

Seminare

Angewandte Lebensmittel- Mikrobiologie

Aus dem Programm

**Begrenzte
Teilnehmer-
zahl!**

Aktuelle Analysetechniken in der Mikrobiologie

Konventionelle und alternative Methoden

Verderbsorganismen und pathogene Keime

Untersuchung und Auswertung ausgewählter Proben

Bewertung von Analyseergebnissen

14. bis 16. September 2010
in Potsdam



Dipl.-Biol.
Regina Zschaler



Dipl.-Biol.
Astrid Seemann

Seminarleitung:

BEHR'S ●●● *bringt die Praxis auf den Punkt.*

1. Tag

Dienstag, 14. September 2010

Grundlagen mikrobiologischer Untersuchungen

- 9.30 Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellungsrunde
- 9.40 Regina Zschaler
- Rechtliche Grundlagen**
- Das neue EU-Hygienepaket
 - Die LMHV neu (die Mantel-VO der BRD)
 - AVV Rüb
 - Das Infektionsschutzgesetz
 - Das Verbraucherschutzgesetz
- 11.00 Kaffeepause
- 11.20 Regina Zschaler
- Probenahme und Probenvorbereitung**
- Vorgehensweise und Materialien in der Probenahme
 - Einwaage, Homogenisierung und Verdünnungsreihe
 - Probenahme- und Prüfpläne
- 12.20 Regina Zschaler
- Nährmedien**
- Kriterien für die Auswahl
 - Einsatzmöglichkeiten
 - Herstellung/Sterilisation
 - Lagerung
- 13.00 Mittagspause
- 14.20 Regina Zschaler/Tobias Hein
- Mikrobiologische Bestimmungsverfahren**
- Gusskulturen
 - Oberflächenspatel-Verfahren
 - Tropfverfahren
 - Titer- und MPN-Verfahren
 - Abstriche und Abklatsche
 - Molekularbiologie (Gensonden, Polymerase Chain Reaction [PCR])
- 15.00 Kaffeepause
- 15.15 Astrid Seemann/Silke Steinborn
- Praktisches Arbeiten im mikrobiologischen Labor**
- Interaktive Demonstration
1. Ansatz fester Produkte mit Einwiegen und Homogenisieren
 2. Ansatz flüssiger Produkte (TWVO)
 3. Durchführung von Abstrich- und Abklatschkontrollen
Ansatz von Verpackungsmaterialien

ca. 19.00

**Gemeinsames Essen auf
Einladung von BEHR'S**

2. Tag

Mittwoch, 15. September 2010

Betriebshygiene und Qualitätssicherung

- 8.30 Regina Zschaler
- Verderbsorganismen und pathogene Keime**
- Nachweis von Verderbniserregern (GKZ, Hefen, Schimmelpilze, Lactobacillen)
 - Nachweis von pathogenen Keimen (Salmonellen, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Bacillus cereus)
 - Nachweis von Indikatororganismen (Enterobacteriaceen, Escherichia coli)
- 10.30 Kaffeepause
- 10.50 Manuela Baunschweiger
- Qualitätssicherung im mikrobiologischen Labor**
- Good Manufacturing Practice (GMP)
 - Good Laboratory Practice (GLP)
 - DIN EN ISO/IEC 17025
 - Dokumentation (Handbuch, Anweisungen, Formblätter)
- 12.00 Regina Zschaler
- Betriebshygienekontrollen**
- Luft und Wasser
 - Betriebsumfeld
 - Anlagen und Gerätschaften
 - Verpackung
- 13.00 Mittagspause
- 14.00 Regina Zschaler
- Vorstellung nützlicher Literatur**
- 14.15 Astrid Seemann/Tobias Hein
- Praktisches Arbeiten im mikrobiologischen Labor**
- Die Teilnehmer führen in Gruppen folgende praktische Übungen selbst durch
1. Vorläufige Auswertung des mikrobiologischen Ansatzes vom Vortag (Enterobacteriaceen, E. coli, B. cereus, Coliforme)
 2. Identifizierungsreaktionen von Mikroorganismen (Katalase-, Aminopeptidase-Reaktion, Ansatz „api“)
 3. Mikroskopie von Mikroorganismen
 4. Nachweis von Pathogenen mittels Real-time PCR
- Kaffeepause während des Workshops
- ca. 16.30 Ende des 2. Seminartages

Die Referenten

Manuela Braunschweiger Diplom-Biologin

Studium der Biologie an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg mit den Schwerpunkten Mikrobiologie und Genetik. Seit 1999 bei der BIOTECON Diagnostics GmbH als Leiterin der Abteilung Qualitätsmanagement und Qualitätskontrolle tätig.

Tobias Hein Dipl.-Ing. Biotechnologie (BA)

Studium der Biotechnologie an der Staatlichen Studienakademie Sachsen in Riesa. Im Jahr 2009 Abschluss als Dipl.-Ing. bei der BIOTECON Diagnostics GmbH, seitdem dort angestellt als Produktmanager im Bereich Marketing.

Dr. Manfred Schinkinger Mikrobiologe

1988 bis 1995 diagnostische Testentwicklung und Qualitätssicherung bei Sanochemia Pharmazeutika AG, Neufeld. Seit 1995 Leiter des Fachbereichs für Mikro- und Molekularbiologie bei SY-LAB Geräte GmbH, Neupurkersdorf, Österreich; seit 2009 Mitglied der Geschäftsführung. Experte für mikrobiologische Schnellmethoden für Lebensmittel und Kosmetika.

Anmeldung

Ansprechpartnerin:

Seminarabteilung
Frau Susann Luttermann

Telefon: 040-227 008 62

Termin:

14. bis 16. September 2010

1. Tag: 9.30 bis ca. 17.15 Uhr

2. Tag: 8.30 bis ca. 16.30 Uhr

3. Tag: 8.30 bis ca. 13.30 Uhr

Programmänderungen sind vorbehalten.

Veranstaltungsort:

BIOTECON Diagnostics GmbH

Hermannswerder 17 • 14473 Potsdam

Telefon: 0331/ 23 00 200

Homepage: www.bc-diagnostics.com



Seminargebühr:

Der Preis für die drei Tage beträgt € 1.398,- zzgl. MwSt. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat und Pausenverpflegung. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum Abendessen ein.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 24.09.10 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % des Seminarpreises erhoben. Bei Abmeldung nach diesem Termin werden 30 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Zimmerreservierung:

Im Inselhotel Potsdam haben wir für Sie bis zum **2. August 2010** ein Zimmerkontingent reserviert. Die Zimmer können unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden. Der Preis pro Übernachtung beträgt € 105,- inkl. Frühstück.

Inselhotel Potsdam - Hermannswerder:

Telefon: 0331/ 23 20-0 • Fax: 0331/ 23 20-100

E-Mail: info@inselhotel-potsdam.de

Internet: www.inselhotel-potsdam.de

Ihre Faxanmeldung zum Seminar

Bitte ausfüllen, kopieren, faxen!

ANMELDUNG

Ja, ich melde mich an zum Seminar
**Angewandte Lebensmittel-
Mikrobiologie**

14. bis 16. September 2010 in Potsdam
zu den in diesem Prospekt genannten
Bedingungen zum Preis von € 1.398,-
je Teilnehmer zzgl. MwSt.

Anmelde-
schluss:
01.09.10

Anmeldung/
Information unter:

BEHR'S

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

Telefon: **040 - 227 008-0**

Telefax: **040 - 220 10 91**

E-Mail: **info@behrs.de**

Internet: **www.behrs.de**

Name des Seminarteilnehmers

Funktion/Position

Vorwahl

Telefon

Vorwahl

Fax

E-Mail

Firma

Straße/Nr.

PLZ

Ort

Branche

Datum

Unterschrift

X

Telefax: 040-220 10 91

3. Tag

Donnerstag, 16. September 2010

Mikrobiologische Schnellmethoden und Bewertung von Untersuchungsergebnissen

- 8.30 Dr. Manfred Schinkinger/Regina Zschaler
Schnellmethoden für die Mikrobiologie
- ATP-Messung
 - Limulus-Test
 - Impedanz-Analytik in der täglichen Praxis
 - Durchfluss-Cytometrie
- 10.30 Kaffeepause
- 10.45 Astrid Seemann/Tobias Hein
Restliche Auswertung des mikrobiologischen Ansatzes vom Mittwoch
- Die Gruppen werten ihre Platten unter fachkundiger Anleitung selbst aus
- Gesamtkeimzahl
 - Hefen und Schimmelpilze
 - Lactobacillen
 - „api“-Auswertung
 - Auswertung der PCR
- 11.30 Regina Zschaler
Darstellung und Bewertung mikrobiologischer Ergebnisse
- Angabe des Ergebnisses
 - Keimzahlgrenzen
 - Gesetzliche Vorgaben und Normen
 - Richt- und Warnwerte der DGHM
- 12.15 Regina Zschaler
Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- Mikrobiologische Analysenverfahren
 - Ausblick
- 13.00 Kleiner Imbiss
- ca. 13.30 Ende der Veranstaltung



Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme am Seminar „Angewandte Lebensmittel-Mikrobiologie“ bestätigt.

Teilnehmer:

Mitarbeiter von Laboratorien und der Qualitätssicherung der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie, QM-Beauftragte mit Grundkenntnissen der Laborarbeit, Mitarbeiter aus Handelslaboratorien und der Lebensmittelüberwachung.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Da nur eine begrenzte Anzahl von Laborplätzen zur Verfügung steht, ist die Teilnehmerzahl auf 20 beschränkt.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Seminarplatz.

Ihre direkten Vorteile:

- Sie lernen die wesentlichen Untersuchungstechniken für die Prüfung von Rohwaren, Endprodukten und Verpackungsmaterial kennen und selbst anzuwenden.
- Sie machen sich darüber hinaus vertraut mit produktbegleitenden Umfelduntersuchungen und der Bewertung der Analyseergebnisse.
- Sie werden reale Lebensmittelproben und Rohstoffe untersuchen und diese unter fachkundiger Anleitung der Experten von BCD selbst bewerten.
- Sie lernen und trainieren unter idealen Bedingungen: In einem modern ausgestatteten Labor und in ruhiger, konzentrierter Atmosphäre.

Astrid Seemann

Diplom-Biologin

Seit 1991 Berufserfahrung als Leiterin mikrobiologischer Labore in Dienstleistungsunternehmen (Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetika, Medical Devices, Pharmaka, Hygienemonitoring). Seit Januar 2005 Leiterin des Bereichs Services/Dienstleistungen der BIOTECON Diagnostics GmbH.

Silke Steinborn

Dipl.-Ing. Biotechnologie

Studium an der Beuth Hochschule für Technik Berlin. Seit 2000 Berufserfahrung in verschiedenen Forschungslaboren mit Schwerpunkten Molekular- und Mikrobiologie. Seit 2010 bei der BIOTECON Diagnostics GmbH im Bereich Service/Dienstleistung tätig.

Regina Zschaler

Diplom-Biologin

Bis April 2002 Geschäftsführerin und Leiterin der Mikrobiologie des NATEC Institutes für naturwissenschaftlich-technische Dienste GmbH in Hamburg. Seit Mai 2002 freiberuflich tätig als Beraterin in Fragen Mikrobiologie und Hygiene.