

Mikrobiologische Risiken beherrschen

Pathogene Keime erkennen und Kontaminationen verhindern

11. März 2025 | Online Nr. 3730

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 dem Hygienemanagement, 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.

Dr. Boris Riemer ist Partner der im Life-Sciences tätigen Kanzlei Seitz & Riemer und berät seit über 20 Jahren Lebensmittelunternehmen zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen. Zusätzlich ist er Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbandes Deutschland und lehrt sowie referiert regelmäßig zu aktuellen Themen des Lebensmittelrechts.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rechtliche Aspekte der mikrobiologischen Risikobewertung

Melde- und Mitteilungspflichten gegenüber Behörden

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-Staphylococcen

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

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

