

KIN-Expert: Mikrobiologie II – Aktuelle und neue Schnellmethoden zur Bestimmung und Differenzierung ausgewählter prozess- und sicherheitsrelevanter Mikroorganismen

Sie lernen relevante Problem- und Verderbniskeime an ausgewählten Produktgruppen kennen und deren Vorkommen zu bewerten.

Sie erlernen, Krankheitserreger nachzuweisen, zu beurteilen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.
Sie erfahren, wie Sie mikrobielle Gefahren vermeiden und sicher haltbare Lebensmittel erzielen.
Spezielle Produktgruppen berücksichtigen wir gerne, wenn uns Ihre Wünsche zwei Wochen im Voraus vorliegen.

Teilnehmer: Mitarbeiter und Auszubildende mit mikrobiologischen Grundkenntnissen und ersten praktischen Laborerfahrungen, die für die Qualitätssicherung zuständig sind oder dies in Zukunft sein werden.
Der Besuch des Grundkurses „Mikrobiologie I – praktisch angewandt“ ist Voraussetzung für die Teilnahme.

Kursnummer: L 030220

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Eintägiger Lehrgang, Mittwoch 29. Januar 2020

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf: Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet ca. um 17:15 Uhr.
Es ist 1 Mittagspause von 1 Stunde sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

Gebühr: 835 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Mittwoch, 15. Januar 2020

Programmablauf

Mittwoch 29.01.2020

- | | |
|----------------------|---|
| 9:00 Uhr | Begrüßung |
| 9:15 Uhr | Überblick über die in der Lebensmittelmikrobiologie angewandten Schnellmethoden: chromogene Nährmedien, Petrifilmtechnik, PCR, MALDI-TOF MS Analytik |
| 11:15 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 11:30 Uhr | Methoden zur Differenzierung von Mikroorganismen: Morphologie, Mikroskopie, enzymatische Tests, biochemische Tests, serologische Tests |
| 13:00 Uhr | <i>Mittagspause</i> |
| 14:00 Uhr | Aktuelle und neue Schnellmethoden zur Bestimmung und Differenzierung von prozess- und sicherheitsrelevanten Mikroorganismen mittels Selektiv und Elektivnährböden |
| 15:00 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 15:15 Uhr | Nachweis von Salmonella spp. und Listeria spp. mittels MDS/Hygienemonitoring mittels ATP-Nachweis |
| 17:00 Uhr | Zusammenfassung, Abschlussdiskussion |
| ca. 17:15 Uhr | Ende der Veranstaltung |

KIN-Expert: Mikrobiologie II – Aktuelle und neue Schnellmethoden zur Bestimmung und Differenzierung ausgewählter prozess- und sicherheitsrelevanter Mikroorganismen

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!

KIN-Expert: Mikrobiologie II – Aktuelle und neue Schnellmethoden zur Bestimmung und Differenzierung ausgewählter prozess- und sicherheitsrelevanter Mikroorganismen L 030220

Gebühr: 835 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat.
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 Teilnahmedaten 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.