

# Mikrobiologische Risiken beherrschen

Pathogene Keime erkennen und Kontaminationen verhindern

09. November 2023 Online  Nr. 3416

## Laborbefunde verstehen, bewerten und Verkehrsfähigkeit prüfen

Für die Lebensmittelsicherheit sind pathogene Mikroorganismen ein Problem, das mit Hilfe des Hygienemanagements moderiert werden kann. Durch regelmäßige Laboranalysen und genaue Rohstoffspezifikationen minimieren Sie das Risiko mikrobieller Kontaminationen. Ausreißer sind trotzdem möglich.

Das Seminar vermittelt einen komprimierten Überblick über wichtige pathogene Keime. Sie lernen, wie Sie im Rahmen der Qualitätssicherung Laboranalytik umsetzen und Ergebnisse interpretieren können. Aus rechtlicher Sicht erfahren Sie, wie Sie die Verkehrsfähigkeit Ihrer Produkte prüfen und welche Meldepflichten Sie gegenüber Behörden beachten müssen.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ haben Sie Informationen zu wichtigen pathogenen Keimen gesammelt
- ✓ sind Sie in der Lage, laboranalytische Ergebnisse einzuordnen
- ✓ kennen Sie die gesetzlichen Vorgaben und Entscheidungen zur Risikobewertung

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus der Qualitätssicherung und Hygienemanager, sowie Neueinsteiger:innen mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit.

## Mit der Expertise von:

**Dr. Andrea Dreusch** ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit unterstützt.

**Prof. Dr. Markus Grube** ist Gründungspartner bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach. Er berät und vertritt die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.

## Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel

- **Überblick über spezielle pathogene Keime:** *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spec.*, *Campylobacter spec.*, MRSA-Staphylococci

Umsetzung in die Praxis

- **Wie Sie eine wirksame Qualitätssicherung aufbauen**
- Hygienemanagement
- Rohstoffspezifikationen

Laborergebnisse verstehen und interpretieren

- Beispiele zur Einordnung von laboranalytischen Ergebnissen innerhalb des speziellen Kontextes
- Umgang mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten

Rechtliche Aspekte der **mikrobiologischen Risikobewertung**

- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung und Rechtsfolgen im Fall des Nachweises

**Melde- und Mitteilungspflichten** gegenüber Behörden

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/risiken-mibi](http://www.akademie-fresenius.de/risiken-mibi)

Bild: © SurfupVector – AdobeStock