

Mikrobielle Qualitätskontrolle – *ONLINE KURS O303*

Dieser Kurs ist als kompakte Fortbildung konzipiert, die die spezifischen Fragestellungen von gewerblichen/industriellen Anwendern zu Themen der mikrobiellen Qualitätskontrolle, speziell auch unter regulatorisch definierten Rahmenbedingungen, diskutiert. Nach einer vertiefenden Rekapitulation zur Bakteriologie und Mykologie werden wichtige klassische und moderne Verfahren zum kulturellen und nicht-kulturellen Nachweis sowie zur Identifizierung und Quantifizierung von Mikroorganismen vorgestellt, wobei der Aspekt der Qualifizierung der eingesetzten Ressourcen, die Validierung von mikrobiologischen Methoden wie auch die Auswertung und Beurteilung der Ergebnisse umfassende Beachtung erfährt.

Die Themen des Kurses sind u.a.:

Methoden der Mikrobiologie

- Rekapitulation: Bakteriologie und Mykologie
- Beurteilung des Risikopotentials von Mikroorganismen
- Sicherheitsbestimmungen und rechtliche Rahmenbedingungen im mikrobiologischen Labor
- Sterilisation, Desinfektion und Reinigung
- Einflussgrößen auf das Wachstum von Mikroorganismen
- Nährmedienkunde (Zusammensetzung und Herstellung wichtiger Medien inkl. Selektiv- und Differentialmedien)
- Probennahmetechniken (insbesondere Umgebungs- und Produktuntersuchung)
- Spezielle Arbeits- und Kultivierungstechniken für die mikrobielle Qualitätskontrolle
- Keimzahlbestimmung
- Mikrobiologische Prüfung von Produkten (u.a. Arzneimittel, Lebensmittel, Getränke, Trinkwasser, Kosmetika)
- Sterilitäts- und Stabilitätstest

Identifizierung von Mikroorganismen

- Strategien zur Identifizierung von Mikroorganismen
- Anlegen von Reinkulturen und selektive Kultivierung
- Stammhaltung (inkl. Kryokonservierung)
- Mikroskopische Analysetechniken (Mikroskopie, Färbeverfahren)
- Molekulare Analysetechniken (u.a. PCR, Sequenzierung)
- Biochemische Analysetechniken (u.a. Bunte Reihe, Schnelltests)
- Instrumentelle Analysetechniken (u.a. MALDI-TOF)

Qualitätssicherung

- Prüfvorschriften (u.a. ISO-Normen, Ph.Eur., branchenspezifische Richtlinien)
- Qualitätssicherung für Nährmedien und Kulturverfahren
- Validierung mikrobiologischer Verfahren
- Referenzmaterialien

Für diesen Kurs sind mikrobiologische Grundkenntnisse empfehlenswert.

Dauer: 2 Tage (Kursbeginn: 08:30 Uhr | Kursende: ca.15:30 Uhr | Mittagspause: ca.12:00 – 12:30 Uhr)

Teilnahmegebühr: € 730,-- (zzgl. 19% MwSt.) inkl. Kursunterlagen, sonstigen Arbeitsmaterialien und digitalem Teilnahmezertifikat per E-Mailversand.

LAB-ACADEMY

Dr. Battke SCIENTIA GmbH
Life Science Services

Geschäftsführer: Dr. Florian Battke

Optionales gedrucktes Teilnahmezertifikat per Postversand: Auf Wunsch senden wir Ihnen zusätzlich zum digitalen Teilnahmezertifikat auch ein gedrucktes Teilnahmezertifikat per Post zu. Die Kosten für das zusätzliche, gedruckte Zertifikat inkl. Postversand betragen € 20,- (zzgl. 19% MwSt.). Diese sind nicht in der Teilnahmegebühr enthalten.

Optionales Kurztestat (online): Im Anschluss an den Kurs können Sie ein Kurztestat als Erfolgskontrolle online ablegen. Die Testatgebühr beträgt € 35,- (zzgl. 19% MwSt.). Diese ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten. Sie erhalten dann ein erweitertes Teilnahmezertifikat mit dem erzielten Ergebnis. Die Anmeldung zum Testat sollte vor Kursbeginn erfolgen.

LAB-ACADEMY

Dr. Battke SCIENTIA GmbH
Life Science Services

Geschäftsführer: Dr. Florian Battke