

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.

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 **23.03.2022 – 25.03.2022**

Teilnahmegebühr: 860,- € 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 Firmennamens 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 Weber
M.Sc. Alexander Flegler
M.Sc. David Heidler v. Heilborn

Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
Universität Bonn

Prof. Dr. Johannes Krämer
Universität Bonn

Dr. Gerhard Tangen
Thermo Fisher Diagnostics GmbH

Dr. Florian Waldherr
Thermo Fisher Diagnostics GmbH

Dr. Reiner Hedderich
Merck LS RTU GmbH

Dipl.-Ing. Mathias Boldt
3M Medica

Petra Grein-Laumeister
VWR International 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, 23.03.22, 12:00 Uhr
Ende: Freitag, 25.03.22, ca. 13:00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 18 Personen

Teilnahmegebühr:

Der Preis für die Weiterbildung beträgt 860,- €
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

Parken:

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

Hinweis:

Bitte bringen Sie einen Laborkittel mit.

Die Veranstaltung findet unter der 2G- Regelung
statt, vorbehaltlich strengerer gesetzlicher
Vorgaben zum Veranstaltungszeitpunkt.



PRAKTISCHE WEITERBILDUNG

Mikrobiologische Nachweismethoden in der Lebensmittelindustrie

23. – 25. März 2022

Leitung: Prof. Dr. André Lipski

**Lebensmittelmikrobiologie
und -hygiene
der Universität Bonn**

www.Lm-mibi.uni-bonn.de