

**Verbindliche Anmeldung | Kursnummer: SL260417**

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.**

**HIER FINDEN SIE ZUM VERANSTALTUNGSORT:**



Hier finden Sie alle Informationen zum Hotel:  
<https://www.schlosshotel-kassel.de>

Bildnachweis Titelbild/S2: Proben © Alexander Rath/Fotolia, Eierschachtel © Zakharov Evgeniy/Fotolia, Tomaten © Mara Zemgaliete/Fotolia  
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)



**EINLADUNG**

**7. BIOMERIEUX SEMINAR  
MIKROBIOLOGIE IN DER  
LEBENSMITTELINDUSTRIE**

**Mittwoch, 26. April 2017  
Kassel**



## 7. BIOMERIEUX SEMINAR MIKROBIOLOGIE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

hiermit laden wir Sie ganz herzlich zu  
unserem 7. bioMérieux Seminar  
„**Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie**“  
am **Mittwoch, 26. April 2017** ein.

Wir freuen uns, Sie in Kassel begrüßen zu dürfen.

Ihr bioMérieux Lebensmittel-Team

### Teilnahmegebühr:

je Teilnehmer 300,00 €\* zzgl. MwSt.,  
inklusive Seminarunterlagen,  
Teilnahmezertifikat und Verpflegung.

\*10 % Frühbucherrabatt bei  
Anmeldung bis 31.12.2016

## PROGRAMM



**9:30 Uhr**

Begrüßung: **Dr. Björn Breth**  
Leitung Industrie bioMérieux Deutschland GmbH

Moderation: **Britta Nitsch**

Produktmanager Industrie bioMérieux Deutschland GmbH, Fachbereich Lebensmittel

**9:45 Uhr**

**Häufige Abweichungen aus Begutachtungen nach DIN EN ISO/IEC 17025**

Referent: **Dr. Cornelia Seehaus-Aatz**,  
VARICON® Unternehmensberatung, Burgwedel

**10:30 Uhr**

**Viren in und auf Lebensmitteln – Noro-, Hepatitis A- und Hepatitis E-Viren –  
Risiken und Nachweis**

Referent: **Dr. Burkhard Schütze**, LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

**11:15 Uhr**

Kaffeepause

**11:45 Uhr**

**Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF-MS**

Referent: **Matthias Mailänder**, LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

## PROGRAMM



**12:30 Uhr**

Mittagspause

**13:45 Uhr**

**Lebensmittelbetrug – Aktuelle Aspekte und Nachweisverfahren**

Referent: **Dr. Ulrich Busch**

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

**14:30 Uhr**

**Multiresistente Erreger und deren Übertragbarkeit auf den Menschen**

Referent: **Dr. Ute Messelhäuser**,

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

**15:30 Uhr**

Kaffeepause

**16:00 Uhr**

**Kalibrierung typischer Messmittel im mikrobiologischen Labor**

Referent: **Christine Wölfinger**,

SGS Institut Fresenius GmbH, Taunusstein

**16:30 Uhr**

Ende