

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 030422

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

Termin: Eintägiger Lehrgang, Freitag, 25. Februar 2022

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, 18. Februar 2022

Programmablauf

Freitag, 25. Februar 2022

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