

Molekularbiologische Nachweismethoden für pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln

BA392

Praktikumskurs

Der Kurs vermittelt den aktuellen Stand der molekularbiologischen Methoden zum Nachweis der wichtigsten pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln. Erfahrene Anwender stellen die Methodik in Theorie und in praktischen Demonstrationen vor und erläutern besondere Anforderungen.

Folgende Themen werden behandelt:

- Pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln
- Molekularbiologischer Nachweis von E. Coli (EHEC), Salmonellen, Staphylococcen, Listerien und Campylobacter
- Molekularbiologischer Nachweis von Mykotoxin bildenden Pilzen und von Viren in Lebensmitteln
- Anwendung der Real-time PCR in der Lebensmittelhygiene
- Multiplex-Real-time PCR und Ansätze zur Quantifizierung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln
- Anwendungen neuer Methoden in der amtlichen Lebensmittelüberwachung: Quantifizierung mit Real-Time PCR, Gensonden, neue Methoden nach § 64 LFGB
- Einsatz der MALDI-TOF-Technologie zur schnellen Identifizierung von Mikroorganismen
- Qualitätssicherung im molekularbiologischen Labor
- Demonstrationen im Labor.

Angesprochen sind technische und wissenschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Industrie, Untersuchungslaboratorien, Behörden und Forschungseinrichtungen mit molekularbiologischen Vorkenntnissen. Der Kurs findet im Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Oberschleißheim statt.

Dauer: 2 Tage

TERMINE, PREISE UND BUCHUNGSMÖGLICHKEIT

[↗ zur aktuellen Terminübersicht mit Preisangabe und Buchungsmöglichkeit](#)

Geplante Termine:

—

Kurspreis⁽¹⁾: 630 EUR

(1) Änderungen vorbehalten

KONTAKT UND BERATUNG

Administration/Beratung: **Eva Balog**, [↗ Kontakt](#)
 Fachliche Fragen: **Dr. Cornelia Kautt**, [↗ Kontakt](#)

INFORMATIONEN

techlab@ftu.kit.edu
[↗ Übersicht Themenbereich](#)

[20000461] 05.11.2022