

KIN-Expert-Seminar: Mikrobiologie III – Vertiefung und Interpretation von mikrobiologischen Befunden

Dieser Lehrgang hilft Ihnen mikrobiologische Untersuchungsergebnisse besser zu verstehen. Sie erhalten das Selbstvertrauen, die richtigen Entscheidungen im Sinne der Lebensmittelsicherheit zu treffen. Das gewonnene Wissen hilft Ihnen bei der Klärung der Frage, wann Sie besser den Rat eines mikrobiologischen Spezialisten einholen sollten. Sie erhalten einen „Vorgeschmack“ wie mikrobiologische Probleme aussehen und gelöst werden können. Die mikrobiologischen Fachbegriffe sind für Sie kein Problem mehr. Die gewonnenen Kenntnisse erleichtern Ihnen die Festlegung von Spezifikationsgrenzwerten und die Bewertung von vorhandenen Produktspezifikationen. Sie erhalten die nötige Sicherheit bei der Kommunikation mit Lieferanten und Kunden. Das Wissen gibt Ihnen eine verlässliche Grundlage für die Bearbeitung von Reklamationen.

- Teilnehmer:** Qualitätsverantwortliche aus dem Reklamationsmanagement und dem Spezifikationswesen, Manager, Technologen, Einkäufer und Produktentwickler, die sich in die mikrobiologischen Grundlagen einarbeiten möchten.
- Kursnummer:** L 030419-3
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- Termin:** Eintägiger Lehrgang, Donnerstag 05. Dezember 2019
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 17 Uhr. Es ist 1 Mittagspause von 1 Stunde sowie 2 Kaffeepausen von je 15 Minuten vorgesehen.
- Gebühr:** **890 Euro** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
- Frühbucherpreis: 759 Euro bei bestätigter Buchung bis zum 07. November 2019**
- Anmeldeschluss:** Donnerstag 21. November 2019

Programmablauf

Donnerstag 05. Dezember 2019

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Lebensmittelvergiftung / Lebensmittelinfektion, Unterschiede, aktuelle Beispiele
11:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
11:15 Uhr	Quantitative Mikrobiologie: Grenzwerte und Messunsicherheit
12:00 Uhr	<i>Mittagspause</i>
13:00 Uhr	Beurteilungskriterien für Lebensmittel: Richt- und Warnwerte der DGHM, VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Kundenspezifikationen
15:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15:15 Uhr	Workshop: Interpretation von mikrobiologischen Befunden anhand von praktischen Beispielen, Vorstellung der Ergebnisse des Workshops
17:00 Uhr	Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de / Rubrik Seminare an!

L 030419-3 / KIN-Expert-Seminar: Mikrobiologie III – Vertiefung und Interpretation von mikrobiologischen Befunden

Gebühr: 890 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
Frühbucherpreis: 759 Euro bei bestätigter Buchung bis zum 07. November 2019

Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.

Kontakt: Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotелеmpfehlungen für die Zeit vom _____ bis _____

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: _____ Unterschrift: _____

(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Früh- und Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.