

Labor-Seminar

Angewandte Lebensmittel- Mikrobiologie

**Begrenzte
Teilnehmer-
zahl!**

- **Routinediagnostik praxisnah und live erleben**
- **Abgleich von klassischen Labor-Methoden mit neuen Trends**
- **Mehr Sicherheit bei der Methodenauswahl**
- **Moderne „Schnell“-Analytik in der Anwendung**
- **Zielgerichtet arbeiten in kleinen Gruppen**

23. bis 25. September 2015
im Labor LADR GmbH
in Geesthacht (bei Hamburg)



Dr. Burkhard Schütze



Regina Zschaler

Seminarleitung:

BEHR'S ●●● *bringt die Praxis auf den Punkt.*

1. Tag Programm | Mittwoch, 23. September 2015

Grundlagen mikrobiologischer Untersuchungen

9.30 Check-In mit Begrüßungskaffee

9.40 Regina Zschaler

Rechtliche Grundlagen

- EU-Hygienepaket
- Lebensmittelhygieneverordnung
- AVV Rahmen-Überwachung
- Infektionsschutzgesetz (§§ 44, 45)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (Meldepflicht nach § 44a)

10.45 Kaffeepause

11.00 Regina Zschaler

Probenahme und -vorbereitung

- Vorgehensweise und Materialien in der Probenahme
- Einwaage, Homogenisierung und Verdünnungsreihe
- Probenahme- und Prüfläne

12.00 Regina Zschaler

Nährmedien

- Kriterien für die Auswahl
- Einsatzmöglichkeiten
- Herstellung/Sterilisation
- Lagerung

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Regina Zschaler

Bestimmungsverfahren

- Gusskulturen
- Oberflächenspatel-Verfahren
- Tropfverfahren
- Titer- und MPN-Verfahren
- Abstriche und Abklatsche

14.20 Regina Zschaler

Betriebshygiene/Untersuchungen

- Luft und Wasser
- Betriebsumfeld
- Anlagen und Gerätschaften
- Verpackung

15.00 Kaffeepause

15.15 Dr. Burkhard Schütze

Praktisches Arbeiten im mikrobiologischen Labor

- Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmittelproben
 - Diese Matrices untersuchen Sie selbstständig: Hackfleisch, Wurst, Rohmilch, Käse, Getreide, Saatgut und Sprossen
 - Diese Keime lernen Sie praktisch kennen: aerobe, mesophile Keimzahl, Enterobacteriaceen, *E. coli*, Milchsäurebakterien, Pseudomonaden, Staphylokokken, Hefen und Schimmelpilze
- Probenvorbereitung und Aufbereitung
 - Einwiegen
 - Homogenisieren
- Verdünnungsreihen
- Agarwahl
- Spatel-, Gussverfahren, Spiralplater
- Vorgehen bei Verdachtsproben mit vermeintlich pathogenen Erregern
- Demonstration – Bestimmung der Luftkeimzahl mittels Impaktion
- Oberflächenbeprobung des Arbeitsplatzes

ca. 19.00

Gemeinsames Abendessen auf Einladung von BEHR'S

2. Tag Programm | Donnerstag, 24. September 2015

Moderne Lebensmittelmikrobiologie

08.30 Dr. Burkhard Schütze

Verderbsorganismen und pathogene Keime

- Nachweis von Verderbniserregern (GKZ, Hefen, Schimmelpilze, Lactobacillen)
- Nachweis von Indikatororganismen (Enterobacteriaceen, *Escherichia coli*)
- Nachweis von pathogenen Keimen (Salmonellen, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter*, EHEC, Legionellen)

10.30 Kaffeepause

10.50 Dr. Armin Pahl, Dr. Burkhard Schütze, Dr. Manfred Schinking

Moderne „Schnell“-Analytik

- Tierartenbestimmung mittels DNA-Chip
- TEMPO – automatisiertes MPN-Verfahren
- Die universellen Möglichkeiten der Impedanzanalytik
- Molekularbiologie (Gensonden, Polymerase Chain Reaction [PCR])

13.00 Mittagspause

14.00 Dr. Burkhard Schütze

Praktisches Arbeiten im mikrobiologischen Labor

- Keimidentifizierung
 - Gram-Färbung und Mikroskopie, Aminopeptidase-Test
 - Biochemisch mittels Vitek
 - Demonstration MALDI-TOF
 - Demonstration Sequenzierung (16S-rRNA, ITS) und rt-PCR
 - Demonstration von selektiven Agarplatten für den Nachweis wichtiger pathogener Keime (*Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*)
- Vorläufige Auswertung und ggf. Ergebnisermittlung der Ansätze vom Vortag (Oxidase-, Katalase-Test)

ca. 17.30 Endes des zweiten Seminartages

Die Referenten



Matthias Mailänder

Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker; Diplomarbeit am Institut für Hygiene und Umwelt. Seit 2014 im Labor Dr. Kramer & Kollegen in Geesthacht (LADR GmbH MVZ) als Prüfleiter in der Abteilung Lebensmittelanalytik tätig.



Dr. Armin Pahl

Diplom-Biologe; Sachverständiger für Abstammungsgutachten. Seit 1994 im Labor Dr. Kramer & Kollegen in Geesthacht (LADR GmbH MVZ) als Laborleiter für den akkreditierten Bereich Molekularbiologie tätig.

3. Tag Programm | Freitag, 25. September 2015

Qualitätssicherung und Bewertung von Untersuchungsergebnissen

08.30 Dr. Burkhard Schütze

Validierung von alternativen mikrobiologischen Verfahren in der Lebensmittelanalytik

- Was ist zu beachten?

Abschlusstest (Multiple-Choice)

09.30 Dr. Burkhard Schütze

Praktisches Arbeiten im mikrobiologischen Labor

Auswertung der mikrobiologischen Ansätze unter Berücksichtigung von Doppelbestimmungen und Verdünnungsstufen. Die Gruppen werten ihre Platten unter fachkundiger Anleitung selbst aus.

12.15 Kleiner Imbiss

12.45 Vorstellung der Ergebnisse und Interpretation

Die Gruppen stellen Ihre Ergebnisse vor und interpretieren diese unter fachkundiger Anleitung.

ca. 13.45 Ende der Veranstaltung

Teilnehmer:

Mitarbeiter von Laboratorien und der Qualitätssicherung der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie, QM-Beauftragte mit Grundkenntnissen der Laborarbeit, Mitarbeiter aus Handelslaboratorien und der Lebensmittelüberwachung.

6 Gründe, warum Sie dieses Seminar nicht verpassen sollten:

- Sie lernen die wesentlichen Untersuchungstechniken für die Prüfung von Rohwaren, Endprodukten und Verpackungsmaterialien kennen und selbst anzuwenden.
- Praktikum im Labor: Die Einteilung in kleine Gruppen ermöglicht Ihnen eine bessere Ausrichtung Ihrer Lernziele.
- Sie machen sich darüber hinaus vertraut mit produktbegleitenden Umfelduntersuchungen und der Bewertung der Analyseergebnisse.
- Sie werden reale Lebensmittelproben und Rohstoffe untersuchen und diese unter fachkundiger Anleitung der Experten des LADR selbst bewerten.
- Sie lernen und trainieren unter idealen Bedingungen: In einem modern ausgestatteten Labor und in ruhiger, konzentrierter Atmosphäre.
- Ihr gelerntes Wissen wird am Ende überprüft und Sie erhalten ein Zertifikat.



Dr. Manfred Schinkinger

Mikrobiologe; seit 1995 Leiter des Fachbereichs für Mikro- und Molekularbiologie bei SY-LAB Geräte GmbH, Neupurkersdorf, Österreich; seit 2009 Mitglied der Geschäftsführung. Experte für mikrobiologische Schnellmethoden für Lebensmittel und Kosmetika.

Dr. Burkhard Schütze

Diplom-Biologe; seit 1998 im Labor Dr. Kramer & Kollegen in Geesthacht (LADR GmbH MVZ) und hier seit 2006 als Laborleiter für den akkreditierten Bereich Lebensmittelanalytik mit dem Schwerpunkt Mikrobiologie der Lebensmittel tätig.

Dipl.-Biol. Regina Zschaler

Diplom-Biologin; bis April 2002 Geschäftsführerin und Leiterin der Mikrobiologie des NATEC Institutes für naturwissenschaftlich-technische Dienste GmbH, Hamburg. Seit Mai 2002 freiberuflich tätig als Beraterin in Fragen Mikrobiologie und Hygiene.

Anmeldung

Kontakt:

Caroline Kaul
Telefon: 040-227 008 62 • seminare@behrs.de



Termin:

23. September 2015: 9.30 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
24. September 2015: 8.30 Uhr bis ca. 17.30 Uhr
25. September 2015: 8.30 Uhr bis ca. 13.45 Uhr
Programmänderungen sind vorbehalten.

Veranstaltungsort:

LADR GmbH MVZ Dr. Kramer & Kollegen
Lauenburger Straße 67 • 21502 Geesthacht
Tel.: 04152-803-0
E-Mail: akademie@ladr.de

Seminargebühr:

Der Preis für die zwei Tage beträgt € 1.190,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF), Teilnahmezertifikat und Pausenverpflegung. Im Anschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Abendessen ein.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 02.09.2015 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% des Seminarpreises erhoben. Bei Abmeldungen nach diesem Termin werden 30% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Zimmerreservierungen:

Übernachten können Sie im

Hotel-Brasserie Lindenhof

Johannes-Ritter-Straße 38 • 21502 Geesthacht
Tel.: 04152-84 67 00 • Fax: 04152-84 67 34
service@lindenhof-geesthacht.de
Einzelzimmer kosten pro Nacht ab € 53,- inkl. Frühstück

Hotel Holsteiner Hof

Hechtholz 36 21502 • Geesthacht
Tel.: 04152-888 88 62 • Fax: 04152-87 71 334
info@holsteiner-hof-geesthacht.de
Einzelzimmer kosten pro Nacht € 69,- inkl. Frühstück.

Die Zimmer können in beiden Hotels bis zum 22.08.2015 unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden. Die Kosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Ihre Anmeldung zum Seminar

Ja, ich melde mich an zum Seminar
**Angewandte Lebensmittel-
Mikrobiologie**

23. bis 25. September 2015 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.190,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 09.09.2015

Information unter:

Telefon: 040 - 227 008-62
Telefax: 040 - 220 10 91
E-Mail: seminare@behrs.de
Internet: www.behrs.de

BEHR'S...

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

X Unterschrift

Telefax: 040-220 10 91