



> ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter aus der Lebensmittelmikrobiologie, die ihre Fachkenntnisse vertiefen wollen

> DAUER

1. Tag: 10:00-18:00 Uhr
2. Tag: 08:30-18:00 Uhr
3. Tag: 08:30-14:00 Uhr

> REFERENTEN

Dr. Burkhard Schütze
Dr. Armin Pahl
Tim Kerkow
Josephine Bornhöft
Adeline Egge
Martin Lietz
Heike Hartfuss (labortechnische Betreuung)
LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

• KURSinHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

Mikrobiologische Untersuchungen verschiedener Lebensmittel und eigene Auswertung der Ergebnisse:

- Probennahme und -vorbereitung
- 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-MS, Sequenzierung
- Akkreditierung und Ringversuch
- Validierung eigener Verfahren
- Messunsicherheit mikrobiologischer Ergebnisse
- Abschlusstest

Sie arbeiten mit realen Lebensmittelproben.

Feedback der Teilnehmer:

- Sehr kompetente Referenten
- Gute Zusammenführung von Theorie und Praxis
- Inhaltlich gut abgestimmt
- Sehr gute Bewirtung

25.-27. Oktober 2022

Geesthacht

Kurs-Nr. LR251022

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

910,00 € zzgl. MwSt.

inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)

**10 % FRÜHBUCHERRABATT
bei Anmeldung bis 31.12.2021**

