



Expertenforum QS:

Mikrobiologie

26. und 27. November 2026
in Düsseldorf

Die Themen

- DGHM-Richt- und Warnwerte
- Fast Data, Safe Food: Spektroskopische Schnellanalytik
- Aktuelle Erkenntnisse aus der amtlichen Lebensmitteluntersuchung
- Next-Generation-Lösung für Nachweis und Typisierung
- ATP-Biolumineszenz zur Echtzeit-Hygienekontrolle
- Entwicklung von antimikrobiell wirksamen Schutzkulturen
- Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch
- Vollautomatisierte PCR-Analytik

Ihr Update zu mikrobiologischen Schnellmethoden!



Mit Beiträgen von

Mathias Boldt Neogen | **Prof. Dr. Ulrich Busch** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) | **Dr. Johanna Detzner** Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) | **Jeannette Friedrich** altona Analytics | **Patrick Husmann** Lactalis Gruppe | **Gabriel Linder** HyServe | **Henriette Maaß** NanoStruct | **Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger** Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) | **Britta Nitsch** bioMérieux | **Prof. Dr. Alexander Prange** Fachhochschule Südwestfalen / Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) | **Lutz Rödiger** zur Mühlen Gruppe | **Konstantin Rönfeld** bioMérieux | **Jürgen Schlösser** Schloesser Consult | **Dr. Florian Waldherr** Thermo Fisher Scientific

Donnerstag, 26. November 2026

09:00 Ausgabe der Unterlagen und Begrüßungskaffee

09:30 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter

Jürgen Schlösser, Schloesser Consult

09:45 Die DGHM Richt- und Warnwerte für Lebensmittel als antizipierte Sachverständigengutachten

- Wie entstehen DGHM Richt- und Warnwerte?
- Richtige Anwendung der DGHM Richt- und Warnwerte
- Aktuelles aus der Arbeit der Ständigen Arbeitsgruppe

Prof. Dr. Alexander Prange, Fachhochschule Südwestfalen

10:30 Fast Data, Safe Food: Spektroskopische Schnellanalytik für die Lebensmittelsicherheit

- Ramanspektroskopie als Methode zur Identifizierung von Stoffen
- Spezialfall Bakterien in Lebensmitteln
- Ausblick: Detektion von Bakterien und Schadstoffen in Minuten

Henriette Maaß, NanoStruct

11:15 Kaffeepause

11:45 Innovationen in der Mikrobiologie – Schneller zu sicheren Ergebnissen

- Neogen Soleris®: Innovative Technologie für Echtzeit-Monitoring und rasche Entscheidungen
- Neogen Petrifilm™: Bewährte Schnellmethode für zuverlässige und effiziente Analysen

Mathias Boldt, Neogen

12:30 Herausforderungen in der Lebensmittelmikrobiologie – Aktuelle Erkenntnisse aus der amtlichen Lebensmitteluntersuchung

- Typische Verderbskeime in verschiedenen Produktkategorien – welche Auffälligkeiten begegnen uns am häufigsten?
- Vorkommen und Bedeutung von *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *STEC* und *Bacillus cereus* – aktuelles aus der Routineüberwachung und aus Verbraucherbeschwerden.
- Herausforderungen für Lebensmittelbetriebe: Erkenntnisse aus der Untersuchung von Lebensmitteln und Umgebungsproben, mit besonderem Augenmerk auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes*

Dr. Johanna Detzner, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL)

13:15 Mittagspause

14:00 Mehr als PCR: GENE-UP® als Next-Generation-Lösung für Nachweis & Typisierung

- Schnelle Ergebnisse, vom Erregernachweis zur Ursache
- Dynamisches Risikomanagement

Britta Nitsch und Konstantin Rönfeld, bioMérieux

14:45 Praktische Anwendung der qPCR in der Lebensmittelanalytik

- PCR Grundlagen: PCR – Wie funktioniert das eigentlich?
- PCR im Labor: DNA im Fokus – Was kann PCR im Labor?

Dr. Florian Waldherr, Thermo Fisher Scientific

15:30 Kaffeepause

16:00 ATP-Biolumineszenz zur Echtzeit-Hygienekontrolle – Von der Anlage bis zum Mitarbeiter

- Schnelle Validierung von Reinigungsprozessen
- Risikominimierung durch Personalüberwachung

Gabriel Linder, HyServe

16:45 Letzte Fragen und Abschlussdiskussion

17:15 Ende des ersten Tages

18:00 Gemeinsames Abendevent



Wir laden Sie ein und lassen den Tag bei leckeren Getränken und gutem Essen ausklingen. So setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist es, was zählt!



Informationen auch online unter: www.akademie-fresenius.de/forumqs

➔ Jetzt anmelden!

Freitag, 27. November 2026

09:00 Begrüßung durch den Tagungsleiter

Prof. Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

09:10 *Listeria monocytogenes* – von der Beanstandung bis zur juristischen Klärung

- Aufklärung einer Infektionskette
- Juristische Aufarbeitung über Jahre
- „Der Beamte muss nicht ins Blaue hinein ermitteln“

Prof. Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

10:00 Mission Value: Qualität und Wachstum im Einklang

- Chemisch-physikalische und mikrobiologische alternative Methoden

Patrick Husmann, Lactalis Gruppe

10:45 Kaffeepause

11:15 Entwicklung von antimikrobiell wirksamen Schutzkulturen für eine natürliche Unterdrückung von Verderbs- und pathogenen Keimen

- Unterschied Schutzkultur – klassische Starterkultur: Was kann die Schutzkultur?
- Einblick in Hemm-Mechanismen und antimikrobielle Stoffwechselprodukte: Wie funktioniert dies?
- Beispiele aus Forschung und Praxis (Milchprodukte, Fleisch- und Fischprodukte, pflanzliche Lebensmittel): Wo werden Schutzkulturen bereits erfolgreich angewandt? Welche Kulturen gibt es auf dem Markt? Wohin geht die Reise aus Sicht der Forschung?

Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

12:00 Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen

- Welche Produkte werden auf welche Keime untersucht?
- Warum sind diese relevant?
- Beispiele für Besonderheiten beim Export

Lutz Rödiger, zur Mühlen Gruppe

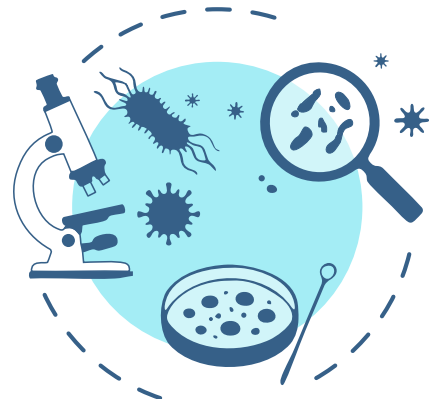
12:45 Vollautomatisierte PCR-Analytik – Probe rein, Ergebnis raus?

- Einführung von molekularbiologischen Standardlösungen der Humandiagnostik in die Lebensmittelanalytik
- Robust, hochsensitiv und belegbar korrekt – mit hoher Sicherheit und minimaler Hands-on-Time zur echten Walk-away-PCR in der Lebensmittelanalytik

Jeannette Friedrich, altona Analytics

13:30 Diskussionsrunde

14:00 Ende der Tagung und gemeinsamer Lunch



Mehr als spannende Vorträge!

Vergleichen Sie selbst die vorgestellten Systeme hinsichtlich Technologie, Geschwindigkeit, Spezifität und Kosten, um besser entscheiden zu können, welche Methode für Ihren Bedarf die richtige ist.

Folgende Hersteller freuen sich auf Ihren Besuch:



Informationen auch online unter: www.akademie-fresenius.de/forumqs

➔ Jetzt anmelden!

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/forumqs
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de

Teilnahmegebühr:
€ 1.795,- zzgl. MwSt.

Vertreter:innen einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule erhalten einen ermäßigten Teilnahmepreis von **€ 895,00 zzgl. MwSt.** (Nachweis per Fax oder E-Mail erforderlich). Der Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für **€ 295,00 zzgl. MwSt.** zu bestellen.

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



**DIE AKADEMIE
FRESENIUS**

www.akademie-fresenius.de/forumqs

→ **Jetzt anmelden!**

Haben Sie noch Fragen?



Annika Bode
Telefon: +49 231 75896-73
annika.bode@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit mehr als 30 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen der Carl Remigius Fresenius Education Group, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de

Wen treffen Sie auf dieser Tagung?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- ✓ Qualitätssicherung & Qualitätsmanagement
- ✓ Regulatory Affairs
- ✓ Labor und Hygienemanagement

Darüber hinaus richtet sich die Tagung an

- ✓ Mitarbeitende akkreditierter Prüflabore
- ✓ Sachverständige und Berater im Bereich Lebensmittel-mikrobiologie
- ✓ Vertreter von Behörden und Überwachungsinstitutionen
- ✓ Anbieter von Labor-, Analytik- und Hygienelösungen

Veranstaltungsort

Novotel Düsseldorf City West
Niederkasseler Lohweg 179
40547 Düsseldorf
Telefon: +49 211 52060-0
E-Mail: h3279@accor.com
<https://all.accor.com/hotel/3279>

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

Preis und Leistungen: Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Den Zugangscode erhalten Sie einige Tage nach Ende der Veranstaltung.

Gruppenrabatt: Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko: Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren

Zugang zu den Dokumentationsunterlagen. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz: Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis: © Viktor Morozuk – iStock, Bild enthält KI gestützte Änderungen, © Gordon Bussiek – Fotolia.com