



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](mailto:fortbildung.de@biomerieux.com)**

**Nutzen Sie die Möglichkeit, sich unter [www.biomerieux.de/schulungen](http://www.biomerieux.de/schulungen) online anzumelden.**

## SO FINDEN SIE ZUM VERANSTALTUNGORT:



Hier finden Sie alle Informationen zum Hotel:

[www.hotel-moa-berlin.de/hotel/anreise-umgebung/](http://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](http://www.biomerieux.de)

