



**NEU**

## Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie

Referenten:  
**Dr. Burkhard Schütze**  
 LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer  
 und Kollegen, Geesthacht  
**Dr. Armin Pahl**  
 LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer  
 und Kollegen, Geesthacht  
**Britta Nitsch**  
 Produktmanager Industrie bioMé-  
 rieux Deutschland GmbH

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
6.-8. Mai 2015	LR060515	Geesthacht	3 Tage
Teilnahmegebühr:		10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2014	

**Pro Teilnehmer 890,00 €** zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6) sowie ein gemeinsames Abendessen

**Sie untersuchen reale Lebensmittelproben**

### Zielgruppe:

Labormitarbeiter, die ihre praktischen Kenntnisse vertiefen wollen

### Kursinhalte

#### Theorie und Praxis

**Mikrobiologische Untersuchungen verschiedener Lebensmittel und eigene Auswertung der Ergebnisse**

- Probennahme und -vorbereitung
- Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln
  - Nährmedien (Auswahlkriterien, Einsatz, Herstellung und Lagerung)
  - Bestimmungsverfahren (Gusskulturen, Spatelverfahren, Abstriche, ...)
- Pathogene Keime im Visier – Kurzportrait „Problemkeime“
- Moderne Methoden in der Mikrobiologie
  - Real-Time PCR, TEMPO®
  - Keimidentifizierung – Gramfärbung, Oxidase, MALDI-TOF, Sequenzierung
- Akkreditierung und Ringversuche
- Validierung eigener Verfahren
- Messunsicherheit mikrobiologischer Ergebnisse
- Abschlusstest