

## 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 030421-2

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

**Termin:** Eintägiger Lehrgang, Freitag 30. April 2021

**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.

**Teilnahmegebühr:** **835,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Freitag 23. April 2021

## Programmablauf

### Freitag 30. April 2021

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