

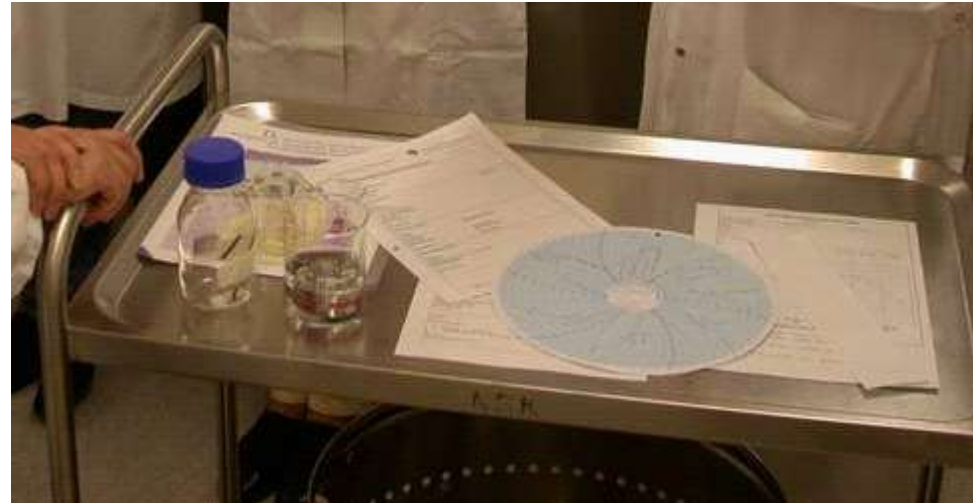
Kemptener Nährmedientag, 09.04.2013



muva kempten
Demonstration fehlerhafter Nährmedienchargen
(Ursache und Wirkung)



SHP Steriltechnik AG
Vorschriftsmäßiges Sterilisieren im Labor-
bereich mit Dampfsterilisatoren, richtiges
Beladen, richtige Programmauswahl, pro-
blematische Bedingungen, mögliche Fehler



muva kempten Demonstrationen im Nährmedienlabor

- ▶ Schonende Herstellung von Nährmedien (große Volumen)
- ▶ Abfüllen in Rörhchen
- ▶ pH-Wert-Messung
- ▶ Autoklav: Möglichkeiten der Abkühlung, Chargendokumentation, Thermosperre, Hygienekontrollen (Bio-Kontamination der Luft)



VWR International GmbH

Granulierte Trockennährmedien, Fertigmedien, Luftkeimsammler, Test für Hygienekontrollen, Schnelltests, PCR-Test und -Geräte, chromogene Nährmedien, Verbrauchsmaterialien, Schutzkleidung, Labormöbel und Geräte



Komplettanbieter mikrobiologischer Diagnostik für die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie. (Laborgeräte, Temperaturüberwachungssystem, Chromogene- und Trockennährmedien)

**bioMérieux
Deutschland GmbH/
AES Chemunex GmbH**



**Oxoid Deutschland GmbH /
ThermoFisher Scientific Gruppe**

**Mikrobiologische Diagnostik für die
Qualitätskontrolle im Lebensmittelbereich**



Transia GmbH

**Test zur Reinigungskontrolle / Hygiene monitor „System“ /
Petrifilm™ / Aufbewahrung von Kulturen**

Barbara Gerten

*Merck KGaA, Merck Millipore
Biomonitoring R+D*



Nach dem Studium der Biologie (Schwerpunkte Mikrobiologie, Biochemie) war Barbara Gerten in verschiedenen Firmen als Kontroll- und Entwicklungsleiterin für mikrobiologische Produkte tätig und ist seit 2008 bei Merck KGaA Laborleiterin Raw Materials and Regulations. Zusätzlich ist sie Mitglied zahlreicher nationaler und internationaler Gremien zu mikrobiologischen Fragestellungen (u.a. Normung Lebensmittelmikrobiologie, Wasser und Nährmedien in den Ausschüssen DIN NAL, NAW, NaMed sowie als deutsche Delegierte bei ISO/CEN). Die Erarbeitung der DIN EN ISO 11133 hat sie als deutsche Delegierte im entsprechenden ISO CEN-Ausschuss von Beginn an aktiv begleitet.

Matthias Heßling

*Industrial Marketing Manager,
Thermo Scientific Microbiology
Division*



Studium der Biotechnologie an der FH Bingen, seit 1993 tätig in im Vertrieb und Marketing bei führenden Herstellern im Life Science Sektor. 2006 Abschluss als MBA an der WHU/Kellogg School of Management. Seit Oktober 2012 bei ThermoFisher Scientific Oxoid verantwortlich für das Marketing mikrobiologischer Produkte für die Lebensmittelsicherheit und pharmazeutischen Industrie.

Dr. Monika Knödseder

*Stellvertretende Geschäftsleitung der
muva kempten. Leiterin der Abteilung
Mikrobiologie.*



Fachtierärztin für Milchhygiene, seit 1993 arbeitet sie bei der muva kempten. Mitarbeit im DIN-Arbeitsausschuss „Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung einschließl. Schnellverfahren“. Lehrbeauftragte der Hochschule Kempfen, sie hält die Vorlesung für Mikrobiologie (Studiengang Lebensmittel- und Verpackungstechnologie). Außerdem ist sie Mitglied der BfR-Kommission für Hygiene.

**Wir wünschen den Teilnehmern/innen viel Freude
bei der Umsetzung der gewonnenen Erkenntnisse!**