

## ZIELE UND INHALT

Ziel der Bonner Fortbildung ist es, einen Überblick über den aktuellen Stand angewandter Methoden zum schnellen Nachweis und zur schnellen Identifizierung von Mikroorganismen im Bereich der Lebensmittelherstellung zu geben. Dabei werden sowohl klassische kulturelle Methoden als auch serologische und molekularbiologische Verfahren theoretisch und durch praktische Übungen vorgestellt.

Abgerundet wird das praktische Programm durch Vorträge von Experten, die ihre Erfahrungen im Bereich der mikrobiologischen Analytik mit den Teilnehmern diskutieren.

Ein wichtiger Aspekt der Veranstaltung ist es, durch die Beschränkung der Teilnehmerzahl einen regen Austausch von Erfahrungen in der jeweiligen speziellen beruflichen Tätigkeit der Teilnehmer zu ermöglichen.

Informationen auch auf unserer Homepage:

[www.Lm-mibi.uni-bonn.de](http://www.Lm-mibi.uni-bonn.de)



## PROGRAMM

- Grundzüge des mikrobiologischen Arbeitens
  - Kultivierungstechniken
  - Quantifizierung von Mikroorganismen
  - Mikroskopische Differenzierung von Bakterien und Schimmelpilzen
  
- Kulturelle und serologische Verfahren zum Nachweis und zur Identifizierung von Mikroorganismen
  - Chromogene/ Fluorogene Medien
  - *Enterobacterales*
  - Salmonellen
  - *Clostridium perfringens*
  - *Listeria monocytogenes*
  - *Staphylococcus aureus*
  
- Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelindustrie
  - Real-time PCR
  - Isothermale Amplifikation
  - Next Generation Sequencing
  
- Angewandte Lebensmittelmikrobiologie
  - Analytik des Trinkwassers
  - Betriebshygienische Methoden

- Programmänderungen vorbehalten -

## ANMELDUNG

(per E-Mail, Fax oder per Post)

zur Weiterbildung

**„Mikrobiologische Nachweismethoden  
in der Lebensmittelindustrie“**

vom **20.03. – 22.03.2024**

Teilnahmegebühr: 920,- € zzgl. MwSt

Folgende Person(en) melde ich zu der  
Weiterbildung an:

Name(n): \_\_\_\_\_

Tätigkeitsbereich(e): \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Tel./Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Mit der Auflistung meines Namens, des Firmen-  
namens und der Firmenanschrift in der kursinternen  
Teilnehmerliste bin ich

[ ] einverstanden [ ] nicht einverstanden

Eine Weitergabe der Daten erfolgt nicht.

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

## REFERENTEN

**Prof. Dr. André Lipski**  
**Dr. Mareike Baer**  
**M.Sc. Wanda Flegler**

Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene  
Universität Bonn

**Prof. Dr. Johannes Krämer**

Universität Bonn

**Dr. Reiner Hedderich**

Merck LS RTU GmbH

**Jeanette Münchow**

Merck Chemicals GmbH

**Ramona Steiner**

**Martin Brodkorb**

Neogen

**Dr. Florian Waldherr**

Thermo Fisher Diagnostics GmbH

## ORGANISATION

### Veranstalter:

Abteilung Lebensmittelmikrobiologie und  
-hygiene der Universität Bonn  
Leitung: Prof. Dr. André Lipski

### Veranstaltungsort:

Institut für Ernährungs- und  
Lebensmittelwissenschaften  
Friedrich-Hirzebruch-Allee 7, 53115 Bonn

### Datum/ Uhrzeit:

Beginn: Mittwoch, 20.03.2024, 12:00 Uhr  
Ende: Freitag, 22.03.2024, ca.13:00 Uhr

### Teilnehmerzahl: max. 17 Personen

### Teilnahmegebühr:

Der Preis für die Weiterbildung beträgt 920,- €  
zzgl. MwSt. und ist nach Erhalt der Rechnung zu  
überweisen. Im Preis enthalten sind ausführliche  
Unterlagen zu den praktischen Arbeiten, Kurz-  
fassungen der Vorträge sowie ein Abendessen  
am ersten Tag.

### Anmeldung:

Abteilung Lebensmittelmikrobiologie und  
-hygiene der Universität Bonn  
Sabine Eschweiler  
Friedrich-Hirzebruch-Allee 7, 53115 Bonn  
Tel.: 0228/73-5604; Fax: 0228/73-9592  
E-Mail: [Lmmgz@uni-bonn.de](mailto:Lmmgz@uni-bonn.de)

### Parken:

Am Institut befindet sich ein Parkplatz. Bei  
Bedarf werden wir Ihnen an den Veranstaltun-  
gtagen direkt nach Anreise ein Parkticket zur  
Verfügung stellen.

### Hinweis:

Bitte bringen Sie einen Laborkittel mit.



## PRAKTISCHE WEITERBILDUNG

### Mikrobiologische Nachweismethoden in der Lebensmittelindustrie

**20. – 22. März 2024**

**Leitung: Prof. Dr. André Lipski**

**Lebensmittelmikrobiologie  
und -hygiene  
der Universität Bonn**

[www.Lm-mibi.uni-bonn.de](http://www.Lm-mibi.uni-bonn.de)