Akademie Fresenius-Seminar

Praxiswissen Mikrobiologie für die Lebensmittelindustrie

3. Dezember 2026 | Online Nr. 4070
13. April 2027 | Online Nr. 4214



Mikrobiologische Zusammenhänge verstehen

Mikrobiologische Fragestellungen gehören zum Alltag eines jeden lebensmittelproduzierenden Unternehmens – etwa bei HACCP-Konzepten, Gefahrenanalysen, Probenahmen und der Bewertung von Laborbefunden. Es ergeben sich dabei schnell praxisrelevante Fragen bezüglich relevanter Keime, innerbetrieblicher Kontaminationsquellen und der Wirksamkeit von Hygienemaßnahmen. Fachkräfte sind dabei regelmäßig mit Entscheidungen konfrontiert, die mikrobiologisches Grundverständnis erfordern.

Dieses Seminar schärft Ihr Verständnis für die praxis-relevanten mikrobiologischen Grundlagen, indem Sie die wichtigsten Keime, ihre Eigenschaften und Lebensbedingungen kennenlernen – und verstehen, wie Sie dieses Wissen gezielt in Ihrem Aufgabenfeld rund um Hygiene und HACCP einsetzen können.

Nach diesem Seminar…

- ☑ verfügen Sie über ein grundlegendes mikrobiologisches Verständnis der lebensmittelrelevanten Keime und ihrer Eigenschaften.
- ☑ bewerten Sie mikrobiologische Risiken sicher und kennen wirksame Maßnahmen zur Minimierung.
- ☑ nutzen Sie mikrobiologisches Wissen gezielt, um Abläufe und Maßnahmen in HACCP, Hygienemanagement und Probenahme zu optimieren.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelproduktion sowie Mitarbeitende aus QM und QS, die mit Hygienekonzepten und Produktsicherheit beauftragt sind.

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 und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u. a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Relevante Anforderungen

- Wer fordert was im Kontext der Lebensmittelmikrobiologie?

Mikroorganismen im Fokus

- Wer verbirgt sich hinter dem Begriff „Keime“?
- Welche Gefahren gehen von Ihnen aus?

Wachstumsbedingungen verstehen

- Welche Umweltbedingungen fördern das Wachstum von Mikroorganismen?
- Relevante Einflüsse im Kontext von Produktsicherheit und -haltbarkeit

Vorkommen und Kontaminationsquellen im eigenen Betrieb

- Wo kommen lebensmittelrelevante Keime vor?
- Typische Eintragsquellen entlang der Produktionskette

Gegenmaßnahmen: Hygiene- und Kontrollstrategien

- Wie lassen sich mikrobielle Risiken minimieren?
- Was kann man tun, um lebensmittelrelevante Keime loszuwerden?

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Bild: © Blueastro – iStock