

2012 juni examen

Mondeling

- Leg het verschil tussen een voedselinfectie en -intoxicatie uit
 - o Geef ook 2 voorbeelden van bacteriën met het levensmiddel waarin ze typisch voorkomen
- Casus ivm 2 patiënten die gestorven zijn aan botulisme. Wat vertel je haar? Welke levensmiddelen zouden de oorzaak kunnen zijn? Welk advies geef je?

Theorie

- Tabel: aanduiden of het een typische eigenschap is van volgende bacteriën.
 - o *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, coliformen, *Listeria*, *Campylobacter*, ...
 - o Gram reactie, katalase, psychrotoof, lage MID/MTD, voedselinfectie, voedselintoxicatie, hittestabiel toxine, mensgebonden
- Geef 2 voordelen van de snelle en klassieke detectiemethoden en leg kort het principe uit van 2 snelle methoden
- Geef 3 intrinsieke factoren en leg telkens uit met een relevant voorbeeld
- Leg uit: Xerofiel, runderlintworm, D12, TMA (trimethylamine), flat sour, organische zuren
- Juist/fout
 - o *Salmonella* komt niet voor in melkpoeder
 - o Botulisme komt niet voor bij conserven met pH onder 4,6
 - o Tellen kan met een isolatiebodem
 - o Bij pasteurisatie worden alle vegetatieve pathogenen gedood

Revision #1

Created 23 November 2021 15:43:27 by Jasper G.

Updated 23 November 2021 15:43:40 by Jasper G.