



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