

Verbindliche Anmeldung | Kursnummer: SL260417

Hiermit melde ich folgende Person(en) unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen (auf unserer Website) verbindlich an:

Titel/Name

Titel/Name (weitere/r Teilnehmer/in)

Kundennummer

Institut

Straße

PLZ Ort

Telefonnummer

E-Mail-Adresse

(Bitte geben Sie Ihre E-Mail-Adresse an, da die Anmeldebestätigung elektronisch erfolgt!)

Vegetarier/in Ja Nein

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Straße

PLZ Ort

Kostenstelle/Abteilung/Ansprechpartner:

.....

.....

Datum, Unterschrift

.....

.....

.....

Firmenstempel

Anmeldung/
Kontakt:

FAX +49 (0) 7022 3007105 • E-Mail: fortbildung.de@biomerieux.com
Nutzen Sie die Möglichkeit, sich unter www.biomerieux.de/schulungen online anzumelden.

HIER FINDEN SIE ZUM VERANSTALTUNGSORT:



Hier finden Sie alle Informationen zum Hotel:
<https://www.schlosshotel-kassel.de>

Bildnachweis Titelbild/S2: © Minerva Studio/Fotolia.com, Grafiken © Strezhnev Pavel/Fotolia.com

Bei Fragen zum Seminar:

bioMérieux Deutschland GmbH
Weberstraße 8
72622 Nürtingen
Tel. +49 (0) 70 22 300761
Fax +49 (0) 70 22 3007105
www.biomerieux.de



EINLADUNG

**7. BIOMÉRIEUX SEMINAR
MIKROBIOLOGIE IN DER
LEBENSMITTELINDUSTRIE**

**Mittwoch, 26. April 2017
Kassel**



7. BIOMERIEUX SEMINAR MIKROBIOLOGIE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
hiermit laden wir Sie ganz herzlich zu
unserem 7. bioMérieux Seminar
„**Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie**“
am **Mittwoch, 26. April 2017** ein.

Wir freuen uns, Sie in Kassel begrüßen zu dürfen.

Ihr bioMérieux Lebensmittel-Team

Teilnahmegebühr:

je Teilnehmer 300,00 €* zzgl. MwSt.,
inklusive Seminarunterlagen,
Teilnahmezertifikat und Verpflegung.
*10 % Frühbucherrabatt bei
Anmeldung bis 31.12.2016

Diese Veranstaltung wurde von
der Bundestierärztekammer mit
5 Stunden anerkannt.

PROGRAMM



9:30 Uhr

Begrüßung: **Dr. Björn Breth**
Leitung Industrie bioMérieux Deutschland GmbH

Moderation: **Britta Nitsch**

Produktmanager Industrie bioMérieux Deutschland GmbH, Fachbereich Lebensmittel

9:45 Uhr

Häufige Abweichungen aus Begutachtungen nach DIN EN ISO/IEC 17025

Referent: **Dr. Cornelia Seehaus-Aatz**
VARICON® Unternehmensberatung, Burgwedel

10:30 Uhr

Viren in und auf Lebensmitteln – Noro-, Hepatitis A- und Hepatitis E-Viren – Risiken und Nachweis

Referent: **Dr. Burkhard Schütze**, LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

11:30 Uhr

Kaffeepause

12:00 Uhr

Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF-MS

Referent: **Matthias Mailänder**, LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

PROGRAMM



12:45 Uhr

Mittagspause

13:45 Uhr

Lebensmittelbetrug – Aktuelle Aspekte und Nachweisverfahren

Referent: **Dr. Ulrich Busch**

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

14:30 Uhr

Multiresistente Erreger in Lebensmitteln und deren Übertragbarkeit auf den Menschen

Referent: **Dr. Ute Messelhäuser**

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

15:30 Uhr

Kaffeepause

16:00 Uhr

Kalibrierung typischer Messmittel im mikrobiologischen Labor

Referent: **Christina Wölfinger**

SGS Institut Fresenius GmbH, Taunusstein

16:45 Uhr

Ende