

2-tägiges Seminar

Einführung in die *Mikrobiologie & Betriebshygiene*

(für Teilnehmer ohne Vorkenntnisse)

Termin: 31. Mai & 1. Juni 2017

Zeit: 31. Mai: 10.00 - 16.30 Uhr
01. Juni: 10.00 - 16.00 Uhr

Ort: **VWR International GmbH**
Graumanngasse 7 / Stiege A / 4. Stock
1150 Wien

Referent: Univ.Prof.Dr.Mohammad Manafi

Programm: siehe Rückseite

Kosten: 600,00 Euro exkl.MWSt.
(inkl. Schulungsunterlagen und Verköstigung)

Übersicht über Bakteriologie und diagnostisches Arbeiten in der Mikrobiologie:

- Kultivierung von Mikroorganismen
- Identifizierung von Mikroorganismen
- Mikroskopie und Färbungen (Gram-Färbung, Methylenblau-Färbung)
- Biochemische Tests: Bunte Reihe, Api
- Keimzahlbestimmung
- Schnellmethoden (z.B. Chromogene Medien, ReadyCult)
- Nicht-kulturelle und indirekte kulturelle Methoden: Gaschromatographie (GC), Elektrophorese in der Diagnostik, Einsatz gentechnischer Methoden, Impedanzmessung, Limulus-Test (LAL), serologische Methoden, Tierversuche/Zellkulturen.
- Methoden zur Resistenz Bestimmung: Agardiffusionstest, Minimale-Hemm-Konzentration, E-Test.
- Wasser- und Lebensmittelbedingte Erkrankungen
- Bakterien
- Viren
- Parasiten

Betriebshygiene und die gesetzlichen Vorgaben (Leitlinie)

- Gesetzliche Bestimmungen
- Händehygiene (Handabklatschproben)
- Betriebshygienische Überprüfung der Küche (Abklatschproben von Oberflächen)
- Luftkeimzahl Untersuchungen (Impaktionsverfahren)
- Enzymatischer Schnellnachweis (NAD) als Reinigungskontrolle (Hyrise)
- Bauliche Anforderungen an Räume
- Anforderungen an Einrichtungen, Geräte und Geschirr
- Reinigung und Desinfektion
- Warenübernahme und Lagern von Lebensmitteln
- Vorschriften für den Umgang mit speziellen Lebensmitteln
- Umgang mit fertig zubereiteten Speisen, Speisenausgabe
- Personalhygiene
- Wasserversorgung
- Abfälle
- Vorsorge gegen tierische Schädlinge
- HACCP
- Hygiene-Schulungen für Mitarbeiter im Küchenbereich