



7. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie

Referenten:

- 1 **Dr. Ulrich Busch,**
- 2 **Dr. Ute Messelhäuser,** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim
- 3 **Dr. Burkhard Schütze**
- 4 **Matthias Mailänder**
LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht
- 5 **Christina Wölfinger**
SGS Institut Fresenius GmbH, Taunusstein
- 6 **Dr. Cornelia Seehaus-Aatz**
VARICON® Unternehmensberatung, Burgwedel

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
26. April 2017	SL260417	Kassel	1 Tag
Teilnahmegebühr:		10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2016	
Pro Teilnehmer 300,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)			

Zielgruppe:

Mitarbeiter und Führungskräfte aus der mikrobiologischen Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

Fortgeschrittene

Kursinhalte

- 1 Lebensmittelbetrug – Aktuelle Aspekte und Nachweisverfahren
- 2 Multiresistente Erreger und deren Übertragbarkeit auf den Menschen
- 3 Viren in und auf Lebensmitteln – Noro-, Hepatitis A- und Hepatitis E-Viren – Risiken und Nachweis
- 4 Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF-MS
- 5 Kalibrierung typischer Messmittel im mikrobiologischen Labor
- 6 Häufige Abweichungen aus Begutachtungen nach DIN EN ISO/IEC 17025

Die Veranstaltung wurde 2016 mit 5 Stunden von der Bundestierärztekammer anerkannt.