

KIN-Expert-Seminar: 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 030222

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

Termin: Eintägiger Lehrgang, Donnerstag, 24. Februar 2022

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.

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

Anmeldeschluss: Donnerstag, 17. Februar 2022

Programmablauf

Donnerstag, 24. Februar 2022

- | | |
|----------------------|---|
| 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 <i>Salmonella</i> spp. und <i>Listeria</i> spp. mittels MDS/Hygienemonitoring mittels ATP-Nachweis |
| 17:00 Uhr | Zusammenfassung, Abschlussdiskussion |
| ca. 17:15 Uhr | Ende der Veranstaltung |