monocytogenes in plant-based producten**  
Dr. ir. Masja Nierop Groot, Wageningen Food & Biobased Research
- **Wat kan je verwachten en wat te doen bij een Listeria uitbraak**
  - Groepsdiscussie met ruimte voor inbreng eigen bedrijfscases
- **Afsluiting programma**
  - evaluatieronde
- **Netwerkbordel**

## Praktische informatie



€ 1.495,- per persoon, inclusief cursusmateriaal, lunches, koffie/thee, diner (dag 1) en afsluitende netwerkbordel (dag 2).



Max. 35 deelnemers.



Op basis van aanwezigheid ontvang je na afloop een certificaat.

## Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 6 november 2024, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via [wur.nl/academy](http://wur.nl/academy).

[Direct inschrijven](#)

## Wageningen Academy

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

### Contact

[wur.nl/academy](http://wur.nl/academy)  
Astrid Kühlkamp, programma manager  
E [continuingeducation@wur.nl](mailto:continuingeducation@wur.nl)  
T (0)317 - 48 40 93



WURacademy



wageningenacademy