

27. Kemptener Nährmedientag
**Neue Anforderungen an die Qualitätssicherung von Nährmedien bei der
Lebensmittel- und Wasseranalytik**
(für alle Anwender von Nährmedien - auch Fertignährmedien)

22. Mai 2019

**Norm DIN EN ISO 11133:2018 nun
Pflicht für akkreditierte Lebensmit-
tel- und Trinkwasserlaboratorien**



Veranstaltungsort

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für
Molkereiwirtschaft (Molkereischule)
Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten

Veranstalter / Anmeldung

muva kempten GmbH, Ignaz-Kiechle-
Straße 20-22, 87437 Kempten
Fax: 0831/5290-199
E-Mail: seminare@muva.de
Internet: www.muva.de/seminare
Ansprechpartner: Bernd Ziegmann,
Tel. 0831/5290-224

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer 360,- € (zzgl. MwSt.).
Enthalten sind Seminarunterlagen, Ge-
tränke und Mittagessen. Zahlung nach
Erhalt der Rechnung. Ab dem dritten
Teilnehmer einer Firma erhalten Sie
50,- € Rabatt.

Anmeldebedingungen

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Ver-
anstaltungsbeginn. Nach Eingang Ihrer
Anmeldung erhalten Sie eine Anmelde-
bestätigung und die Rechnung. Bei ein-
er Stornierung vor Anmeldeschluss er-
heben wir eine Bearbeitungsgebühr
von 50,- € (zzgl. MwSt.), nach Anmel-
deschluss ist die volle Teilnehmerge-
bühr zu entrichten. Die Teilnahme ist je-
derzeit übertragbar.

Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten
Sie eine Auswahl an Hotels, die einen
muva-Rabatt gewähren sowie eine An-
reisebeschreibung. Übernachtungs-
hinweise: www.hotels-kempten.de
Anreise: www.muva.de/seminare

Firmenausstellung

Die Veranstaltung wird von einer
Foyer-Ausstellung begleitet.

Inhalt / Nutzen des Seminars

- Herstellung und Qualitätssicherung von Nährmedien bei den Anwendern unter Berücksichtigung der aktuellen Anforderungen
- Qualitätssicherung und Leistungskontrolle aus der Sicht der Nährmedienhersteller und Anwender (Erfahrungsberichte und praktische Demonstrationen)
- Demonstration fehlerhafter Nährmedienchargen
- Vorgaben der Norm DIN EN ISO 11133:2018 (Deutsche Fassung EN ISO 11133: 2014 + Amd1:2018) - Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien

Referenten/innen



Barbara Gerten

Biologin; Senior Scientist Traditional Microbiology; Merck KGaA, Darmstadt, Germany. Obfrau im DIN-Arbeitsausschuss „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließl. Schnellverfahren“. Mitglied in DIN/CEN/ISO-Arbeitsausschüssen zur Erarbeitung mikrobiologischer Normen im Bereich Lebensmittel und Trinkwasser.



Dr. Maximilian Moravek

Fachtierarzt für Milchhygiene, stellv. Abteilungsleiter Mikrobiologie, muva kempten GmbH. Mitglied in internationalen IDF-Arbeitsgruppen zur Harmonisierung und Methodenentwicklung im Lebensmittelbereich, Beratungstätigkeit und Schulungen, u.a. zu den Themen: HACCP, mikrobiologisches Labor, Hygiene, Infektionsschutz, Trink- und Kühlwasser (Hygienereferent für VDI-Schulungen 2047 und 6023)



Burkhard Heinicke

Vorstand Vertrieb / CEO Sales der SHP Steriltechnik AG, Detzel Schloss/Satuelle



Ivo Siegrist

Bioingenieur; Product Manager Global, Media & Specialities; Sigma-Aldrich Buchs (Merckgruppe), Switzerland

Zielgruppe

- Laboranten/ innen aus der Wasser-, Lebensmittel- und Futtermittelindustrie
- Mitarbeiter/innen aus den Nährmedienlabors
- Angesprochen sind aus aktuellem Anlass die Vertreter akkreditierter Laboratorien.
- Die Vorgaben der Norm richten sich an alle Anwender und Hersteller von Nährmedien - auch von Fertignährmedien.

Anmeldung

Name, Vorname:

Funktion:

Telefon:

E-Mail:

Firmenanschrift:

Rechnungsanschrift:

Ich melde noch meine/n Kollegen/in mit an (50 € Rabatt für den dritten Teilnehmer):

Name, Vorname:

E-Mail:

Name, Vorname:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift / Name:

27. Kemptener Nährmedientag

Neue Anforderungen an die Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik

(für alle Anwender von Nährmedien - auch Fertignährmedien)

22. Mai 2019

- 08:00 Eröffnung der Foyer-Ausstellung
Nährmedienhersteller präsentieren Ihre Angebote und beantworten Fragen rund um die Qualitätssicherung und Leistungskontrolle von Nährmedien.
- 08:30 Eröffnung des Seminars
Begrüßung der Teilnehmer
- Vorträge**
- 08:35 **Vorgaben der Norm**
DIN EN ISO 11133:2018 (Deutsche Fassung EN ISO 11133:2014 + Amd1:2018) „Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien“
Barbara Gerten, Merck KGaA
- 10:30 Kaffeepause
- 11:15 **Qualitätssicherung bei der Herstellung und Prüfung von Trocken- und Fertignährmedien sowie Referenzmaterialien**
Barbara Gerten, Merck KGaA
Ivo Siegrist, Sigma-Aldrich, Schweiz
- 11:45 **Die Herstellung von Nährböden unter Berücksichtigung aktueller Anforderungen**
Dr. Maximilian Moravek, muva kempten GmbH
- 12:45 Mittagspause
Besichtigung der Firmenausstellung
- 13:45 **Aktuelle Anforderungen an den Anwender bei der Qualitätssicherung von Nährmedien aus Sicht eines akkreditierten Prüflabors**
Dr. Maximilian Moravek, muva kempten GmbH
- 15:15 **Vorschriftmäßiges Sterilisieren im Laborbereich mit Dampfsterilisatoren**
Richtiges Beladen, richtige Programmauswahl, problematische Bedingungen, mögliche Fehler
Burkhard Heinicke, SHP Steriltechnik AG

16:15 Kaffeepause

Demonstrationen

- 16:45 **Schonende Herstellung von Nährmedien, Praktische Demonstration fehlerhafter Nährmedienchargen (Ursache und Wirkung)** *Dr. Maximilian Moravek, Simone Wolf, muva kempten GmbH*
- 17:15 Ende des Seminars
Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen

Sponsor:



Firmenausstellung:

Die Veranstaltung wird von einer Foyer-Ausstellung begleitet.

Labor-Praxistage, 23./24.05.2019



An den Folgetagen finden im Schulungslabor die Labor-Praxistage zur praktischen Umsetzung der Nährmedienprüfung nach der DIN EN ISO 11133:2018 statt. Voraussetzung: Teilnahme am Nährmedientag oder einer vergleichbaren Fortbildung.