

Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung im AfG-Betrieb

Im Rahmen des Seminars werden Grundlagen zur Getränkemikrobiologie vermittelt. Dabei wird das Schadpotenzial relevanter Keime eingehend behandelt, Nachweismethoden vorgestellt und die Probenbehandlung ausführlich besprochen. Die entsprechenden Keime und Praxisproben werden mikroskopiert, auch die praxisnahe Vorstellung alternativer Nachweismethoden werden vorgestellt.

Termin: 07. bis 09. Februar 2018

Seminarleitung: Dr. Andreas Brandl // Thomas Huber // Lars Peuker

Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der mikrobiologischen Qualitätssicherung von Erfrischungsgetränken

Mittwoch, 07. Februar 2018

(Beginn 09.30 Uhr / Ende 17.00 Uhr)

- Korrekte Handhabung eines Mikroskops
- Grundlagen der Getränkemikrobiologie (Keimspektrum, Wachstumsfaktoren, Risiken)
- Nährmedien und Probenverarbeitung (korrekte Handhabung, Vergleich verschiedener Nährböden)
- Mikroskopie von Mikroorganismen
- Einsatz von Gensonden und Fluoreszenz-Mikroskopie (Vorstellung durch die Firma Vermicon)

Anschließend gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Donnerstag, 08. Februar 2018

(Beginn 09.00 Uhr / Ende 17.00 Uhr)

- PCR als alternative Nachweismethode
- Mikroskopie und physiologische Tests zur Identifizierung
- Aktuelles zur Trinkwasserverordnung und Demonstration spezieller Nährböden und Nachweismethoden zur Trinkwasseruntersuchung
- Vorstellung und Einsatzgebiete verschiedener Nährböden im AfG-Bereich (Firma Döhler)

Freitag, 09. Februar 2018

(Beginn 08.30 Uhr / Ende 13.00 Uhr)

- Mikroskopie von Mikroorganismen
- Auswerten unbekannter Praxisproben
- Erfahrungen aus der betrieblichen Praxis (Stufenkontrolle/Schwachpunkte in der Abfüllung/HACCP)
- Verabschiedung und Ausgabe der Zertifikate



Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 830,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html.

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

18-03 Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung im AfG-Betrieb

(Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).

Ich wünsche vegetarisches Essen

Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

