



EINLADUNG

5. BIOMERIEUX SEMINAR
MIKROBIOLOGIE IN DER
LEBENSMITTELINDUSTRIE

Mittwoch, 15. April 2015
Berlin



PIONEERING DIAGNOSTICS

5. BIOMERIEUX SEMINAR MIKROBIOLOGIE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE



Mittwoch, 15. April 2015 • Berlin

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

hiermit laden wir Sie recht herzlich zu
unserem 5. bioMérieux Seminar
„Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie“
am **Mittwoch, 15. April 2015** ein.

Wir freuen uns, Sie in Berlin begrüßen zu dürfen.

Ihr bioMérieux Lebensmittel-Team

Teilnahmegebühr:

je Teilnehmer 290,00 €* zzgl. MwSt.,
inklusive Seminarunterlagen,
Teilnahmezertifikat und Verpflegung.

*10 % Frühbucherrabatt bei
Anmeldung bis 31.12.2014

PROGRAMM



- 9:30 Uhr** Begrüßung: **Dr. Björn Breth**
Leitung Industrie bioMérieux Deutschland GmbH
- Moderation: **Britta Nitsch**
Produktmanager Industrie bioMérieux Deutschland GmbH, Fachbereich Lebensmittel, Nürtingen
- 9:45 Uhr** **ISO 11133:2014-05 – Anforderungen an die Qualitätssicherung von Nährmedien und Erfahrungen bei der Umsetzung im Betriebslabor**
Referent: **Dr. Monika Knödlseeder**, muva Kempten
- 10:30 Uhr** **EHEC in Lebensmitteln – Nachweisverfahren und aktuelle mikrobiologische Kriterien der Lebensmittelsicherheit**
Referent: **Dr. Burkhard Schütze**, LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht
- 11:15 Uhr** **Hygiene in der Praxis**
Referent: **Dr. Rolf Bäuerle**, ifm Ulm
- 12:00 Uhr** Mittagessen

PROGRAMM



- 13:00 Uhr** **Effektive Untersuchung von Lebensmitteln in der Lebensmittelindustrie – alternative Testmethoden, Vor- und Nachteile, Praxiserfahrungen**
Referent: **Dr. Matthias Busch**
Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen, Dresden
- 13:45 Uhr** **Molekulare Tierartendifferenzierung – Unterscheidung Zutat und Kontamination**
Referent: **Dr. Ulrich Busch**
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim
- 14:30 Uhr** Kaffeepause
- 15:00 Uhr** **Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln – aktuelle Umsetzung der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)**
Referent: **Dr. Ulrich Busch**
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim
- 15:45 Uhr** Ende

Verbindliche Anmeldung | Kursnummer: SL150415

Hiermit melde ich folgende Person(en) unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen (auf unserer Website) verbindlich an:

Titel/Name

Titel/Name (weitere/r Teilnehmer/in)

Kundennummer

Institut

Straße

PLZ Ort

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

(Bitte geben Sie Ihre E-Mail-Adresse an, da die Anmeldebestätigung elektronisch erfolgt!)

Vegetarier/in Ja Nein

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Straße

PLZ Ort

Kostenstelle /Abteilung/ Ansprechpartner:

.....

.....
Datum, Unterschrift

Firmenstempel

**Anmeldung/
Kontakt:**

FAX +49 (0) 7022 3007105 • E-Mail: fortbildung.de@biomerieux.com

Nutzen Sie die Möglichkeit, sich unter www.biomerieux.de/schulungen online anzumelden.

SO FINDEN SIE ZUM VERANSTALTUNGSORT:



Hier finden Sie alle Informationen zum Hotel:

www.hotel-moa-berlin.de/hotel/anreise-umgebung/

Bildnachweis Titelbild/S2: Frau © Neustockimages/iStockphoto.com, Bakterienkulturen © Linde1/iStockphoto.com, loses Gemüse © I-vista/pixelio.de
Grafiken © Strezhnev Pavel/Fotolia.com

Bei Fragen zum Seminar:

bioMérieux Deutschland GmbH

Weberstraße 8

72622 Nürtingen

Tel. +49 (0) 70 22 300761

Fax +49 (0) 70 22 3007105

www.biomerieux.de

