

Mikrobielle Qualitätskontrolle – Präsenzkurs mit Laborpraxis B303

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. Im aktuell erweiterten Kurskonzept können viele der behandelten Techniken im Schulungslabor auch in der Praxis umgesetzt werden.

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: 3 Tage (Kursbeginn: 9:00 Uhr - Kursende: ca. 16:00 Uhr)

Teilnahmegebühr: € 1.250,- (zzgl. 19% USt.) inkl. Kursunterlagen, sonstigen Arbeitsmaterialien und gedrucktem Teilnahmezertifikat.

LAB ACADEMY

Dr. Battke SCIENTIA GmbH
Life Science Services

Geschäftsführer: Dr. Florian Battke

Falteräcker 5 • D-85250 Altomünster • Tel.: +49 8254 4319639
www.lab-academy.de • info@lab-academy.de • www.battke-scientia.de • info@battke-scientia.de

Optionales Kurztestat: Auf Wunsch können Sie im Anschluss an den Kurs ein schriftliches Kurztestat als Erfolgskontrolle ablegen. Die Testatgebühr beträgt € 35,-- (zzgl. 19% USt.). Diese ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten. Das Testat wird unmittelbar nach Kursende abgelegt (Dauer ca. 20 Minuten). Die Anmeldung zum Testat sollte vor Kursbeginn erfolgen.

LAB ACADEMY

Dr. Battke SCIENTIA GmbH
Life Science Services

Geschäftsführer: Dr. Florian Battke

Falteräcker 5 • D-85250 Altomünster • Tel.: +49 8254 4319639
www.lab-academy.de • info@lab-academy.de • www.battke-scientia.de • info@battke-scientia.de