



Tervetuloa Mikrobiologikillan syysseminaariin!

Seminaarin teemana on "Elintarvikkeiden hyvät ja pahat mikrobit". Saamme kuulla mielenkiintoisia asiantuntijaesityksiä niin patogeeneistä kuin myös ihmiselle hyödyllisistä mikrobeista. Seminaari pidetään Suomen ympäristökeskuksessa (Mechelinininkatu 34 A, Auditorio Laulujoutsen) torstaina 18.9.2014.

Ilmoittautuminen kahvitarjoiluiden vuoksi osoitteessa:

<https://elomake.helsinki.fi/lomakkeet/50291/lomake.html>

Alustava aikataulu ja puhujat:

- 12:15-12:55 **Pia Rasinkangas**, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, HY: *Ajankohtaista probiooteista*
- 12:55-13:35 **Outi Nyholm**, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: *EHEC-diagnostiikka epidemiaselvityksissä*
- 13.35-14:05 Kahvitauko
- 14:05-14:45 **Anna Pöntinen**, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, HY: *Listeria - elintarvikevälikkeinen patogeeni*
- 14.45-15:25 **Jani Holopainen**, Thermo Fisher Scientific: *Thermo Scientific SureTect systeemi, tekninen perusta ja ruokadiagnostiikkatestien validointi*
- 15.25-16:05 **Stiina Rasimus-Sahari**, McDonalds: *Laadunhallintaa pelloilta tarjottimelle*

Tervetuloa!

Mikrobiologikillan hallitus