

PATHOGENE KEIME - DIE HÄUFIGSTEN BAKTERIELLEN ERREGER LEBENSMITTELBEDINGTER ERKRANKUNGEN



> ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus dem Lebensmittellabor

> DAUER

09:00 - 11:00 Uhr

> REFERENT

Josephine Bornhöft
M.SC.Molecular life Sciences
Lebensmittelanalytik - Prüfleiterin
LADR GmbH
MVZ Dr. Kramer und Kollegen
Geesthacht

> ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KUR SINHALTE

- Vorstellung der 10 wichtigsten pathogenen Keime in Lebensmitteln
 - *Salmonella* spp
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Bacillus cereus*
 - ...
- Eigenschaften der Keime und besonders gefährdete Lebensmittel
- Einblicke in die jeweiligen Nachweisverfahren

Interessante Fallbeispiele aus der Praxis, bei denen pathogene Keime in Lebensmitteln zu einzelnen Erkrankungen oder großen Ausbrüchen geführt haben, runden das Programm ab.

6. OKTOBER 2022

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

180,00 € zzgl. MwSt.

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und
Teilnahmezertifikat**

