

## **KIN-Expert Seminar: Mikrobiologie I – Überblick über die relevanten Keime und Untersuchungsverfahren Praktisch angewandter Grundkurs**

Anhand praktischer Übungen setzen Sie theoretische Grundlagen im Labor um. Sie lernen verschiedene Gruppen von Mikro-Organismen kennen und lernen, diese zu unterscheiden. Wir vermitteln Ihnen, wie Sie selbst Nährmedien herstellen und die Keimzahl mittels ausgewählter mikrobiologischer Analyse-Methoden bestimmen – und geben Ihnen viele hilfreiche Tipps für den Laboralltag.

**Teilnehmer:** Mitarbeiter und Auszubildende der Qualitätssicherung, die über allgemeine Laborkenntnisse verfügen.

**Kursnummer:** L 030122

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

**Termin:** Dreitägiger Lehrgang,  
Montag, 21. bis Mittwoch, 23. Februar 2022

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

**Ablauf:** Das Seminar beginnt am ersten und zweiten Tag jeweils um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am dritten Tag beginnt das Seminar um 9 Uhr und endet um 13 Uhr. Es sind jeweils eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

Im Anschluss an den ersten und den zweiten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspanntem Ausklang zu einem Imbiss ein.

**Teilnahmegebühr:** 1.375,00 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Montag, 14. Februar 2021

## Programmablauf

### Montag, 21. Februar 2022

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** Einführung in die Mikrobiologie der Lebensmittel (Teil 1)
- Ca. 10 Uhr – Kaffeepause*
- 10:15 Uhr** Vorbereitung der Nährmedien für die Gusskultur (Einwaage, Homogenisieren, Quellen, Autoklavieren, jeder Teilnehmer seinen eigenen Standard I Nährboden)
- 12:00 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Keimzahlbestimmung nach dem Plattentropfverfahren: Probenahme, Homogenisation, Verdünnungsreihe und Anlegen auf verschiedenen Nährmedien
- 15:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:15 Uhr** Keimzahlbestimmung nach dem Gussplattenverfahren
- 16:45 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:*  
**Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch**

## Programmablauf

### Dienstag, 22. Februar 2022

- 9:00 Uhr** Nährmedien für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln (Theorie)
- 10:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:30 Uhr** Hygienekontrollen: Abklatsch- und Abstrichverfahren und Bestimmung des Luftkeimgehaltes
- 12:00 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Einführung in die Mikrobiologie (Teil 2)
- Ca. 15:15 Uhr – Kaffeepause*
- 15:30 Uhr** Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens (Theorie)
- 16:30 Uhr** Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:*  
**Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch**

### Mittwoch, 23. Februar 2022

- 9:00 Uhr** Grundlagen der Mikroskopie und Gramfärbung
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Auswertung der durchgeführten Keimzahlbestimmungen / Hygienekontrollen
- 13:00 Uhr** Abschlussdiskussion, Mittagessen, Ende der Veranstaltung