## ZIELE UND INHALT

Ziel der Bonner Fortbildung ist es, einen Überblick über den aktuellen Stand der Methoden zum schnellen Nachweis und zur schnellen Identifizierung von Mikroorganismen im Bereich der Lebensmittelherstellung zu geben.

Im Kurs wechseln sich theoretische Abschnitte mit praktischen Laborübungen ab, in denen die in der Theorie vorgestellten Methoden von den Kursteilnehmern anschließend unter Praxisbedingungen ausprobiert werden können. In den Theorieblöcken werden sowohl mikrobiologische Standardmethoden vorgestellt als auch aktuelle molekularbiologische Nachweismethoden.

Die Praxisblöcke geben den Kursteilnehmern Gelegenheit, die vorgestellten Methoden im Labor auszuprobieren. Das Angebot reicht hier von der mikroskopischen Differenzierung von Bakterien und Schimmelpilzen über die Bewertung der mikrobiellen Luft- und Oberflächenbelastung bis hin zur Probenvorbereitung und Durchführung von molekularbiologischen Nachweisverfahren.

Für kultivierungsgestützte Nachweismethoden werden die Zielorganismen in ihrem typischen Erscheinungsbild auf den jeweiligen Differentialmedien und in ihrem Verhalten in

den spezifischen Bestätigungstests vorgestellt. Der Theorieteil wird abgerundet durch Vorträge über den Umgang mit Richt- und Warnwerten als auch mit einem Ausblick auf aktuelle Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelanalyse wie zum Beispiel der Anwendung von Hochleistungssequenziertechniken.

Die limitierte Gruppengröße ermöglicht einen intensiven Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmern und in den Praxisblöcken eine individuelle Diskussion mit den Referenten über Anwendungsdetails der verschiedenen Techniken und Methoden.

**Das Anmeldeformular** zum Kurs finden Sie auf unserer Homepage:

www.Lm-mibi.uni-bonn.de/kurs

Anmeldeformular bitte per E-Mail an:

Lmmgz@uni-bonn.de



# **PROGRAMM**

- > Grundzüge des mikrobiologischen Arbeitens
  - Nährmedienherstellung
  - Kultivierungstechniken
  - Quantifizierung von Mikroorganismen
  - Mikroskopische Differenzierung von Bakterien und Schimmelpilzen
- Kulturelle 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
  - Richt- und Warnwerte
  - Programmänderungen vorbehalten -

### REFERENTEN

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

Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene Universität Bonn

Prof. Dr. Johannes Krämer

Universität Bonn

Jeanette Münchow

Merck Chemicals GmbH

Dr. Sha Zhu

Merck Life Science KGaA

Ramona Steiner Alexandra Rütten

Neogen

Dr. Florian Waldherr Lis Busmann

Thermo Fisher Diagnostics GmbH

### **ORGANISATION**

#### Veranstalter:

Prof. Dr. André Lipski Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene Universität Bonn

### Veranstaltungsort:

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

#### Datum/ Uhrzeit:

Beginn: Mittwoch, 25.03.2026, 12:00 Uhr Ende: Freitag, 27.03.2026, 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, Kurzfassungen 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

E-Mail: Lmmgz@uni-bonn.de

Bitte verwenden Sie das Anmeldeformular auf unserer Hompage:

www.Lm-mibi.uni-bonn.de/kurs

#### Parken:

Am Institut befindet sich ein Parkplatz. Bei Bedarf werden wir Ihnen an den Veranstaltungstagen direkt nach Anreise kostenfreie Parktickets zur Verfügung stellen.

#### Hinweis:

Bitte bringen Sie einen Laborkittel mit.



# PRAKTISCHE WEITERBILDUNG

Mikrobiologische
Nachweismethoden in der
Lebensmittelindustrie

25. - 27. März 2026

Leitung: Prof. Dr. André Lipski

Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der Universität Bonn

www.Lm-mibi.uni-bonn.de