



## 1. Halbjahr 2021

- 18.02.2021** **Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV)**  
(Online) (Grund- / Wiederholungsschulung)
- 22.02.2021** **Validierung und Verifizierung in der Lebensmittelmikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 16140)
- 23.02.2021** **Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 13843:2018)
- 23.02.2021** **Messunsicherheit in der Mikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 19036:2020)
- 17.03.2021** **Aktuelle Anforderungen an die Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik**  
(Online) (DIN EN ISO 11133:2020)
- 13/14.04.21** **Angewandte Statistik und Qualitätssicherung in der Analytik**  
(Online) (Schwerpunkt Eignungsprüfungen / Referenzmaterialien)
- 15.04.2021** **Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV)**  
(Online) (Grund- / Wiederholungsschulung)
- 27.04.2021** **Hygiene-Anforderungen an Planung, Errichtung, Betrieb und Instandhaltung von Verdunstungskühlanlagen** (VDI-lizenzierte Schulung nach Richtlinie VDI 2047-2)
- 28/29.04.21** **Hygiene in Trinkwasser-Installationen**  
(Online) (VDI-lizenzierte Schulung gemäß Richtlinie VDI / DVGW 6023 Kategorie A für Meister, Techniker und Ingenieure)
- 05.05.2021** **Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen** (Grundlagenschulung nach DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1 inklusive Qualifikationstest)
- 12.05.2021** **Sensorik-Expertenschulung für Milch- & Molkenpulver inkl. Verkostung**  
(Online) (Warenkunde und Sensorik verschiedener Milch- und Molkenprodukte)
- 18.05.2021** **HACCP, Hygiene & Infektionsschutz**  
(Online) Schulung für Kleinbetriebe der Lebensmittelbranche (Direktvermarkter, Klein-, Hofkäseereien sowie Milchabgabestellen)
- 20.05.2021** **Sensorik-Expertenschulung für Käse inklusive Verkostung** (Warenkunde und Sensorik verschiedener Käse)



## 1. und 2. Halbjahr 2021

- 14.06.2021** **Validierung und Verifizierung in der Lebensmittelmikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 16140)
- 15.06.2021** **Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 13843:2018)
- 15.06.2021** **Messunsicherheit in der Mikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 19036:2020)
- 06/07.07.21** **Kemptener Qualitätstage**  
(Online) Forum für Fach- und Führungskräfte der Milch- und Lebensmittelwirtschaft, die im Bereich Qualität, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement tätig sind
- 21.09.2021** **Aktuelle Anforderungen an die Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik**  
(Online) (DIN EN ISO 11133:2020)
- 30.09.2021** **Hygiene-Anforderungen an Planung, Errichtung, Betrieb und Instandhaltung von Verdunstungskühlanlagen** (VDI-lizenzierte Schulung nach Richtlinie VDI 2047-2)
- 07.10.2021** **Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV)**  
(Online) (Grund- / Wiederholungsschulung)
- 19/20.10.21** **Angewandte Statistik und Qualitätssicherung in der Analytik**  
(Online) (Schwerpunkt Eignungsprüfungen / Referenzmaterialien)
- 26.10.2021** **HACCP, Hygiene & Infektionsschutz**  
(Online) Schulung für Kleinbetriebe der Lebensmittelbranche (Direktvermarkter, Klein-, Hofkäseereien sowie Milchabgabestellen)
- 10.11.2021** **Validierung und Verifizierung in der Lebensmittelmikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 16140)
- 11.11.2021** **Bestimmung von Leistungsmerkmalen in der Wassermikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 13843:2018)
- 11.11.2021** **Messunsicherheit in der Mikrobiologie**  
(Online) (DIN EN ISO 19036:2020)



## 2. Halbjahr 2021

- 16.11.2021**  
(Online) **Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen** (Grundlagenschulung nach DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1 inklusive Qualifikationstest)
- 02/03.12.21**  
(Hybrid – geplant) **Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht**  
Drei Experten aus dem Rechtsbereich berichten über die neuesten Entwicklungen aus dem Milch- und Lebensmittelrecht.
- 07/08.12.21**  
(Präsenz – geplant) **Internationale Konferenz Bedeutung pflanzlicher Alternativen für die Milchwirtschaft**  
(Forum für Fach- und Führungskräfte, die sich mit der Thematik „pflanzliche Alternativen“ beschäftigen).

### Ansprechpartnerin:

Eva Herz  
Leitung Seminare / Marketing  
muva kempten GmbH  
[seminare@muva.de](mailto:seminare@muva.de)  
0831 5290-224



Jetzt anmelden!

