• LEARN • SUCCEED • THRIVE •

SCHULUNGSPROGRAMM DEUTSCHLAND INDUSTRIE - 2027



PIONEERING DIAGNOSTICS



SCHULUNGEN INDUSTRIE - 2027

GEMEINSAM ZUKUNFT GESTALTEN – WEITERBILDUNG IM WANDEL

Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Arbeitswelt im Labor verändert sich rasant. Digitale Technologien, neue Kommunikationswege und stetig wachsende Anforderungen an Fachwissen und persönliche Kompetenzen prägen heute den beruflichen Alltag wie nie zuvor.
Um in diesem dynamischen Umfeld erfolgreich zu bleiben, sind kontinuierliche Weiterbildung und lebenslanges Lernen entscheidende Erfolgsfaktoren. Gleichzeitig eröffnen innovative digitale Lernformate neue Möglichkeiten, Wissen flexibel, praxisnah und bedarfsgerecht zu vermitteln.

Mit unserem Schulungsprogramm 2027 unterstützen wir Sie dabei, fachliche Expertise auszubauen, persönliche Kompetenzen zu stärken und den Herausforderungen der modernen Laborwelt mit Sicherheit und Kompetenz zu begegnen. Freuen Sie sich auf ein vielfältiges Fortbildungsangebot, das sich optimal in Ihren Arbeitsalltag integrieren lässt und Sie auf Ihrem individuellen Entwicklungsweg begleitet.

Kontaktieren Sie uns, falls Sie an einem gewünschten Web-Seminar nicht teilnehmen können. Für viele Web-Seminare besteht die Möglichkeit, die Aufzeichnung an Ihrem individuellen Wunschtermin anzusehen. Freuen Sie sich auch auf unsere neu konzipierten Aufzeichnungen, mit denen sich Ihre Weiterbildungswünsche noch flexibler in den Laboralltag integrieren lassen. Sprechen Sie uns auch auf individuelle, nach Ihren Anforderungen und Bedürfnissen ausgerichtete Web-Formate an.
Sie möchten kompetente Lösungen direkt bei Ihnen in Ihrer Routine kennenlernen? Mit maßgeschneiderten vor-Ort-Schulungen unterstützen wir Sie gerne in Ihrem Labor und in Ihrer Praxis.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Fragen, Wünsche, Anregungen und Vorschläge zu Schulungsthemen unter **fortbildung.de@biomerieux.com**
Für Anmeldungen bis zum **31.12.2026** gewähren wir für ausgewählte Schulungen einen **Frühbucherrabatt von 10 %.**
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres Schulungsprogramms für 2027.

Es grüßt Sie herzlichst
Ihr bioMérieux-Schulungsteam

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
ALLGEMEINE HINWEISE UND TEILNAHMEBEDINGUNGEN	4
WEB-SEMINARE	11-60
PRÄSENZKURSE	61-67
AUFZEICHNUNGEN	68-71
CHRONOLOGISCHE ÜBERSICHT	72-78
ANMELDEFORMULAR	79

Allgemeine Hinweise und Teilnahmebedingungen

1. Leistungen
Die bioMérieux Deutschland GmbH, im Folgenden bioMérieux genannt, erbringt die Leistungen nach Art und Umfang gemäß den Schulungsbeschreibungen im jeweils gültigen Schulungsprogramm. bioMérieux behält sich in Ausnahmefällen den Wechsel von Referenten und/oder Änderungen im Programmverlauf vor.

2. Anmeldung und Bestätigung
Mit der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen an. Die Anmeldung muss schriftlich an bioMérieux gerichtet sein. Sie kann online unter www.biomerieux.com, per E-Mail oder Post erfolgen. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt und schriftlich bestätigt.
Bei Anmeldung zu einem Web-Seminar dient der zugestellte Einladungslink als Bestätigung. Zur Gewährleistung einer optimalen Betreuung ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Übersteigt die Zahl der Anmeldungen die verfügbaren Plätze, verweisen wir Sie auf spätere Termine.

3. Hotel und Anfahrt
Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhält der Teilnehmer eine detaillierte Anfahrtsbeschreibung und eine Hotelliste. Die Übernachtungskosten sind nicht in den Schulungsgebühren enthalten.

4. Stornierung durch bioMérieux
Bei Ausfall einer Schulung wegen zu geringer Teilnehmerzahl, durch Krankheit des Referenten, höhere Gewalt oder sonstigen nicht von bioMérieux zu vertretenden Umständen, besteht kein Anspruch auf Durchführung der Schulung. Die Teilnehmer werden unverzüglich über den Ausfall informiert.
Bei Stornierung besteht für bioMérieux keine Verpflichtung zur Übernahme von Gebühren, die durch Stornierungen oder Umbuchung bereits gebuchter Flüge, Bahnreisen oder anderer Reservierungen entstehen.

5. Abmeldung oder Umbuchung durch Teilnehmer
Abmeldungen müssen schriftlich erfolgen. Bei Abmeldung bis 14 Tage vor Schulungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 45,00 € zzgl. MwSt. erhoben. Nach dieser Frist ist die volle Teilnahmegebühr gemäß Rechnung zu zahlen. Maßgebend ist der Posteingangsstempel bzw. E-Mail- Eingang. In diesem Fall senden wir die Schulungsunterlagen auf Wunsch zu.
Mit Zustimmung von bioMérieux kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

6. Schulungsunterlagen
Folgende Unterlagen werden jedem Teilnehmer zur Verfügung gestellt:
- Schulungsunterlagen in elektronischer Form (falls anwendbar)
- Eine Teilnahmebescheinigung in elektronischer Form, ggf. mit Fortbildungspunkten

Die Rechte an den Schulungsunterlagen liegen ausschließlich bei bioMérieux. Jede weitere Verwendung bedarf der schriftlichen Zustimmung von bioMérieux.

7. Teilnahmegebühren
Die Teilnahmegebühren für Präsenzveranstaltungen beinhalten sämtliche Schulungsunterlagen, das Mittagessen an jedem vollen Schulungstag und die Pausengetränke. Bei Web-Seminaren sind Schulungsunterlagen inkludiert. Die Teilnahmegebühren verstehen sich zzgl. MwSt.

8. Zahlungsbedingungen
Die Teilnahmegebühren werden ohne jeden Abzug nach Rechnungsstellung fällig. Die Teilnahmegebühren bitte erst nach Erhalt der Rechnung überweisen. Für Rechnungskorrekturen berechnen wir pro neu erstellte Rechnung 20,00 € zzgl. MwSt.

9. Teilnahmebescheinigung
Zu jedem Seminar erhält der Teilnehmer eine Teilnahmebescheinigung in elektronischer Form.

Kontakt:
bioMérieux Deutschland GmbH
Postfach 1204, 72602 Nürtingen
Weberstraße 8, 72622 Nürtingen
www.biomerieux.com

Schulungsleitung:
Kerstin Küßner
Telefon: +49 7022 3007-240

Organisation:
Nicole Bauer
Alexandra Holz
Telefon: +49 7022 3007-132
Telefon: +49 7022 3007-355
fortbildung.de@biomerieux.com

Frühbucherrabatt: bei Buchung einer Schulung bis 31.12.2026 gewähren wir Ihnen für ausgewählte Schulungen 10 % Frühbucherrabatt (ausgenommen Web-Seminare).

WEB-SEMINARE

LEBENSMITTELINDUSTRIE

	SEITE
Akkreditierung Modul 1	11
Akkreditierung Modul 2	12
Aktualisierung der Basisnorm DIN 7218	13
API® – von der Kultur zum Ergebnis	14
Bacillus cereus in Lebensmitteln – Risiko für die öffentliche Gesundheit?	15
Bekämpfung von Biofilmen – wer gewinnt?	16
Beurteilung von Lebensmitteln	17
Biofilme: Wie Bakterien ihr Leben organisieren – eine Erfolgsgeschichte NEU	18
Clean Meat – liegt die Zukunft in der Petrischale? NEU	19
Einsatz von modernen molekularbiologischen Methoden in der Lebensmittelanalytik	20
Gentechnik und Designer-Mikroorganismen für die Lebensmittelherstellung – Gefahr oder mehr Sicherheit? NEU	21
Identifizierung von Mikroorganismen mittels Molekularbiologie und Massenspektrometrie	22
KBE-Bestimmung in der Mikrobiologie: Grundlagen, Probleme bei der Koloniezählung und praxisnahe Hilfestellungen NEU	23
Kontinuierliche Verbesserung im Labor	24
Lebensmittelbedingte Ausbrüche: Vom ersten Verdacht bis zur Erregeridentifizierung NEU	25
Lebensmittelhygiene im Visier	26
Lebensmittelhygiene und Lebensmittel-assoziierte Erkrankungen NEU	27
Legionella & Co: Dauermieter im Biofilm	28
Messunsicherheit bei quantitativen Verfahren in der Mikrobiologie	29
Mikrobiologische Anforderungen an Wasser, Scherbeneis und Eiswürfel in Lebensmittelbetrieben NEU	30

WEB-SEMINARE

LEBENSMITTELINDUSTRIE

	SEITE
Molekularbiologische Grundlagen in der Lebensmittelanalytik	31
Nahrungsergänzungsmittel unter der Lupe: Vitamine, Mineralien, Probiotika – Geldverschwendung oder Lebensverlängerung? NEU	32
Pathogene *Enterobacteriaceae* – STEC/EHEC, *Salmonella* und *Cronobacter*	33
Pathogene Bakterien in Lebensmitteln – Ein Überblick	34
Pathogenitätsfaktoren und Resistenzen entlang der Lebensmittelkette NEU	35
Praktisches Arbeiten im Lebensmittel-Labor NEU	36
Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik (DIN EN ISO 11133:2020)	37
Ready to Eat – Ein unterschätztes Risiko? NEU	38
Schimmelpilze in der Lebensmittelindustrie NEU	39
Validierung und Verifizierung in der mikrobiologischen Praxis	40
Verderbnisorganismen in und auf Lebensmitteln – Hefen, Schimmelpilze (inkl. hitzeresistenter Formen) und Pseudomonaden	41
Verifizierung von (Trink-) Wasserproben gemäß DIN EN ISO 13843:2018-03	42
Wann sind Bakterien wirklich tot? NEU	43
Wie erkennt und identifiziert man aerobe Sporenbildner?	44

WEB-SEMINARE

PHARMAINDUSTRIE

	SEITE
API® – von der Kultur zum Ergebnis	14
Aseptische Prozesssimulation (APS) – mehr als nur Media Fill NEU	45
Die Zukunft der Mikrobiologie: Aufbau und Pflege einer eigenen mikrobiellen Stammsammlung	46
Durchführung von Desinfektionsmittelstudien im Pharmabereich	47
Grundlagen der Mikrobiologie: Klassische Identifizierung von Mikroorganismen und ihre Herausforderungen	48
Grundlagen eines mikrobiologischen Umgebungsmonitoring-Programms in der Sterilproduktion	49
Grundlagen Mikrobiologie in der Kosmetikindustrie NEU	50
KBE-Bestimmung in der Mikrobiologie: Grundlagen, Probleme bei der Koloniezählung und praxisnahe Hilfestellungen NEU	23
Legionella & Co: Dauermieter im Biofilm	28
Microbiology 4.0 – Daten, Digitalisierung und Automatisierung für die mikrobiologische Qualitätskontrolle NEU	51
Mikrobiologische Abweichungen und OOX-Befunde – von der Bewertung bis zur CAPA NEU	52
Mikrobiologisches Umgebungsmonitoring aus Sicht der Qualitätssicherung	53

WEB-SEMINARE

PHARMAINDUSTRIE

	SEITE
Mikrobiologisches Umgebungsmonitoring in Nicht-Sterilen Produktionsbereichen – Best Practices	54
Mikrobiologische Untersuchung pflanzlicher Arzneimittel NEU	55
Mikrobiologisches Online-Monitoring in Pharmazeutischem Wasser	56
Nukleasekontaminationen – Nachweis von DNasen und RNasen und Herausforderungen in der Praxis NEU	57
Reinigungsvalidierung in der Kosmetikindustrie NEU	58
Strategische Laborführung – von der Wissenschaft zur Management-Exzellenz	59
Wann sind Bakterien wirklich tot? NEU	43
Wie erkennt und identifiziert man aerobe Sporenbildner?	44

PRÄSENZKURSE

	SEITE
Grundlagen der industriellen Mikrobiologie	61
Mikrobiologische Diagnostik im pharmazeutischen Labor	62
Theorie und Praxis in der Lebensmittelmikrobiologie	63
Wasser – ein spezieller Lebensraum	64
D-COUNT® 25/D-COUNT® 50 Troubleshooting	65
Nachschulung System (0,5 Tage)	66
Nachschulung System (1 Tag)	67

AUFZEICHNUNGEN

	SEITE
API® - Ansatz, Auswertung und sichere Ergebnis-Interpretation NEU	68
Enterobacterales und Nonfermenter – Erkennen und Identifizieren NEU	69
Grundlagen der industriellen Mikrobiologie – Kultur, Mikroskopie, Identifizierung NEU	70
Staphylokokken, Mikrokokken, *Bacillus* spp. – Systematik und Klassifizierung NEU	71



AKKREDITIERUNG IM LABOR – FORTGESCHRITTENE: MODUL 1



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Ärzte
- **DAUER**
  09:00-12:00 Uhr
- **REFERENTIN**
  Dr. Cornelia Seehaus-Aatz
  VARICON® Unternehmensberatung
  Burgwedel
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Anforderungen an das QMS nach DIN EN ISO 15189:2023
- Information zur DIN EN ISO/IEC 17025
- Anforderung und Neuigkeiten von der DAkkS

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

AKKREDITIERUNG IM LABOR – FORTGESCHRITTENE: MODUL 2



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Ärzte
- **DAUER**
  14:00-16:00 Uhr
- **REFERENTIN**
  Dr. Cornelia Seehaus-Aatz
  VARICON® Unternehmensberatung
  Burgwedel
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Tipps zur Begutachtung – häufige Abweichungen
- Informationen zur Umsetzung der IVDR

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

AKTUALISIERUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN BASISNORM DIN EN ISO 7218

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Maximilian Moravek
  Geschäftsführer
  muva Kempten GmbH
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Aktualisierung der mikrobiologischen Basisnorm für mikrobiologische Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchungen

Allgemeine Anforderungen an Labore anhand der Norm DIN EN ISO 7218

- Die Norm DIN EN ISO 7218 gilt als die Basisform für mikrobiologische Labore im Bereich der Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchungen
- Welche Änderungen haben sich durch die Aktualisierung 2024 ergeben?

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

API® – VON DER KULTUR ZUM ERGEBNIS

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeiter aus dem pharmazeutischen- und Lebensmittellabor, API-Anwender
- **DAUER**
  09:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Historie API
- Präanalytik
- Auswahl des geeigneten API-Streifens
- Ansatz, Inkubation, Auswertung
- Fehleranalyse
- Qualitätskontrolle

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

BACILLUS CEREUS IN LEBENSMITTELN – RISIKO FÜR DIE ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT?

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. rer. nat. Burkhard Schütze
  Diplombiologe
  LADR Biofocus
  Leiter wissenschaftliche Kommunikation, Gutachter
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Die Sicherheit von Lebensmitteln wird als selbstverständlich vorausgesetzt, doch immer wieder gibt es durch Mikroorganismen verursachte lebensmittelbedingte Erkrankungen mit zum Teil vielen betroffenen Menschen.
Schätzungsweise bis zu 12 Prozent dieser Ausbrüche gehen auf das Konto von *Bacillus cereus*.

- *B. cereus* - Allgemein
- *B. cereus* - Taxonomie
- *B. cereus* - Leitsymptome
- Fallbeispiele
- Lebensmittelrückrufe
- *B. cereus* – Toxine
- *B. thuringiensis*
- Untersuchungsverfahren zur Risikobeurteilung
- Tipps

Das Seminar gibt einen Überblick von relevanten Einflussgrößen auf Gefahren und Erkrankungsrisiken für den Verbraucher.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
160,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

BEKÄMPFUNG VON BIOFILMEN: WER GEWINNT?

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie
- **DAUER**
  14:00-15:45 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Hans-Curt Flemming
  ehemaliger Direktor
  Biofilm Center an der
  Universität Duisburg-Essen
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Der Biofilm als feste Burg für Bakterien: Schutzwirkung der Schleim-Matrix

- Antibiotika-Toleranz – Biofilm-Zellen antworten auf Stress
- Begünstigter Austausch von Resistenzgenen
- Bakterieller Scheintod und Wiederbelebung
- Efflux-Systeme, Zell-Zell-Kommunikation, Pigmente
- Enzymatische Inaktivierung von Wasserstoffperoxid
- Horizontaler Transfer von Resistenzgenen, Plasmide
- Reaktions-Diffusions-Limitierung
- Die ganz harten: „Persister-Zellen“
- Es gibt keine „Wunderwaffe“, nur komplexe Strategien
- Überblick: Anti-Biofilm-Strategien, dauerhafter Sieg: dauerhafte Wachsamkeit

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

BEURTEILUNG VON LEBENSMITTELN

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-12:30 Uhr
- **REFERENT**
  Martin Lietz
  Staatl. Geprüfter Lebensmitteltechniker
  LADR Biofocus
  Lebensmittelanalytik – Prüfleiter
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen
  Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Rechtliche Grundlagen der Beurteilung
- Grenzwerte nach VO (EG) Nr. 2073/2005
- Richtige Probenahme als Grundlage für die Beurteilung
- Richt- und Warnwerte DGHM
- Weitere Beurteilungsgrundlagen für spezielle Lebensmittel
- Maßnahmen und Meldepflichten

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

BIOFILME: WIE BAKTERIEN IHR LEBEN ORGANISIEREN – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie sowie aus dem klinischen Labor
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Hans-Curt Flemming
  ehemaliger Direktor
  Biofilm Center an der
  Universität Duisburg-Essen
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Biofilme: die Gesellschaftsform fast aller Mikroben
- Ihr funktionelles „Haus“: die Matrix aus Schleimsubstanzen (Proteine, Polysaccharide, DNA)
- Extrazelluläre Enzyme bleiben in der Matrix und bilden ein externes Verdauungssystem
- Die Vorteile: Schutz vor Antibiotika, Desinfektionsmitteln, Fressfeinden
- Gemeinsame Nutzung von Nährstoffen, Austausch von Genen und Signalen
- Älteste, erfolgreichste und am weitesten verbreitete Lebensform auf der Erde

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

CLEAN MEAT – LIEGT DIE ZUKUNFT IN DER PETRISCHALE?

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Interessenten aus den Bereichen Zellbiologie, Tissue Engineering, Biotechnologie, Lebensmittelinnovation, Ernährung
- **DAUER**
  14:00-15:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dafina Ismaili
  Senior Scientist QC Microbiology & Monitoring
  CSL Vifor
  St. Gallen
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Einführung: Was ist Clean Meat?
- Vor- und Nachteile gegenüber konventionell produziertem Fleisch
- Bioprinting als möglicher Lösungsansatz: Technologien, Methoden und Anwendungsgebiete
- Funktionsprinzip des akustischen Bioprinters
- Entwicklung des Forschungsstands von 2022 bis heute
- Marktpotential und gesellschaftliche Aspekte
- Zukunftsperspektiven: Lohnt sich weitere Forschung?

EINSATZ VON MODERNEN MOLEKULARBIOLOGISCHEN METHODEN IN DER LEBENSMITTELANALYTIK

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Ulrich Busch
  Bayrisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
  Oberschleißheim
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Real-Time PCR
- Digitale PCR
- NGS (Next Generation Sequencing)
- Interpretation von Ergebnissen – Beispiele
- Aufklärung von Infektketten

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

GENTECHNIK UND DESIGNER-MIKROORGANISMEN FÜR DIE LEBENSMITTELHERSTELLUNG – GEFAHR ODER MEHR SICHERHEIT?

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Ärzte
- **DAUER**
  09:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Dieter Jahn
  Technische Universität Braunschweig
  Leiter des Instituts für Mikrobiologie
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Wer hat nicht schon Käse ohne Gentechnik im Supermarktregal gesehen sowie von Genmais und Gentomate gehört.
Was aber steckt heute hinter den meisten fermentierten Lebensmitteln, wie Salami, Käse, Milchprodukten, Kakao oder Backwaren?
Mit welchen Mikroorganismen oder sogar ganzen Mikroorganismengemeinschaften (Mikrobiomen) werden diese heute hergestellt?
Werden die Produkte dadurch gesünder, preiswerter und sicherer?

Antworten gibt Prof. Dr. Dieter Jahn, Mikrobiologe an der TU Braunschweig. Er erklärt die Hintergründe moderner Lebensmittelproduktion mit Mikroorganismen und vergleicht diese mit den klassischen Methoden.
Dabei gibt es einige Überraschungen, gerade wie diese Lebensmittel mit unseren eigenen Mikroorganismen interagieren.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

IDENTIFIZIERUNG VON MIKROORGANISMEN MITTELS MOLEKULARBIOLOGIE UND MASSENSPEKTROMETRIE

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  09:00-11:00 Uhr
- **REFERENT**
  Tim Kautz
  M. Sc. Biochemie und Molekularbiologie
  LADR Biofocus
  Abteilungsleitung Lebensmittelanalytik
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen
  Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Polymerase Kettenreaktion (PCR)
  - Grundlagen PCR
  - Endpunkt PCR
  - Real-Time PCR
  - Chip-basierter DNA-Nachweis
- Massenspektrometrie (MALDI-TOF)
  - Grundlagen der Massenspektrometrie und MALDI-TOF
  - Ablauf und Auswertung in der Routine
  - Vorteile und Grenzen des Verfahrens
- ITS-/16S-rRNA Sequenzierung
  - Sanger-Sequenzierung
  - Vorteile und Grenzen der Sequenzierung
  - Next Generation Sequenzierung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

KBE-BESTIMMUNG IN DER MIKROBIOLOGIE: GRUNDLAGEN, PROBLEME BEI DER KOLONIEZÄHLUNG UND PRAXISNAHE HILFESTELLUNGEN

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Pharma- und Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  11:00-11:45 Uhr
- **REFERENTIN**
  Denischa Schmidtner
  Fachkoordinatorin
  Mikrobiolog. Dienstleistungen
  Labor LS
  Bad Bocklet
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Grundlagen zur KBE-Bestimmung
  - Definition Zellzahl und KBE
  - Koloniemorphologie – makroskopische Einordnung gemäß 8 phänotypischer Eigenschaften
  - Methoden zur Keimzahlbestimmung
- Probleme und Herausforderungen bei der KBE-Bestimmung
- Praxisnahe Beispiele und ggf. Hilfestellungen
- Fazit
- Exkurs zu LS-pedia
  (digitales Nachschlagewerk für Mikroorganismen)

bioMérieux

15. November 2027

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
110,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG IM LABOR

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Mitarbeiter in Führungsposition
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger und Wiedereinsteiger
- **DAUER**
  09:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Ruud Casteleijn
  Accent Advies B.V., Baarn
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Was sind die Herausforderungen und wo liegt das Verbesserungspotenzial in Ihrem Labor?
- Einführung in die Lean-Methodik
- Lösungen aus der Praxis

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

LEBENSMITTELBEDINGTE AUSBRÜCHE: VOM ERSTEN VERDACHT BIS ZUR ERREGERIDENTIFIZIERUNG

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Ärzte aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  09:00-11:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Stephanie Häusser
  LAZ BW
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Wann sprechen wir von einem lebensmittelbedingten Ausbruch?
- Spurensuche: Symptome, Inkubationszeit und verzehrte Lebensmittel als erste Hinweise auf mögliche Erreger
- Zusammenspiel von Epidemiologie, Lebensmittelüberwachung und mikrobiologischer Diagnostik bei der Ausbruchsaufklärung
- Von der Verdachtsprobe zum Laborbefund: Probennahme, Erregernachweis und Bestätigung
- Typisierung und molekulare Verfahren: Vergleich von Patienten-, Lebensmittel- und Umweltisolaten
- Rückverfolgung entlang der Lebensmittelkette
- Vorstellung realer lebensmittelbedingter Ausbruchgeschehen
- Praxisnahe Fallbeispiele und interaktive Quizfragen: Welcher Erreger könnte der Täter sein?

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

LEBENSMITTELHYGIENE IM VISIER

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- **DAUER**
  09:00-10:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. rer. nat. Burkhard Schütze
  Diplombiologe
  LADR Biofocus
  Leiter wissenschaftliche Kommunikation, Gutachter
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen
  Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Eigenkontrolle in der Betriebshygiene
  - Trinkwasser im Betrieb (Probennahme wie gebraucht)
  - Luftkeimzahl
  - Personalhygiene – Arbeitskleidung, Händehygiene
  - Prüfung von Waschmaschinen und Spülmaschinen
  - Mikrobiologische Überprüfung von Oberflächen (Tupfer- und Abklatschverfahren)
  - Auswertung von Dip-Slides
  - Die neue Zoonoseverordnung – Oberflächenbeprobung auf *Listeria monocytogenes*

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

LEBENSMITTELHYGIENE UND LEBENSMITTEL-ASSOZIIERTE ERKRANKUNGEN

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Ärzte
- **DAUER**
  09:00-10:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. med. Sebastian Wendt, DTM, B.A.
  Universitätsklinikum Halle (Saale)
  Stabsstelle Krankenhaushygiene
  Halle (Saale)
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Häufige Erreger und typische Krankheitsbilder
- Infektionswege und Risikolebensmittel
- Ausbruchsmanagement
- Prävention und Hygiene

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

LEGIONELLA & CO: DAUERMIETER IM BIOFILM

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie
- **DAUER**
  14:00-15:45 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Hans-Curt Flemming
  ehemaliger Direktor
  Biofilm Center an der
  Universität Duisburg-Essen
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Legionellen und andere hygienisch relevante Mikroorganismen im Biofilm
- Lebensbedingungen für Biofilme
- Welche Aussagen bieten Wasserproben?
- VBNC – welchen Stellenwert hat die Molekularbiologie?
- Desinfektionsmaßnahmen – aber welche?

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

MESSUNSICHERHEIT BEI QUANTITATIVEN VERFAHREN IN DER MIKROBIOLOGIE

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Maximilian Moravek
  muva Kempten GmbH
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Allgemeines zur Messunsicherheit in der Mikrobiologie
- Vorgehen bei der Ermittlung der Messunsicherheit
- Vorstellung der Norm DIN EN ISO 19036:2020 mit praktischer Umsetzung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN AN WASSER, SCHERBENEIS UND EISWÜRFELN IN LEBENSMITTELBETRIEBEN

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende aus dem mikrobiologischen Labor in Lebensmittelbetrieben
- **DAUER**
  11:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Paul Andrei
  BAV INSTITUT GmbH
  Offenburg
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Rechtliche Anforderungen
- Probenahme
- Mikrobiologische Methoden
- Beurteilung der Untersuchungsergebnisse
- Korrekturmaßnahmen bei überhöhten Ergebnissen

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

MOLEKULARBIOLOGISCHE GRUNDLAGEN IN DER LEBENSMITTELANALYTIK

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie, die sich in die Thematik einarbeiten möchten oder die ihre grundlegenden Kenntnisse vertiefen möchten
- **DAUER**
  14:00-16:00 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Ulrich Busch
  Bayrisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
  Oberschleißheim
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Einführung in die Grundlagen der Molekularbiologie
- Praxisbeispiele aus der Lebensmittelmikrobiologie
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- Allergene
- Food Fraud – Lebensmittelbetrug

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL UNTER DER LUPE: VITAMINE, MINERALIEN, PROBIOTIKA – GELDVERSCHWENDUNG ODER LEBENSVERLÄNGERUNG?

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Ärzte
- **DAUER**
  09:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Dieter Jahn
  Technische Universität Braunschweig
  Leiter des Instituts für Mikrobiologie
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Man liest viel in der Presse über den Schutz durch Vitamin B12 vor Demenz oder von Vitamin D vor Krebs.
Weiterhin werden Probiotika und Präbiotika beworben, die den Darm aufräumen und die körperliche und mentale Gesundheit fördern.

Was ist dran an den Behauptungen?

Prof. Dr. Dieter Jahn, Mikrobiologe an der TU Braunschweig, erklärt wie Vitamine aufgenommen werden und dann im Körper funktionieren, welche Elektrolyte man wirklich braucht, was Pro- und Präbiotika sind und wie sie wirken.
Dabei präsentiert er die Ergebnisse neuster wissenschaftlicher Studien in einfacher verständlicher Form und erklärt, was sie für die Menschen bedeuten.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

PATHOGENE *ENTEROBACTERIACEAE* – STEC/EHEC, *SALMONELLA* UND *CRONOBACTER*

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter aus der Lebensmittel-mikrobiologie, die ihre Fachkenntnisse vertiefen wollen
- **DAUER**
  10:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. rer. nat. Burkhard Schütze
  Diplombiologe
  LADR Biofocus
  Leiter wissenschaftliche Kommunikation, Gutachter
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Diese Bakterien sind bedeutende Erreger von Lebensmittelinfektionen und können schwere Ausbrüche mit zum Teil vielen Erkrankten verursachen.

STEC (Shiga-Toxin-produzierende *E. coli*) und EHEC (Enterohämorrhagische *E. coli*) sind bekannt für ihre Fähigkeit, blutige Durchfälle und das gefährliche Hämolytisch-urämische-Syndrom (HUS) hervorzurufen.

Die Salmonellose ist die zweithäufigste gemeldete Infektionserkrankung und verursacht immer wieder größere Ausbrüche durch unterschiedliche Lebensmittel.

Cronobacter, früher bekannt als *Enterobacter sakazakii*, ist besonders bei Säuglingen gefährlich und kann schwere Infektionen wie Meningitis verursachen.

Das Seminar vermittelt anhand von Beispielen Kenntnisse über die Häufigkeit des Auftretens von Erkrankungen, die Übertragung durch Lebensmittel und die Diagnostik im Labor.

Ziel des Seminars ist es, Risiken und Gefahren dieser pathogenen Erreger einzuschätzen, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

PATHOGENE BAKTERIEN IN LEBENSMITTELN – EIN ÜBERBLICK

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter aus der Lebensmittel-mikrobiologie, die ihre Fachkenntnisse vertiefen wollen
- **DAUER**
  10:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. rer. nat. Burkhard Schütze
  Diplombiologe
  LADR Biofocus
  Leiter wissenschaftliche Kommunikation, Gutachter
  Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Pathogene Bakterien in Lebensmitteln – ein Überblick –
Campylobacter, *Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Yersinia enterocolitica*

Diese Bakterien können Lebensmittelvergiftungen und schwere Erkrankungen verursachen.

Campylobacter ist häufig in rohem Geflügel zu finden und verursacht Durchfälle und Fieber.
Clostridium botulinum produziert ein starkes Toxin, das zu Lähmungen und zum Tod führen kann.
Clostridium perfringens ist häufig Ursache für Durchfallerkrankungen.
Staphylococcus aureus bildet Toxine, die Lebensmittelvergiftungen auslösen können.
Yersinia enterocolitica ist nicht selten in rohem Schweinefleisch zu finden und verursacht Magen-Darm-Beschwerden.

Das Seminar vermittelt Kenntnisse zur Übertragung dieser Bakterien durch Lebensmittel und deren Häufigkeit als Ursache von Erkrankungen.
Zudem werden die Untersuchungsverfahren von Risikolebensmitteln im Labor erläutert.

Ziel des Seminars ist es, Risiken und Gefahren dieser pathogenen Erreger einzuschätzen, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

PATHOGENITÄTSFAKTOREN UND RESISTENZEN ENTLANG DER LEBENSMITTELKETTE

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter im Lebensmittelbereich
  Ärzte und Tierärzte
- **DAUER**
  09:00-10:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Stephanie Häusser
  LAZ BW
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Was macht Mikroorganismen pathogen?
- Wichtige Pathogenitätsfaktoren lebensmittelrelevanter Erreger
- Toxine – Exotoxine, Entero- und Endotoxine
- Kontaminations- und Überwachungswege entlang der Lebensmittelkette
- Antibiotikaresistenzen und One Health
- Praxisfälle und gemeinsame Einordnung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

PRAKTISCHES ARBEITEN IM LEBENSMITTEL-LABOR

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  09:00-11:00 Uhr
- **REFERENTIN**
  Adeline Egge
  Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologin
  LADR Biofocus
  Lebensmittelanalytik – Prüferin
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen
  Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Arbeitsverfahren zur Ermittlung des mikrobiologischen Status
- Kriterien für die Auswahl geeigneter Methoden
- Auswertung
- Weitere biochemische und mikroskopische Verfahren zur Bestätigung und Identifizierung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

QUALITÄTSSICHERUNG VON NÄHRMEDIEN BEI DER LEBENSMITTEL- UND WASSERANALYTIK (DIN EN ISO 11133:2020)

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-12:15 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Maximilian Moravek
  muva Kempten GmbH
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Aktuelle Anforderungen der Norm DIN EN ISO 11133:2020
- Neuerungen der kommenden DIN EN ISO 11133:2027
- Herstellung und Qualitätssicherung von Nährmedien unter Berücksichtigung der aktuellen Norm
- Qualitätssicherung und Leistungskontrolle
- Praktische Umsetzung im akkreditierten Labor unter Berücksichtigung weiterer Vorgaben (DAkkS, ISO)

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

READY TO EAT– EIN UNTERSCHÄTZTES RISIKO?

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-11:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. rer. nat. Burkhard Schütze
  Diplombiologe
  LADR Biofocus
  Leiter wissenschaftliche Kommunikation, Gutachter
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen
  Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Ready-to-eat-Lebensmittel sind praktisch, frisch und sofort genussbereit – mikrobiologisch aber besonders sensibel.
Da sie vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden, können pathogene Mikroorganismen direkt zum Verbraucher gelangen.

- Je nach Produktgruppe, etwa Feinkostsalate, Räucherfisch, Aufschnitt, Sandwiches, Sprossen, Smoothies u.v.a. unterscheiden sich die relevanten Risiken deutlich
- Entscheidend ist nicht nur die sichere Herstellung, sondern auch, ob Keime nach dem letzten Erhitzungs- oder Verarbeitungsschritt auf das Produkt gelangen und sich bis zum Verbrauchsdatum vermehren können.

Das Seminar stellt typische Risiken und relevante Erreger bei verschiedenen RTE-Lebensmitteln vor.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
140,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

SCHIMMELPILZE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Laborleiter, Mitarbeitende
  aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. med. vet. habil.
  Sebastian Ulrich
  Fachtierarzt für Fleischhygiene
  Prodekan
  Techn. Hochschule Ostwestfalen-Lippe
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie
  nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Grundlagen Lebensmittel-Mykologie
- Diagnostik von Schimmelpilzen anhand der Gattungen
  - *Aspergillus* sp.
  - *Penicillium* sp.
  - *Alternaria* sp.
  - *Mucor* sp.
- Beprobung
- Identifizierung
- Mykotoxine

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
140,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

VALIDIERUNG UND VERIFIZIERUNG IN DER MIKROBIOLOGISCHEN PRAXIS

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  13:30-15:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Maximilian Moravek
  muva Kempten GmbH
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Ein kompakter Überblick für akkreditierte Lebensmittel- und Wasserlabore

**Die normkonforme Einführung von Prüfverfahren ist eine grundlegende Anforderung an akkreditierte Laboratorien.
Dieses Seminar bietet einen praxisnahen und umfassenden Überblick darüber, wie die Vorgaben der DIN EN ISO/IEC 17025 im Bereich der Mikrobiologie umgesetzt werden.**

Im Mittelpunkt steht das sichere Verständnis der normativen Konzepte sowie der wichtigsten methodenspezifischen Standards für Lebensmittel- und Wasserlabore

- **Konzepte und Abgrenzung:** Was ist Validierung, was ist Verifizierung?
- **Lebensmittelmikrobiologie:** Ein kompakter Überblick über die ISO 16140-Reihe. Im Fokus steht die Herangehensweise bei der Einführung von Referenz- und Alternativverfahren
- **Validierung größerer Probenmengen:** Spezifische Anforderungen, wenn von Standardeinwaagen (z. B. 25 g) auf größere Probenvolumina (z. B. 375 g) übergegangen wird
- **Bestätigungs- und Identifizierungsverfahren:** Validierung und Verifizierung von nachgeschalteten Tests (z. B. biochemisch, immunologisch oder molekularbiologisch) zur sicheren Keimidentifizierung
- **Wassermikrobiologie:** Vorstellung der DIN EN ISO 31843 und der wesentlichen Prinzipien zur Bestimmung der Leistungskenndaten bei mikrobiologischen Wasseruntersuchungen

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

VERDERBSORGANISMEN IN UND AUF LEBENSMITTELN – HEFEN, SCHIMMELPILZE (INKL. HITZERESISTENTER FORMEN) UND PSEUDOMONADEN

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter aus der Lebensmittel-mikrobiologie, die ihre Fachkenntnisse vertiefen wollen
- **DAUER**
  10:00-11:15 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. rer. nat. Burkhard Schütze
  Diplombiologe
  LADR Biofocus
  Leiter wissenschaftliche Kommunikation, Gutachter
  LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen Geesthacht
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Das Seminar zum Thema „Verderbsorganismen bei Lebensmitteln“ behandelt die wichtigsten Mikroorganismen, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln beeinträchtigen können.

Dazu gehören **Hefen, Schimmelpilze, auch die hitzeresistenten Formen und Pseudomonaden.**
Diese Mikroorganismen können bei vielen Lebensmitteln aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften zu unterschiedlichsten Verderbserscheinungen führen.

Kenntnisse über diese Organismen sind essenziell, um den Verderb von Lebensmitteln zu vermeiden.

Eigenschaften, Wachstumsbedingungen und die Nachweisverfahren im Labor werden anhand von Beispielen vorgestellt, damit der Verderb von Lebensmitteln minimiert werden kann.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
160,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

VERIFIZIERUNG VON (TRINK-) WASSERMETHODEN GEMÄSS DIN EN ISO 13843:2018-03

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  10:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Maximilian Moravek
  muva Kempten GmbH
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Bestimmung von Leistungsmerkmalen quantitativer mikrobiologischer Verfahren im Wasserlabor

- Praktische Vorgehensweise zur Ermittlung der Leistungsmerkmale
- Ergebnisinterpretation

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

WANN SIND BAKTERIEN WIRKLICH TOT?

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie sowie aus dem klinischen Labor
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  Prof. Dr. Hans-Curt Flemming
  ehemaliger Direktor
  Biofilm Center an der
  Universität Duisburg-Essen
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Desinfektion wird weitgehend durch Kulturmethoden (KBE) überprüft
- Aber: nicht auf den angebotenen Nährböden zu wachsen, bedeutet nicht, dass die Mikroorganismen tot sind
- Nicht zu wachsen, gehört zu den Stress-Antworten – die Keime gehen vom Bau- zum Erhaltungs- und Reparaturstoffwechsel über („viable but not culturable“ = VBNC-Zustand)
- Rückkehr zum Baustoffwechsel, also Wachstum kann stattfinden, wenn günstige Bedingungen eintreten
- Es kann dann zu einer völligen Erholung und Wiederherstellung von Pathogenität kommen
- „Wirklich tot“ sind Mikroorganismen, wenn die DNA oder die Membran zerstört ist.
- Eine ganze Reihe von Verfahren stehen zur Verfügung, Bakterien auch im „Schlafzustand“ zu erkennen
- Bei unerwarteter Wiederverkeimung sollte man damit rechnen, dass die Keime aus dem VBNC-Zustand in die vegetative Form zurückkehren können

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

WIE ERKENNT UND IDENTIFIZIERT MAN AEROBE SPORENBILDNER?

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Pharma- und Lebensmittelindustrie
- **DAUER**
  11:00-12:15 Uhr
- **REFERENTIN**
  Denischa Schmidtner
  Fachkoordinatorin
  Mikrobiolog. Dienstleistungen
  Labor LS
  Bad Bocklet
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Grundlagen zu Sporenbildnern
  - Definition, Besonderheiten und Risiken
  - Sporenarten
- Wie erkennt man aerobe Sporenbildner?
  - mikroskopisch (Nativ/Gramfärbung/Sporenfärbung)
  - makroskopisch (charakteristische Beispielbilder und Verwechslungsgefahren
- Kurze Vorstellung verschiedener Identifizierungs-methoden (Speziesidentifizierung)
- Exkurs zu LS-pedia
  (digitales Nachschlagewerk für Mikroorganismen)

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
160,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

ASEPTISCHE PROZESSSIMULATION (APS) – MEHR ALS NUR MEDIA FILL

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende aus dem Bereich aseptische Herstellung/Sterilproduktion, Fill & Finish, Qualitätssicherung sowie mikrobiologische Qualitätskontrolle
- **DAUER**
  10:30-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. David Holthöwer
  DPharmH GMP Consulting
  Königstein i. Taunus
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

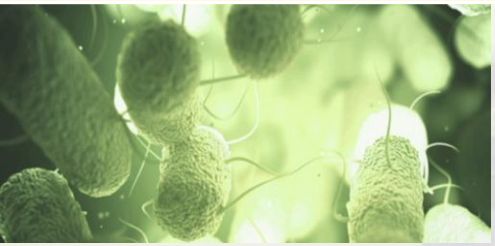
- Aseptische Herstellung und APS – warum Aseptische Prozess-simultationen wichtig sind
- Regulatorische Anforderungen an die Durchführung von APS – EU GMP Leitfaden/Annex 1
- Vorgehen in der Praxis – Contamination Control Strategy (CCS), Risikoanalyse und APS – untrennbar miteinander verbunden

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
160,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

DIE ZUKUNFT DER MIKROBIOLOGIE: AUFBAU UND PFLEGE EINER EIGENEN MIKROBIELLEN STAMMSAMMLUNG

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Laborleiter und Labormitarbeiter
  aus der pharmazeutischen Industrie
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger mit guten Grundkenntnissen,
  Fortgeschrittene
- **DAUER**
  13:00-15:00 Uhr
- **REFERENT**
  Frank Kugler
  Ressortleitung
  Mikrobiologie/Service
  Labor LS
  Bad Bocklet
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie
  nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Definition und Notwendigkeit einer Stammsammlung
- Referenzstämme und Referenzzentrum
- Konservierungsmethoden von Mikroorganismen
  - Kurzzeitige Aufbewahrung auf festen Nährmedien (z. B. Schrägagarkulturen)
  - Kryokonservierung
  - Lyophilisation (5-Passagen-Prinzip)
  - Sporensuspensionen?
- Haltbarkeit und Lagerbedingungen der Keime
- Herstellung von Arbeitskulturen aus der Stammsammlung zur weiteren Verwendung
- Beispiele aus der LS-Stammsammlung
- LS Pedia

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

DURCHFÜHRUNG VON DESINFEKTIONSMITTEL-STUDIEN IM PHARMABEREICH

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende pharmazeutischer Unternehmen,
  - die Ansprechpartner für Hygienefragen im Betrieb sind
  - die Hygienemaßnahmen durchführen
  - die für die Einhaltung von Hygienevorgaben verantwortlich sind
  - die für die Durchführung und Planung von Desinfektionsmittelstudien verantwortlich sind
- **DAUER**
  10:30-12:00 Uhr
- **REFERENTIN**
  Anna-Lena Kirchner
  Fachleitung Desinfektionsmittelprüfungen
  Labor LS
  Bad Bocklet
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Regulatorische Anforderungen
- Testverfahren
- Durchführung von Desinfektionsmittelstudien

bioMérieux | 11. Oktober 2027

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
170,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

GRUNDLAGEN DER MIKROBIOLOGIE: KLASSISCHE IDENTIFIZIERUNG VON MIKROORGANISMEN UND IHRE HERAUSFORDERUNGEN

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Laborleiter und Labormitarbeiter aus der pharmazeutischen Industrie
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger mit guten Grundkenntnissen, Fortgeschrittene
- **DAUER**
  10:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Frank Kugler
  Ressortleitung
  Mikrobiologie/Service
  Labor LS
  Bad Bocklet
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Grundlagen und Voraussetzungen für die Keimidentifizierung
- Identifizierungsmethoden:
  - Phänotypische Methode
  - Molekulare Methode
  - Vorstellung verschiedener Identifizierungssysteme und deren Vor- und Nachteile (VITEK® MS, VITEK® 2/API®)
  - Hilfestellungen bei Keimidentifizierungen (Vor- und Zusatztests, Makro- und Mikromorphologie)
- Plausibilitätskontrolle
- Beispiele und ihre Herausforderungen
- Interpretation der Ergebnisse – Beispiele

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
230,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

GRUNDLAGEN EINES MIKROBIOLOGISCHEN UMGEBUNGSMONITORING-PROGRAMMS IN DER STERILPRODUKTION

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Laborleiter, Mitarbeitende aus Pharmaindustrie und Qualitätsmanagement
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  Michael Grosser
  Senior QA Expert Oversight Manufacturing
  Lonza Biologics
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Regulatorische Vorgaben
- Definition und Sinn eines Environmental Monitoring (EM)
- Erwartungen an ein Monitoringprogramm
- Methoden des mikrobiologischen EM
- Anforderung an Nährmedien und deren Lieferanten
- Mikrobiologische Wareneingangsprüfungen
- Probennahme/Frequenzen/Spezifikationen
- Etablierung eines Monitoringplans
- Beispiel einer Fehlermöglichkeits- und Einflussanalyse (FMEA)
- Herausforderungen beim mikrobiologischen Umgebungsmonitoring

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
210,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

GRUNDLAGEN MIKROBIOLOGIE IN DER KOSMETIKINDUSTRIE

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende aus dem mikrobiologischen Labor in der Kosmetikindustrie
- **DAUER**
  09:00-10:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Bernhard Fellenberg
  BAV INSTITUT GmbH
  Offenburg
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Mikrobiologische Untersuchung und Grundlagen
- Unterschied mikrobiologischer Status & Konservierungsbelastungstest (KBT)
- Vorgaben zur Hygiene

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

MICROBIOLOGY 4.0 – DATEN, DIGITALISIERUNG UND AUTOMATISIERUNG FÜR DIE MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄTSKONTROLLE

WEB-SEMINAR
NEU



KURSINHALTE

- Anforderungen an ein GMP-konformes mikrobiologisches Trending
  - Welche Daten sollten erfasst und ausgewertet werden?
  - Welche Kennzahlen und Trends sind wirklich relevant?
- Erstellung aussagekräftiger Trendberichte
- Datenvisualisierung und statistische Auswertungen
- Digitalisierung mikrobiologischer Prozesse
  - Paperless Umgebungsmonitoring – Möglichkeiten und Grenzen
  - Elektronische Datenerfassung
- Automatisierung in der Mikrobiologie

➢ **ZIELGRUPPE**
- Mitarbeitende der mikrobiologischen Qualitätskontrolle
- Verantwortliche für Environmental Monitoring, Wassermonitoring und mikrobiologisches Trending
- Mitarbeitende aus Qualitätssicherung (QA), einschl. Qualified Persons (QP) und fachtechnisch verantwortlichen Personen (FvP),
- Produktionsleiter, Linienverantwortliche und Verantwortliche für Contamination Control
- Laborleiter und Verantwortliche für Digitalisierung und Prozessoptimierung

➢ **DAUER**
10:00-11:30 Uhr

➢ **REFERENT**
Dr. Marcel Goverde
Managing Director
MGP Consulting GmbH
4102 Binningen, Schweiz

➢ **ZUGANG**
Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
160,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

MIKROBIOLOGISCHE ABWEICHUNGEN UND OOX-BEFUNDE – VON DER BEWERTUNG BIS ZUR CAPA

WEB-SEMINAR
NEU



KURSINHALTE

- Abweichung, OOS, OOT oder OOL?
  Abgrenzung und richtige Einstufung mikrobiologischer Befunde
- Strukturierte Bearbeitung von Abweichungen und OOX-Befunden – von der Erstbewertung bis zur Ursachenanalyse
- Bewertung von Abweichungsberichten externer Labore – worauf QA und Arbeitgeber achten sollten
- Praxisnahe Fallbeispiele aus mikrobiologischer Qualitätskontrolle, Produktion und Environmental Monitoring

➢ **ZIELGRUPPE**
Mitarbeitende der mikrobiologischen Qualitätskontrolle,
Laborleiter und Verantwortliche für Abweichungen und OOX-Untersuchungen,
Mitarbeitende aus Qualitätssicherung (QA) inkl. Qualified Person (QP) und fachtechnisch verantwortliche Personen (FvP),
Produktionsleiter, Linienverantwortliche und Verantwortliche für Contamination Control

➢ **DAUER**
14:00-15:30 Uhr

➢ **REFERENT**
Dr. Marcel Goverde
Managing Director
MGP Consulting GmbH
4102 Binningen, Schweiz

➢ **ZUGANG**
Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

MIKROBIOLOGISCHES UMGEBUNGSMONITORING AUS SICHT DER QUALITÄTSSICHERUNG

WEB-SEMINAR



KURSINHALTE

- Übersicht über mögliche Validierungen für das mikrobiologische Umgebungsmonitoring
- Validierung der Inkubationsbedingungen
- Freigabeprüfung der Nährmedien, Verwendung von Hausisolaten
- Validierung der Testmethoden (Aktive Luftmessung, Abklatschplatten)

➢ **ZIELGRUPPE**
Mitarbeitende aus der Qualitätssicherung, inkl. Qualified Person (QP), Fachtechnisch verantwortliche Personen (FvP)
Qualifizierungs- und Validierungsverantwortliche
Mitarbeitende aus der Qualitätskontrolle, Produktionsleiter

➢ **DAUER**
10:00-11:30 Uhr

➢ **REFERENT**
Dr. Marcel Goverde
Managing Director
MGP Consulting GmbH
4102 Binningen, Schweiz

➢ **ZUGANG**
Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

MIKROBIOLOGISCHES UMGEBUNGSMONITORING IN NICHT-STERILEN PRODUKTIONSBEREICHEN – BEST PRACTICES

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende aus den Bereichen mikrobiologischer Prüfung nicht-steriler Arzneimittel sowie der Qualitätssicherung,
  Qualified Person (QP), Fachtechnisch verantwortlichen Personen (FvP), Produktionsleiter
- **DAUER**
  10:00-11:30 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Marcel Goverde
  Managing Director
  MGP Consulting GmbH
  4102 Binningen, Schweiz
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Definition von Warn- und Aktionsgrenzwerten: Anforderungen und praktische Umsetzung
- Probenahmestrategie: Auswahl der richtigen Prüfpunkte und Festlegung der Häufigkeit
- Methoden zur Oberflächen- und Luftprüfung: Techniken und Bewertungen der Ergebnisse
- Abweichungen: Ursachenanalyse und geeignete Maßnahmen

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
180,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG PFLANZLICHER ARZNEIMITTEL

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende aus mikrobiologischen Laboren in der Pharmaindustrie sowie Untersuchungsämter
- **DAUER**
  11:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Michael Czieborowski
  BAV INSTITUT GmbH
  Offenburg
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Methoden und Vorgaben
- Vergleich zu Lebensmitteln
- Beurteilungskriterien
- Aussagekraft von Ergebnissen

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

MIKROBIOLOGISCHES ONLINE-MONITORING IN PHARMAZEUTISCHEM WASSER

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborärzte aus der Pharmaindustrie
- **DAUER**
  11:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Dr. Hans-Joachim Anders
  Novartis Pharma AG
  Stein
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Regulatorische Vorgaben
- Online-Wassermonitoring Technologien
  - Biofluorescent Particle Counter
  - Flow Cytometry
- Validierungsansatz für ein Online-Wassermonitoring Gerät
- Evaluation/Validierung Flow Cytometrie
  - Resultatinterpretation „Höhere Zahlen“ – Versuch einer Erklärung
- Potentieller Einsatz von Online-Wassermonitoring Geräten
- Betrachtung eines Business Case
- Diskussion

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
140,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

NUKLEASEKONTAMINATIONEN – NACHWEIS VON DNASEN UND RNASEN UND HERAUSFORDERUNGEN IN DER PRAXIS

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeitende aus der Pharmaindustrie
- **DAUER**
  11:00-12:15 Uhr
- **REFERENTIN**
  Tina Börner
  Fachleitung Molekularbiologie
  Mikrobiolog. Dienstleistungen
  Labor LS
  Bad Bocklet
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Warum RNasen und DNasen ein kritisches Thema sind
- Wo verstecken sich RNasen und DNasen?
- „Nukleasefrei“ – was bedeutet das eigentlich?
- Nachweis von RNase- und DNase-Aktivität
- Wie testet man Flüssigkeiten?
- Wie testet man Pulver und Feststoffe?
- Wie testet man Kunststoff- und Einwegmaterialien?
- Besonders anspruchsvoll: Produktionsanlagen und Prozesskomponenten
- Prüfung auf Eignung des Testverfahrens für die Probe
- Typische Fallstricke bei Nuklease-Tests

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
160,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

REINIGUNGSVALIDIERUNG IN DER KOSMETIKINDUSTRIE

WEB-SEMINAR
NEU



- **ZIELGRUPPE**
  Mitarbeitende aus dem mikrobiologischen Labor in der Kosmetikindustrie
- **DAUER**
  09:00-10:00 Uhr
- **REFERENT**
  Joachim Eitel
  BAV INSTITUT GmbH
  Offenburg
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Welche Anforderungen gibt es?
- Von der Erstellung eines Plans bis zum Bericht
- Praktische Hinweise zur Umsetzung

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Teilnahmebescheinigung und Veranstaltungsunterlagen

STRATEGISCHE LABORFÜHRUNG – VON DER WISSENSCHAFT ZUR MANAGEMENT-EXZELLENZ

WEB-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Leitende Mitarbeitende aus Pharma-, QC-, F&E-, Mikrobiologie-, Life Science- und CRO-Labore sowie Labor-Mitarbeitende mit Interesse an Management, Businessprozessen, Outsourcing, „Operational Excellence“ oder „Lean Lab“
- **DAUER**
  09:00-12:00 Uhr
- **REFERENT**
  Michael Schiffer
  Experte für Laborführung und Organisationsentwicklung mit Führungserfahrung in internationalen Pharmaunternehmen
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

Erweitern Sie Ihr Profil von einer wissenschaftlich fokussierten Führungskraft zu einer strategisch denkenden Laborleitung – mit klarem Blick für Menschen, Prozesse und Unternehmenserfolg.

Erleben Sie in diesem praxisorientierten Online-Training, wie Sie Ihr Labor strategisch führen – von der Vision bis zur Umsetzung.
Das Seminar vermittelt dafür Ansätze und Tools, wie Sie Ihr Labor wirksam steuern und Ressourcen optimal einsetzen – für messbare Resultate in Qualität, Effizienz und Motivation.

Anhand konkreter Beispiele und Übungen erfahren Sie zudem, wie moderne Labore operativ geführt, Lean-Prinzipien umgesetzt und Outsourcing partnerschaftlich gestaltet werden kann.

Strategische Ausrichtung und Vision
- Von der Vision zur Umsetzung im Alltag
- Wissenschaftliche und wirtschaftliche Ziele in Einklang bringen
- Labore auf Unternehmensstrategie ausrichten

Effizienz & Exzellenz im Laborbetrieb
- Strukturen und Prozesse für nachhaltige Leistungssteigerung
- Balance zwischen Qualität, Geschwindigkeit und Kosten
- Aktuelle Trends: Lean Lab, Digitalisierung, Automatisierung

Führung & Zusammenarbeit
- Leistungsfähige Teams aufbauen und motivieren
- Zusammenarbeit über Abteilungs- und Standortgrenzen hinweg fördern
- Führung im Laboralltag – Strukturen, Kommunikation, Best Practices

Outsourcing & Partnerschaften
- Strategische Kriterien für Outsourcing Entscheidungen
- Erfolgsfaktoren für langfristige, vertrauensvolle Kooperationen
- Steuerung und Qualitätssicherung externer Partner

Workshop & Case Studies
- Individuelle Reflexion und Anwendung des Gelernten
- Entwicklung einer eigenen Laborstrategie mit konkreten Handlungsansätzen
- Case Studies geben Einblicke und neue Perspektiven

Ergebnis:
Die Teilnehmenden gewinnen Sicherheit in der Führung pharmazeutischer Labore – mit klarer Orientierung und einem professionellen Verständnis von Effizienz, Verantwortung und externen Partnerschaften.

Seien Sie dabei und bringen Sie sich und Ihr Labor auf das nächste Level!

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
280,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

INDIVIDUELLE WEB-FORMATE



- **ZIELGRUPPE**
  wird individuell vereinbart
- **DAUER**
  wird individuell vereinbart
- **REFERENT**
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE UND THEMEN

- Definition und Festlegung von Themen und Kursinhalten, die individuell auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind.

Bitte kontaktieren Sie uns für speziell auf Sie zugeschnittene Web-Seminar-Formate.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
Individuell nach Web-Format

Die Teilnahmegebühr pro Teilnehmer versteht sich zzgl. MwSt. und beinhaltet Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

GRUNDLAGEN DER INDUSTRIELLEN MIKROBIOLOGIE

PRÄSENZ-GRUNDKURS



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter aus der Industrie ohne mikrobiologische Erfahrung
- **DAUER**
  1. Tag: 10:00-16:30 Uhr
  2. Tag: 09:00-16:30 Uhr
  3. Tag: 09:00-14:00 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux

KURSINHALTE

- Einführung in die allgemeine Mikrobiologie
- Gramfärbung, Mikroskopie
- Mischkulturen und Gewinnung von Reinkulturen
- Eigenständige Bearbeitung unbekannter Proben
- Keimidentifizierung industriell relevanter Keime
- Vorstellung automatisierter Identifizierungssysteme (VITEK® 2 COMPACT, VITEK® MS)
- Umgebungsmonitoring
- Qualitätskontrolle
- Vorstellung nützlicher Literatur

bioMérieux | 22.-24. Juni 2027 | Nürtingen | Kurs-Nr. GI220627

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
770,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Verpflegung
10 % FRÜHBUCHERRABATT bei Anmeldung bis 31.12.2026

MIKROBIOLOGISCHE DIAGNOSTIK IM PHARMAZEUTISCHEN LABOR

PRÄSENZ-AUFBAUKURS



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter und Laborleiter
  aus der pharmazeutischen Industrie
- **DAUER**
  1. Tag: 10:00-17:30 Uhr
  2. Tag: 09:00-16:30 Uhr
  3. Tag: 09:00-14:00 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux

KURSINHALTE

- Anzuchtmedien und Präanalytik
- Gramfärbung, Mikroskopie
- Systematik in der Keimidentifizierung von:
  - *Enterobacterales* und Nonfermentern
  - Staphylokokken, Mikrokokken, Enterokokken
  - Hefen
  - Aeroben Sporenbildnern
- Zusatztests: Beweglichkeitstestprüfung, OF-Test, Oxidase, Katalase
- Bearbeitung unbekannter Proben (Identifizierung manuell/automatisiert)
- Aufbau und Pflege einer Stammsammlung
- Qualitätskontrolle
- Vorstellung automatisierter Identifizierungssysteme
  (VITEK® 2 COMPACT, VITEK® MS PRIME)
- Vorstellung nützlicher Literatur

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
790,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Verpflegung
10 % FRÜHBUCHERRABATT bei Anmeldung bis 31.12.2026

THEORIE UND PRAXIS IN DER LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE

PRÄSENZ-GRUNDKURS



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie, die ihre Fachkenntnisse vertiefen wollen
- **DAUER**
  1. Tag: 10:00-18:00 Uhr
  2. Tag: 08:30-18:00 Uhr
  3. Tag: 08:30-14:00 Uhr
- **REFERENT**
  Tim Kautz
  Beate Vogelsang
  Dr. rer. nat. Armin Pahl
  Adeline Egge
  Martin Lietz
  Heike Hartfuss (labortechnische Betreuung)
  LADR Biofocus GbR,
  MVZ Dr. Kramer und Kollegen
  Geesthacht

KURSINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

Mikrobiologische Untersuchungen verschiedener Lebensmittel und eigene Auswertung der Ergebnisse:

- Probennahme und -vorbereitung
- Nährmedien (Auswahlkriterien, Einsatz, Herstellung und Lagerung)
- Bestimmungsverfahren (Gusskulturen, Spatelverfahren, Abstriche ...)
- Pathogene Keime im Visier – Kurzportrait „Problemkeime“
- Moderne Methoden in der Mikrobiologie
  - real-Time PCR, TEMPO®
  - Keimidentifizierung (Gramfärbung, Oxidase), MALDI-TOF-MS, Sequenzierung
- Akkreditierung und Ringversuch
- Validierung eigener Verfahren
- Messunsicherheit mikrobiologischer Ergebnisse
- Abschlusstest

Feedback der Teilnehmer:
- Sehr kompetente Referenten
- Gute Zusammenstellung von Theorie und Praxis
- Inhaltlich gut abgestimmt
- Sehr gute Bewirtung

Sie arbeiten mit realen Lebensmittelproben

bioMérieux | 22.-24. September 2027 | Geesthacht | Kurs-Nr. LR220927

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
970,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Verpflegung
10 % FRÜHBUCHERRABATT bei Anmeldung bis 31.12.2026

WASSER – EIN SPEZIELLER LEBENSRAUM

PRÄSENZ-SEMINAR



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeiter, Ärzte und Laborleiter, die Wasseruntersuchungen durchführen
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger und Fortgeschrittene
- **DAUER**
  09:30-16:30 Uhr
- **REFERENTEN**
  Dr. Jens Fleischer
  Landesgesundheitsamt
  Baden-Württemberg, Stuttgart
  Dr. Petra Tichaczek-Dischinger
  Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt, Stuttgart

KURSINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

- Einführung in die Trinkwasserhygiene
  Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
  und technisches Regelwerk
- Qualitätsmanagement und Probennahme gemäß
  DIN EN ISO 19458
- Qualitätssicherung gemäß DIN EN ISO 11133
  (qualitative und quantitative Nährmedienkontrolle)
- Trinkwasseruntersuchungen nach DIN, ISO und nach
  UBA-Empfehlungen aus dem Verteilernetz;
  Koloniezahlen bei 20 °C und bei 36 °C;
- Nachweis von *Clostridium perfringens*
  Demonstrationen im Labor
- Bedeutung von Legionellen und Pseudomonaden
  in den Hausinstallationen
- Trinkwasseruntersuchungen nach DIN, ISO und
  nach UBA-Empfehlungen aus der Hausinstallation;
  Nachweis von Legionellen,
- Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa*
  Demonstrationen im Labor

WAS UNSERE TEILNEHMER SAGEN:

- Sehr interessant und informativ
- Erfahrungsberichte und viele
  praktische Beispiele aus dem Labor
- Anschauungsmaterial aus realen Proben

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
510,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Verpflegung
10 % FRÜHBUCHERRABATT bei Anmeldung bis 31.12.2026

D-COUNT® 25/D-COUNT 50 TROUBLESHOOTING



- **ZIELGRUPPE**
  D-COUNT 25/D-COUNT 50-Anwender
- **DAUER**
  09:00-16:00 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux

KURSINHALTE

- Systemüberblick
- Messzelle (Reinigung und Einstellung)
- Kalibration und Applikation anpassen
- Fehlersuche und Fehlerbehebung am System (Troubleshooting)

Der Besuch dieses Kurses ersetzt nicht
den Abschluss eines Wartungsvertrages.

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
400,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Verpflegung

NACHSCHULUNG SYSTEM (1 TAG)



- **ZIELGRUPPE**
  Medizinische Fachangestellte/
  Labormitarbeiter
- **DAUER**
  1 Tag
- **REFERENT**
  bioMérieux

KURSINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

- Nachschulung eines Systems Ihrer Wahl:
  Definition und Festlegung
  Ihrer individuellen Kursinhalte

FORDERN SIE BITTE DAS BESTELLFORMULAR FÜR VOR-ORT-SCHULUNGS-MODULE AN

Die Teilnahmegebühr beinhaltet Schulungsunterlagen und versteht sich zzgl. MwSt. und 547,00 € Anfahrtspauschale für bis zu 2 Teilnehmer.

Für jeden weiteren Teilnehmer berechnen wir jeweils die Hälfte der Teilnahmegebühr zzgl. MwSt.
Bei Bestellung von 2 Modulen entfällt die Anfahrtspauschale.
Bei Bestellung von 3 aufeinanderfolgenden Modulen und mehr gewähren wir zusätzlich einen Rabatt von 20 %.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre individuellen Schulungskonzepte vor Ort. Gerne senden wir Ihnen Informationen zu unseren verfügbaren Vor-Ort-Schulungen zu.

TERMIN AUF ANFRAGE

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
1040,00 € zzgl. MwSt.

Weitere Informationen siehe Bestellformular Vor-Ort-Schulungen.

NACHSCHULUNG SYSTEM (0,5 TAGE)



- **ZIELGRUPPE**
  Medizinische Fachangestellte/
  Labormitarbeiter
- **DAUER**
  0,5 Tage
- **REFERENT**
  bioMérieux

KURSINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

- Nachschulung eines Systems Ihrer Wahl:
  Definition und Festlegung
  Ihrer individuellen Kursinhalte

FORDERN SIE BITTE DAS BESTELLFORMULAR FÜR VOR-ORT-SCHULUNGS-MODULE AN

Die Teilnahmegebühr beinhaltet Schulungsunterlagen und versteht sich zzgl. MwSt. und 547,00 € Anfahrtspauschale für bis zu 2 Teilnehmer.

Für jeden weiteren Teilnehmer berechnen wir jeweils die Hälfte der Teilnahmegebühr zzgl. MwSt.
Bei Bestellung von 2 Modulen entfällt die Anfahrtspauschale.
Bei Bestellung von 3 aufeinanderfolgenden Modulen und mehr gewähren wir zusätzlich einen Rabatt von 20 %.

API® – ANSATZ, AUSWERTUNG UND SICHERE ERGEBNIS-INTERPRETATION

WEB-SEMINAR (AUFZEICHNUNG) *NEU*



- **ZIELGRUPPE**
  Anwender von API-Systemen
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger und Wiedereinsteiger
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Allgemeines und Präanalytik
- Auswahl der Kolonien und korrekte Beimpfung von API-Systemen
- Visuelle Auswertung und Interpretation der Ergebnisse durch APIWEB™
- Typische Fallstricke
- Qualitätskontrolle

BEI DIESEM WEB-SEMINAR HANDELT ES SICH UM EINE AUFZEICHNUNG.

KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE FÜR IHREN INDIVIDUELLEN WUNSCHTERMIN, FALLS SIE AN DEN VORGESCHLAGENEN TERMINEN NICHT TEILNEHMEN KÖNNEN.

bioMérieux

12. Januar 2027
2. März 2027
14. Dezember 2027

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

ENTEROBACTERALES UND NONFERMENTER – ERKENNEN UND IDENTIFIZIEREN

WEB-SEMINAR (AUFZEICHNUNG) *NEU*



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeitende aus der industriellen Mikrobiologie
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger und Wiedereinsteiger
- **DAUER**
  14:00-14:45 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Einführung zu den Keimgruppen
  - *Enterobacterales*
  - *Non-Enterobacteriaceae* (Nonfermenter)
- Vorkommen und spezifische Eigenschaften
- Morphologische Merkmale und biochemische Charakteristika
- Grundlagen und Voraussetzungen für die Keimidentifizierung
- Identifizierungsmöglichkeiten
  -Hilfestellungen durch Zusatztests (Oxidase, OF-Test, Gramfärbung)
  - Vorstellung verschiedener Identifizierungsmethoden

BEI DIESEM WEB-SEMINAR HANDELT ES SICH UM EINE AUFZEICHNUNG.

KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE FÜR IHREN INDIVIDUELLEN WUNSCHTERMIN, FALLS SIE AN DEN VORGESCHLAGENEN TERMINEN NICHT TEILNEHMEN KÖNNEN.

bioMérieux

19. Februar 2027
4. Mai 2027
20. Juli 2027

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

GRUNDLAGEN DER INDUSTRIELLEN MIKROBIOLOGIE – KULTUR, MIKROSKOPIE, IDENTFIZIERUNG

WEB-SEMINAR (AUFZEICHNUNG) *NEU*



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeitende aus der industriellen Mikrobiologie
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger und Wiedereinsteiger
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Einführung
- Anzuchtmedien und kultureller Ansatz
- Mikroskopische Verfahren
  - Gramfärbung
  - Nativpräparat
- Identifizierungsmethoden
  - Manuelle Biochemie mit API®-Systemen
  - Automatisierte Biochemie mit VITEK® 2 COMPACT
  - Massenspektrometrie mit VITEK® MS PRIME

BEI DIESEM WEB-SEMINAR HANDELT ES SICH UM EINE AUFZEICHNUNG.

KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE FÜR IHREN INDIVIDUELLEN WUNSCHTERMIN, FALLS SIE AN DEN VORGESCHLAGENEN TERMINEN NICHT TEILNEHMEN KÖNNEN.

bioMérieux

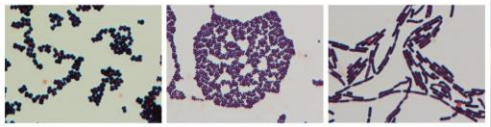
3. März 2027
9. Juli 2027
16. September 2027

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

STAPHYLOKOKKEN, MIKROKOKKEN, *BACILLUS* SPP. – SYSTEMATIK UND KLASSIFIZIERUNG

WEB-SEMINAR (AUFZEICHNUNG) *NEU*



- **ZIELGRUPPE**
  Labormitarbeitende aus der industriellen Mikrobiologie
- **VORKENNTNISSE**
  Einsteiger und Wiedereinsteiger
- **DAUER**
  14:00-15:30 Uhr
- **REFERENT**
  bioMérieux
- **ZUGANG**
  Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

KURSINHALTE

- Einführung zu den Keimgruppen
  - *Staphylococcaceae*
  - *Micrococcaceae*
  - *Bacillaceae*
- Vorkommen und spezifische Eigenschaften
- Morphologische Merkmale und biochemische Charakteristika
- Grundlagen und Voraussetzungen für die Keimidentifizierung
- Identifizierungsmöglichkeiten
  - Hilfestellungen durch Zusatztests (Katalase, Gramfärbung)
  - Vorstellung verschiedener Identifizierungsmethoden

BEI DIESEM WEB-SEMINAR HANDELT ES SICH UM EINE AUFZEICHNUNG.

KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE FÜR IHREN INDIVIDUELLEN WUNSCHTERMIN, FALLS SIE AN DEN VORGESCHLAGENEN TERMINEN NICHT TEILNEHMEN KÖNNEN.

bioMérieux

26. April 2027
19. Oktober 2027
9. Dezember 2027

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER
90,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmebescheinigung

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Januar	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Mikrobiologisches Umgebungsmonitoring aus Sicht der Qualitätssicherung	22.01.2027	Dr. Marcel Goverde	Web-Seminar	53
Verifizierung von (Trink-)Wassermethoden gemäß DIN EN ISO 13843:2018-03	26.01.2027	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	42
Grundlagen der Mikrobiologie: Klassische Identifizierung von Mikroorganismen und ihre Herausforderungen	27.01.2027	Frank Kugler	Web-Seminar	48
Verderbnisorganismen in und auf Lebensmitteln: Hefen, Schimmelpilze (inkl. hitzeresistenter Formen), Pseudomonaden	28.01.2027	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	41

Februar				
Ready to eat: ein unterschätztes Risiko? **NEU**	02.02.2027	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	38
Schimmelpilze in der Lebensmittelindustrie **NEU**	04.02.2027	Prof. Dr. Sebastian Ulrich	Web-Seminar	39
Wann sind Bakterien wirklich tot? **NEU**	10.02.2027	Prof. Hans-Curt Flemming	Web-Seminar	43
Einsatz von modernen molekularbiologischen Methoden in der Lebensmittelanalytik	18.02.2027	Prof. Dr. Ulrich Busch	Web-Seminar	20
Grundlagen eines mikrobiologischen Umgebungsmonitoring-Programms in der Sterilproduktion	25.02.2027	Michael Grosser	Web-Seminar	49

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

März	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Beurteilung von Lebensmitteln	12.03.2027	Martin Lietz	Web-Seminar	17
Praktisches Arbeiten im Lebensmittel-Labor **NEU**	15.03.2027	Adeline Egge	Web-Seminar	36
Lebensmittelhygiene im Visier	18.03.2027	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	26
Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik (DIN EN ISO 11133:2020)	19.03.2027	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	37

April				
Bacillus cereus in Lebensmitteln – Risiko für die öffentliche Gesundheit?	07.04.2027	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	15
Microbiology 4.0 – Daten, Digitalisierung und Automatisierung für die mikrobiologische Qualitätskontrolle **NEU**	08.04.2027	Dr. Marcel Goverde	Web-Seminar	51
Biofilme: Wie Bakterien ihr Leben organisieren – eine Erfolgsgeschichte **NEU**	12.04.2027	Prof. Hans-Curt Flemming	Web-Seminar	18
Grundlagen Mikrobiologie in der Kosmetikindustrie **NEU**	20.04.2027	Dr. Bernhard Fellenberg	Web-Seminar	50
Mikrobiologische Untersuchung pflanzlicher Arzneimittel **NEU**	26.04.2027	Dr. Michael Czieborowski	Web-Seminar	55
Legionella & Co: Dauermieter im Biofilm	27.04.2027	Prof. Hans-Curt Flemming	Web-Seminar	28
Clean Meat – liegt die Zukunft in der Petrischale? **NEU**	29.04.2027	Dafina Ismaili	Web-Seminar	19
Lebensmittelbedingte Ausbrüche: Vom ersten Verdacht bis zur Erregeridentifizierung **NEU**	30.04.2027	Dr. Stephanie Häusser	Web-Seminar	25

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Mai	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Mikrobiologische Anforderungen an Wasser, Scherbeneis und Eiswürfeln in Lebensmittelbetrieben **NEU**	03.05.2027	Paul Andrei	Web-Seminar	30
Identifizierung von Mikroorganismen mittels Molekularbiologie und Massenspektrometrie	04.05.2027	Tim Kautz	Web-Seminar	23
Pathogene *Enterobacteriaceae*in und auf Lebensmitteln: STEC/EHEC, Salmonella und Cronobacter	10.05.2027	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	33
Wie erkennt und identifiziert man aerobe Sporenbildner?	13.05.2027	Denischa Schmidtner	Web-Seminar	44

Juni				
Mikrobiologisches Umgebungsmonitoring in Nicht-sterilen Produktionsbereichen – Best Practices	08.06.2027	Dr. Marcel Goverde	Web-Seminar	54
Akkreditierung im Labor – Fortgeschrittene : Modul 1	10.06.2027 (vormittags)	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	Web-Seminar	11
Akkreditierung im Labor – Fortgeschrittene : Modul 2	10.06.2027 (nachmittags)	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	Web-Seminar	12
Pathogene Bakterien in Lebensmitteln – ein Überblick	11.06.2027	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	34
Bekämpfung von Biofilmen – Wer gewinnt?	17.06.2027	Prof. Hans-Curt Flemming	Web-Seminar	16
Aktualisierung der mikrobiologischen Basisnorm DIN EN ISO 7218	18.06.2027	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	13
Grundlagen der industriellen Mikrobiologie	22.-24.06.2027	bioMérieux	GI220627	61
Aseptische Prozesssimulation (APS) – mehr als nur Media Fill **NEU**	28.06.2027	Dr. David Holthöwer	Web-Seminar	45
Pathogenitätsfaktoren und Resistenzen entlang der Lebensmittelkette **NEU**	29.06.2027	Dr. Stephanie Häusser	Web-Seminar	35

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Juli	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Die Zukunft der Mikrobiologie: Aufbau und Pflege einer eigenen mikrobiellen Stammsammlung	02.07.2027	Frank Kugler	Web-Seminar	46
DCOUNT® 25/DCOUNT 50 Troubleshooting	06.07.2027	bioMérieux	DZT060727	65

September				
Theorie und Praxis in der Lebensmittelmikrobiologie	22.-24.09.2027	Geesthacht	LR220927	63
Gentechnik und Designer-Mikroorganismen für die Lebensmittelherstellung – Gefahr oder mehr Sicherheit? **NEU**	27.09.2027	Prof. Dr. Dieter Jahn	Web-Seminar	21
Messunsicherheit bei quantitativen Verfahren in der Mikrobiologie	28.09.2027	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	29
Mikrobiologisches Online-Monitoring in pharmazeutischem Wasser	30.09.2027	Dr. Hans-Joachim Anders	Web-Seminar	56

Oktober				
Molekularbiologische Grundlagen in der Lebensmittel-Analytik	04.10.2027	Prof. Dr. Ulrich Busch	Web-Seminar	31
Mikrobiologische Diagnostik im pharmazeutischen Labor	5.-7.10.2027	bioMérieux	PH051027	62
Durchführung von Desinfektionsmittelstudien im Pharmabereich	11.10.2027	Anna-Lena Kirchner	Web-Seminar	47

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Oktober	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Kontinuierliche Verbesserung im Labor	13.10.2027	Ruud Casteleijn Accent Advies B.V., Baarn bioMérieux	Web-Seminar	24
Nahrungsergänzungsmittel unter der Lupe: Vitamine, Mineralien, Probiotika – Geldverschwendung oder Lebensverlängerung? **NEU**	14.10.2027	Prof. Dr. Dieter Jahn	Web-Seminar	32
Mikrobiologische Abweichungen und OOX-Befunde – von der Bewertung bis zur CAPA **NEU**	18.10.2027	Dr. Marcel Goverde	Web-Seminar	52
Wasser – ein spezieller Lebensraum	22.10.2027	Dr. Jens Fleischer Dr. Petra Tichaczek-Dischinger	WA221027	64
Reinigungsvalidierung in der Kosmetikindustrie **NEU**	27.10.2027	Joachim Eitel	Web-Seminar	58

November				
KBE-Bestimmung in der Mikrobiologie: Grundlagen, Probleme bei der Koloniezählung und praxisnahe Hilfestellungen **NEU**	15.11.2027	Denischa Schmidtner	Web-Seminar	23
Validierung und Verifizierung in der mikrobiologischen Praxis **NEU**	23.11.2027	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	40
API® – von der Kultur zum Ergebnis	24.11.2027	bioMérieux	Web-Seminar	14
Nukleasekontaminationen – Nachweis von DNasen und RNasen und Herausforderungen in der Praxis **NEU**	30.11.2027	Tina Börner	Web-Seminar	57

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

DEZEMBER	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Lebensmittelhygiene und Lebensmittel-assoziierte Erkrankungen **NEU**	06.12.2027	Dr. med. Sebastian Wendt	Web-Seminar	27
Strategische Laborführung – von der Wissenschaft zur Management-Exzellenz	08.12.2027	Michael Schiffer	Web-Seminar	59

Grundkurs: für Teilnehmer, die über geringes oder keinerlei Basiswissen verfügen
Aufbaukurs: für Teilnehmer, die bereits einen Grundkurs besucht haben bzw. ihr Wissen vertiefen möchten
Seminar: entsprechend des jeweiligen Seminarinhalts referieren externe Referenten (Theorie und zum Teil auch praktisches Arbeiten)

Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Aufzeichnung Web-Seminare	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
API® - Ansatz, Auswertung und sichere Ergebnis-Interpretation	12.01.2027 I 02.03.2027 I 14.12.2027	bioMérieux	Web-Seminar	68
Enterobacterales und Nonfermenter – Erkennen und Identifizieren	19.02.2027 I 04.05.2027 I 20.07.2027	bioMérieux	Web-Seminar	69
Grundlagen der industriellen Mikrobiologie – Kultur, Mikroskopie, Identifizierung	03.03.2027 I 09.07.2027 I 16.09.2027	bioMérieux	Web-Seminar	70
Staphylokokken, Mikrokokken, *Bacillus* spp. – Systematik und Klassifizierung	26.04.2027 I 19.10.2027 I 09.12.2027	bioMérieux	Web-Seminar	71

Vor-Ort-Schulungen	Referent/in	Kursnummer	Seite
Nachschulung System (0,5 Tage)	bioMérieux	Auf Anfrage des Bestellformulars	66
Nachschulung System (1 Tag)	bioMérieux	Auf Anfrage des Bestellformulars	67

Auf Anfrage	Referent/in	Kursnummer	Seite
Individuelle Webformate	-	-	60

VERBINDLICHE ANMELDUNG

REGISTRIERUNGSINFORMATIONEN

Institut

Straße

PLZ, Ort

Telefonnummer

Kundennummer

E-Mail*

*Bitte geben Sie Ihre E-Mail-Adresse an, da die Bestätigung elektronisch erfolgt!

Steuerlicher Rechnungsempfänger (falls abweichend)
Für Rechnungskorrekturen berechnen wir pro erstellter Rechnung 20,00 € zzgl. MwSt.

Straße

PLZ, Ort

Datum Unterschrift

Firmenstempel

Bitte vollständig ausfüllen. Die eingetragenen Daten werden zur Erstellung der Teilnahmebescheinigung verwendet.

SCHULUNGSINFORMATIONEN

Kursnummer (falls vorhanden)

Kurs-/Seminartitel

Termin

TEILNEHMER 1

Vorname/Nachname

E-Mail

☐ Vegetarier

TEILNEHMER 2

Vorname/Nachname

E-Mail

☐ Vegetarier

10-26/ Dieses Dokument ist rechtlich nicht bindend.bioMérieux behält sich das Recht vor, ohne Mitteilung Änderungen vorzunehmen. BIOMERIEUX, das BIOMERIEUX-Logo, API, VITEK MS, D-COUNT® 25/D-COUNT® 50
sind verwendete, angemeldete und / oder eingetragene Marken von bioMérieux oder eines ihrer Niederlassungen oder Tochtergesellschaften.
Andere Namen oder Warenzeichen sind Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer. bioMérieux SA RCS Lyon 673602 399 /
Photos: N. Bouchut, Fotolia.com, iStockphoto.com/ Microsoft 365 Copilot / théra / RCS Lyon B 398 160 242.

bioMérieux Deutschland GmbH • 72622 Nürtingen • Tel.: 07022 3007-0
www.biomerieux.com