

Labor-
Praxistage

Praktische Umsetzung der Nährmedienprüfung nach der DIN EN ISO 11133:2018

23./24. Mai 2019

**Begrenzte
Teilnehmerzahl**



Labor-Praxistage im muva-Schulungslabor

Anmeldung / Veranstalter

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
E-Mail: seminare@muva.de
Fax: +49 (0) 831/5290-199
Internet: www.muva.de/seminare
Ansprechpartner: Bernd Ziegmann
Tel.: +49 (0) 831/5290-224

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer € 690,- (zzgl. MwSt.).
Enthalten sind Seminarunterlagen, Getränke und Mittagessen. Zahlung nach Erhalt der Rechnung. Sie erhalten € 50,- Preisnachlass für den dritten und jeden weiteren Teilnehmer.

Anmeldebedingungen

Anmeldeschluss ist zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Bei einer Stornierung 14 Tage vor Seminarbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von € 50,- zzgl. MwSt. Bei einer Stornierung nach Anmeldeschluss ist die volle Seminargebühr zu entrichten. Die Teilnahme ist jederzeit übertragbar.

Übernachtungsmöglichkeiten

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Auswahl an Hotels, die einen muva-Rabatt geben (www.hotels-kempten.de).

Anreise

Eine Anfahrtsskizze zum Veranstaltungsort erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung.

Ziele / Themen

In dem Laborkurs lernen Sie die aktuellen Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2018 (Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien) direkt in die Laborpraxis umzusetzen.

Themenschwerpunkte des Laborkurses:

- Grundlagen der mikrobiologischen Prüfung
- Mikroorganismen für die Leistungsprüfung
- Praktische Durchführung der Verfahren zur Leistungsprüfung
- Einsatz und Umgang mit Referenzmaterialien
- Dokumentation

Ihr Vorteil / Lernerfolg

- Begrenzte Teilnehmerzahl
- Eigener Laborarbeitsplatz mit intensiver individueller Betreuung
- Hoher Laborstandard im modern ausgestatteten Schulungslabor
- Selbständige Durchführung der Laborarbeiten in kleinen Gruppen
- Auswertung und Dokumentation der eigenen Ergebnisse

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.



Ivo Siegrist

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



Vera Krüger

Biologielaborantin Qualitätskontrolle Nährmedien, Merck KGaA, Darmstadt



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)

Zielgruppe

- Laboranten/ innen aus der Wasser-, Lebensmittel- und Futtermittelindustrie
- Mitarbeiter/innen aus den Nährmedienlabors
- Vertreter akkreditierter Laboratorien
- Anwender und Hersteller von Nährmedien - auch von Fertignährmedien

Teilnahmevoraussetzungen

- Teilnahme an einem Kemptener Nährmedientag oder einer vergleichbaren Veranstaltung über die Anforderungen der Norm DIN EN ISO 11133
- Es bestehen keine Beschäftigungsbeschränkungen für das Arbeiten im mikrobiologischen Labor

Ein herzliches Dankeschön an die Merck KGaA für die Unterstützung!



Praktische Umsetzung der Nährmedienprüfung nach der DIN EN ISO 11133:2018

Donnerstag, 23. Mai 2019

08:30	Begrüßung der Teilnehmer Organisatorisches
08:40	Vorstellung und Erwartungen der Teilnehmer
09:00	Einführung in die Methoden der DIN EN ISO 11133:2018 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen der mikrobiologischen Prüfung ▪ Mikroorganismen für die Leistungsprüfung ▪ Stammkulturen, Gebrauchskulturen, Suspensionen (Inokula) ▪ Verfahren zur Leistungsprüfung ▪ Dokumentation ▪ Umsetzung im Labor-Praxisteil <i>Barbara Gerten, Merck KGaA</i>
10:00	Pause
10:15	Einführung Laborordnung <i>muva kempten GmbH</i>
10:30	Labor-Praxis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Herstellung von Über-Nacht-Kulturen und Suspensionen (Inokula) ▪ Ermittlung geeigneter Verdünnungsstufen ▪ Verfahren zur Prüfung fester Medien (Medien zur Zählung mit Direktausstrich, Gußplatte und Membranfiltration Isolierungsmedien) ▪ Verfahren zur Prüfung flüssiger Medien (nicht selektive und selektive Medien)
12:45	Mittagspause Laborpraxis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortsetzung Verfahren zur Prüfung
14:30	Pause
14:45	Laborpraxis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortsetzung Verfahren zur Prüfung
16:30	Zusammenfassung und Diskussion
17:00	Ende des ersten Labortages
19:00	Abendessen auf Einladung der muva kempten GmbH Erfahrungsaustausch bei gemütlichem Beisammensein

Freitag, 24. Mai 2019

08:30	Begrüßung
08:40	Referenzmaterialien <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen Anwendung nach DIN EN ISO 11133:2018 ▪ Vorstellung Referenzmaterialien am Beispiel Vitroids / Lenticules <i>Ivo Siegrist, Sigma-Aldrich Buchs</i>
09:30	Laborpraxis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auswertung der selbst angesetzten Verdünnungen und Prüfungen ▪ Auswertung anhand vorbereiteter Prüfungen flüssiger und fester Medien einschließlich Prüfung mit Membranfiltration ▪ Dokumentation
10:15	Pause
10:30	Laborpraxis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortsetzung Auswertung
11:30	Zusammenfassung, offene Fragen, Abschluss
12:00	Ende der Seminarveranstaltung <i>Imbiss</i>

Sponsor:



Kemptener Nährmedientag, 22.05.2019

Am Vortag findet der Nährmedientag der muva kempten GmbH statt. Die Teilnahme an dieser oder einer vergleichbaren Veranstaltung über die Anforderungen der Norm DIN EN ISO 11133:2018-07 ist **Voraussetzung** für eine Teilnahme an den Labor-Praxistagen.

Weitere Informationen: www.muva.de/seminare