

■ Kurs 699/14

NEU

Grundlagenkurs Lebensmittelrecht

Normen, Rechtsprechung, Verkehrsauffassung

Ziel

Der Workshop vermittelt das ‚must know‘ des Lebensmittelrechts.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Recht: BasisVO 178/2002, LFGB
- Lebensmittelsicherheit & Hygiene
- Kontaminanten/Rückstände
- Rezepturvorgaben (KonfitürenVO & Co., Lebensmittelbuch)
- Zusatzstoffe, Aromen
- Kennzeichnung/Werbung
- Sachverständigenexpertise: ALS, ALTS

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker; Unternehmen (Regulatory Affairs, Qualitätsmanagement, Marketing), Laboratorien, Überwachung



VERANSTALTUNGSORT

Frankfurt am Main

TERMIN

12. Mai 2014

LEITUNG



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte Partnerschaft, München

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Partner von meyer.rechtsanwälte. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht mit allen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Zusätzlich ist Prof. Meyer Honorarprofessor an der TU München.

TEILNEHMERZAHL

max. 40 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 500,-*

Nichtmitglied: € 580,-*

ANMELDESCHLUSS

14.4.2014

* Bei gleichzeitiger Buchung der Veranstaltung „Lebensmittelrecht - was gibt es Neues?“ (669/14, siehe Seite 43) reduziert sich die Gebühr um jeweils 5%.

■ Kurs 669/14

Lebensmittelrecht – was gibt es Neues?

Ziel

Die Herstellung von sowie der Handel mit Lebensmitteln als auch die Überwachung verlangt nach einer umfassenden Kenntnis der Entwicklungen des deutschen und europäischen Rechts für Lebensmittel. Im Rahmen dieses Workshops werden die wesentlichen Neuerungen des deutschen und europäischen Rechts strukturiert und komprimiert vorgestellt.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind neue Normen und Rechtsprechung. Die Themenschwerpunkte werden kurzfristig durch aktuelle Themen ergänzt.

Detaillierte Informationen stehen Ihnen rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn unter www.gdch.de/fortbildung zur Verfügung. Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage ausführliche Unterlagen zu. Bitte senden Sie uns hierzu eine E-Mail an fb@gdch.de.

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker; Rechtsanwender aus Industrie, Laboratorien und Überwachung



VERANSTALTUNGSORT

Frankfurt am Main

TERMIN

13. Mai 2014

LEITUNG



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

meyer.rechtsanwälte Partnerschaft, München

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Partner von meyer.rechtsanwälte. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht mit allen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Zusätzlich ist Prof. Meyer Honorarprofessor an der TU München.



Dr. Axel Preuß

LAVES Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Dr. Axel Preuß ist Lebensmittelchemiker und seit 2011 Institutsleiter des LAVES Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg. 1991 bis 2011 hatte er einen Lehrauftrag für Lebensmittelrecht an der Universität Münster. Er ist ehemaliger Vorsitzender der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) und Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLBK). Im Frühjahr 2013 wechselte er vom Vorstand in den Beirat der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht (WGfL).

TEILNEHMERZAHL

max. 40 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 510,-*

Nichtmitglied: € 590,-*

ANMELDESCHLUSS

15.4.2014

* Bei gleichzeitiger Buchung der Veranstaltung „Grundlagenkurs Lebensmittelrecht“ (699/14, siehe Seite 42) reduziert sich die Gebühr um jeweils 5%.

■ Kurs 983/14

Die neue EU-Kosmetikverordnung**Wichtige neue Änderungen und Entwicklungen im Kosmetikrecht****Ziel**

Am 11. Juli 2013 trat die neue EU-Kosmetikverordnung 1223/2009 endgültig in Kraft. Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmern die wesentlichen Neuerungen und die in Folge dieser VO neu erlassenen Rechtsvorschriften darzustellen und zukünftige Entwicklungen an die rechtlichen Bestimmungen für kosmetische Mittel zu erläutern.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Überblick über wesentliche Neuerungen der Verordnung 1223/2009 und die in Folge dieser VO neu erlassenen Rechtsvorschriften
- Abgrenzung kosmetischer Mittel zu anderen Produktgruppen (Arzneimittel, Biozide)
- Neue Regelungen für Werbeaussagen
- Sicherheitsbewertung
- Nanomaterialien
- Das EU-Meldesystem mit der CPNP-Datenbank
- Meldung ernster unerwünschter Wirkungen an zuständige Behörden

Zielgruppe

Kosmetiksachverständige aus amtlicher Überwachung und Handelslaboren, Industrie (Regulatory Affairs)

**VERANSTALTUNGSORT**

Frankfurt am Main

TERMIN

27. März 2014

LEITUNG**Dr. Bernhard Schuster**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg

Dr. Bernhard Schuster ist Abteilungsleiter am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg. Seit 1994 leitet er das Schwerpunktlabor für kosmetische Mittel in Baden-Württemberg. Im Fokus des Labors liegen die Analytik und rechtliche Beurteilung kosmetischer Mittel im Rahmen der amtlichen Überwachung. Dr. Schuster ist Mitglied in der Kosmetikkommission des Bundesinstitut für Risikobewertung und Obmann der Arbeitsgruppe „Kosmetische Mittel“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft – Fachgruppe in der GDCh.

TEILNEHMERZAHL

max. 80 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 480,-

Nichtmitglied: € 540,-

ANMELDESCHLUSS

27.2.2014



Fortbildungszertifikat für Lebensmittelchemiker



**Mit 80 Fortbildungspunkten
in max. 2 Jahren zum
Fortbildungszertifikat**

Ihre Vorteile als Zertifikatsinhaber

- ✓ Reflexion und Verbesserung eigener Qualifikationen
- ✓ Objektive, neutrale Bestätigung fachlicher Kompetenz
- ✓ Nachweis der vom QM-System geforderten Standards
- ✓ Wettbewerbsvorteile auf dem Arbeitsmarkt
- ✓ Beschleunigung der beruflichen Karriere

**Online-Fortbildungskonto:
Punkte sammeln
leicht gemacht!**

Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. · ZFL-Geschäftsstelle
Varrentrappstraße 40-42 · 60486 Frankfurt am Main · E-Mail: zfl@gdch.de

www.zefo.org

■ Kurs 701/14 und 700/14*

**Lebensmittelinformationsverordnung
LMIV 1169/2011 für die Praxis****Ziel**

Der Workshop vermittelt die neuen Rahmenbedingungen für die Lebensmittelkennzeichnung nach der LMIV 1169/2011.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- LMIV – alles neu? Aktuelle Brennpunkte
- Noch mehr Verantwortung – für alle Stufen in der Lebensmittelkette?
- Lauterkeit – Klebefleisch, Analogkäse & Co.
- Verpflichtende Nährwertdeklaration
- Obligatorische Herkunftskennzeichnung
- Neue Kennzeichnungselemente

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker; Unternehmen (Regulatory Affairs, Qualitätsmanagement, Marketing), Laboratorien, Überwachung

**VERANSTALTUNGSORT**

Frankfurt am Main

TERMIN

24. Juni 2014

(Kurs 701/14)

26. November 2014

(Kurs 700/14)

LEITUNG**Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer**

meyer.rechtsanwälte Partnerschaft,
München

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Partner von meyer.rechtsanwälte. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht mit allen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Zusätzlich ist Prof. Meyer Honorarprofessor an der TU München.

TEILNEHMERZAHL

max. 40 Personen

GEBÜHREN JE KURS

GDCh-Mitglied: € 470,-

Nichtmitglied: € 530,-

ANMELDESCHLUSS

27.5.2014 (Kurs 701/14)

29.10.2014 (Kurs 700/14)

*** Bitte beachten Sie:**

Diesen Kurs bieten wir Ihnen aufgrund der großen Nachfrage an zwei Terminen an.

■ Kurs 677/14

Das aktuelle Zusatzstoffrecht der EU**Das FIAP und seine Auswirkungen****Ziel**

Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmern einen Überblick über das geltende Zusatzstoffrecht der Europäischen Union zu geben. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und ihren Anhängen sowie der Verordnung (EG) Nr. 231/2012. Gleichzeitig sollen Beispiele aus der Praxis (z.B. Kennzeichnung, Zulassung, Carry-over, aktuelle Themen) auf Probleme hinweisen und Lösungsansätze aufzeigen. Die Teilnehmer sollen abschließend in einer Panel-Diskussion eigene Fragestellungen aus der Praxis einbringen und mit den Referenten in der Gruppe diskutieren können.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (und Folgeverordnungen)
- Die Anhänge II und III dieser Verordnung
- Verordnung (EU) Nr. 231/2012
- Kennzeichnung
- Carry-over
- Aktuelle Fragestellungen
- Zulassung von Zusatzstoffen

Zielgruppe

Industrie (Regulatory Affairs), Sachverständige aus amtlicher Überwachung und Handelslaboren, Lebensmittelchemiker

**VERANSTALTUNGSORT**

Frankfurt am Main

TERMIN

3. November 2014

LEITUNG**Dipl.-LMChem. Stephan Walch**

Institut für Lebensmittelchemie
Speyer, Landesuntersuchungsamt
Rheinland-Pfalz

Dipl.-LMChem. Stephan Walch ist seit 2013 Referatsleiter des Instituts für Lebensmittelchemie Speyer am Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz. Er ist Obmann der AG Zusatzstoffe und Vorsitzender des Regionalverbandes Südwest der Lebensmittelchemischen Gesellschaft – Fachgruppe in der GDCh. Auf dem Gebiet der Zusatzstoffe gilt sein Arbeits- und Forschungsinteresse pflanzlichen Materialien und deren Inhaltsstoffe, sowie im Allgemeinen der Reinheitsuntersuchungen von Zusatzstoffen.

TEILNEHMERZAHL

max. 24 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 520,-

Nichtmitglied: € 600,-

ANMELDESCHLUSS

6.10.2014

■ Kurs 702/14

**Lebensmittelbedarfsgegenstände:
Update Sicherheit & Recht****Ziel**

Der Workshop vermittelt die Rahmenbedingungen für Lebensmittelbedarfsgegenstände bzgl. Sicherheit und Recht.

Inhalt

Themenschwerpunkte werden kurzfristig durch aktuelle Rechtsthemen ergänzt.

Detaillierte Informationen stehen Ihnen rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn unter www.gdch.de/fortbildung zur Verfügung. Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage ausführliche Unterlagen zu. Bitte senden Sie uns hierzu eine E-Mail an fb@gdch.de.

Zielgruppe

Personen aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Laboren und Überwachung

**VERANSTALTUNGSORT**

Frankfurt am Main

TERMIN

24. November 2014

LEITUNG**Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer**

meyer.rechtsanwälte Partnerschaft, München

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Partner von meyer.rechtsanwälte. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht mit allen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Zusätzlich ist Prof. Meyer Honorarprofessor an der TU München.

TEILNEHMERZAHL

max. 40 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 520,-

Nichtmitglied: € 600,-

ANMELDESCHLUSS

27.10.2014

■ Kurs 678/14

Health Claims-Verordnung 1924/2006**Anforderungen an Health Claims****Ziel**

Im Rahmen der Workshops werden Inhalt, Zweck und Praxis der Health Claims-Verordnung vorgestellt.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Health Claims systematisch aufbereitet, insbesondere
- Aktuelle Rechtsprechung, systematisch aufbereitet
- Update Gemeinschaftsliste
- Anforderungen der EFSA an Health Claims-Anträge
- Stand „on hold“ claims
- To do der Werbung mit unspezifischen Health Claims

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker, Rechtsanwender – Lebensmittelindustrie (Regulatory Affairs, F&E Nahrungsergänzungsmittel, Functional Food, diätetische Lebensmittel), Marketing-Abteilungen, Werbeagenturen, Produktmanager in der Lebensmittelindustrie, Markenmanagement

**VERANSTALTUNGSORT**

Frankfurt am Main

TERMIN

25. November 2014

LEITUNG**Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer**

meyer.rechtsanwälte Partnerschaft, München

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Partner von meyer.rechtsanwälte. Schwerpunkte seiner Tätigkeit sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht mit allen Facetten wie Produktentwicklung, Kennzeichnung und Health Claims, Risk Assessment und Krisenmanagement sowie Lobbyarbeit auf nationaler und europäischer Ebene. Zusätzlich ist Prof. Meyer Honorarprofessor an der TU München.

**Dr. Uta Verbeek**

meyer.science GmbH, München

Dr. Uta Verbeek ist Geschäftsführerin von meyer.science. Die Schwerpunkte ihrer Tätigkeit liegen in der Betreuung stoffrechtlicher Prüfungen sowie der Bewertung der Sicherheit und des Wirkpotenzials von Lebensmitteln und Konsumgütern. Ein weiteres Tätigkeitsfeld sind regulatorische Zulassungsverfahren für Health Claims und neuartige Lebensmittel sowie Abgrenzungsfragen.

TEILNEHMERZAHL

max. 40 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 470,-

Nichtmitglied: € 530,-

ANMELDESCHLUSS

28.10.2014

■ Kurs 676/14

Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln: Fakten, Strategien und Trends

Arbeitsgruppe Pharmakologisch wirksame Stoffe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

Ziel

Die Teilnehmer erhalten im Rahmen der Veranstaltung Informationen zur Anwendungspraxis von Tierarzneimitteln, zu verschiedenen Möglichkeiten der Probenvorbereitung und Analytik von Tierarzneimittelrückständen sowie zu Anforderungen an das Qualitätsmanagement in den Laboren.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Honig: Herkunft, Gewinnung, Zusammensetzung, Bienenkrankheiten, Rückstände
- Screening unter Einsatz moderner Schnelltests
- Screening mittels schnell scannender MS-Systeme (QQQ, [Q-] ToF, Orbitrap)
- Matrixeffekte bei unterschiedlichen LC-MS-Systemen
- Praxisgerechter Umgang mit Standardsubstanzen und daraus hergestellten Lösungen im akkreditierten Labor
- Rückstandsbefunde durch ungewöhnliche Einträge
- Aktuelle Situation von Antibiotikaresistenzen in der Nutztierhaltung

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker, Veterinärmediziner, Chemiker und verwandte Berufe, die in Bereichen der Qualitätssicherung von Lebensmitteln tierischer Herkunft oder in Laboratorien und sonstigen Einrichtungen mit rückstandsanalytischen Fragestellungen tätig sind



VERANSTALTUNGSORT

Frankfurt am Main

TERMIN

10. April 2014

LEITUNG



LM-Chem. Ralf Lippold
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg

LM-Chem. Ralf Lippold ist seit 1988 am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg beschäftigt, wo er 1990 das Arbeitsgebiet „pharmakologisch wirksame Stoffe“ und 2006 zusätzlich den zentralen HPLC-MS/MS-Bereich übernahm. Zusätzlich ist er im Europäischen Referenzlabor (EU-RL) für Pestizide in Lebensmitteln tierischer Herkunft und fettreichen Matrices tätig.



Prof. Dr. Gerd Hamscher

Justus-Liebig-Universität Gießen

Prof. Dr. Gerd Hamscher ist seit 2010 Professor für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen.

Seine Forschungsschwerpunkte beziehen sich u. a. auf die Analytik von Tierarzneimitteln und toxikologisch relevanten Substanzen in Lebensmitteln und der Umwelt sowie das Verhalten ausgewählter Wirkstoffe in biotechnologischen Prozessen.

TEILNEHMERZAHL

max. 30 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 520,-
Nichtmitglied: € 600,-

ANMELDESCHLUSS

13.3.2014

■ Kurs 656/14

Neue analytische Methoden und rechtliche Vorgaben in der Pestizidanalytik

Analytische und rechtliche Aspekte bei der Beurteilung von Rückständen aus der Anwendung von Pestiziden

Ziel

Der Kurs soll den Teilnehmern einen Überblick über moderne Methoden zur Rückstandsanalytik von Pestiziden vermitteln sowie aktuelle Entwicklungen, Trends und Anwendungen aufzeigen. Aktuelle rechtliche Grundlagen und toxikologische Bewertungen sind ebenso Gegenstand der Diskussion.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Analytik schwieriger Matrices
- LC-MS-MS und Triggered MRM
- Neue rechtliche Grundlagen
- Tipps und Tricks aus der Praxis

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker, Rückstandsanalytiker im öffentlichen Dienst sowie aus Handelslaboratorien, die die neuen Techniken und rechtlichen Bestimmungen kennen lernen und zur Lösung ihrer Probleme einsetzen möchten.



VERANSTALTUNGSORT

Frankfurt am Main

TERMIN

30. September 2014

LEITUNG



Dr. Günther Kempe
Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen, Chemnitz

Dr. Günther Kempe ist seit 1981 am Bezirks-Hygiene-Institut Chemnitz in verschiedenen Bereichen der Rückstandsanalytik tätig, als Abteilungsleiter Lebensmitteltoxikologie seit 1986 und als Fachgebietsleiter für Pestizide und organische Rückstände seit 1991.

Seine analytischen Schwerpunkte liegen in der Gaschromatographie, LC-MS/MS und GC-MS/MS. Dr. Kempe ist Mitglied in diversen Arbeitsgruppen des Din, BVL bzw. BfR. Von 2000 bis 2010 war er Obmann der AG Pestizide der GDCh. Seit 2011 ist er der Vorsitzende der „BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel und ihre Rückstände“

TEILNEHMERZAHL

max. 40 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 530,-
Nichtmitglied: € 610,-

ANMELDESCHLUSS

2.9.2014

■ Kurs 672/14

NEU

Fruchtsäfte, fruchtsafthaltige Getränke: Technologie, Untersuchung und Beurteilung**Lebensmittelrecht, Analytik, Prozess- und Produktentwicklung im Fruchtsaft- und Getränkebereich****Ziel**

Ziel des Kurses ist die Vermittlung von Kenntnissen und aktuellen Entwicklungen in den Bereichen Analytik, Technologie und Forschung, vorbeugende Qualitäts- und Produktionskontrollen sowie in dem Bereich der lebensmittelrechtlichen Beurteilung von Fruchtsäften und fruchtsafthaltigen Getränken.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht
- Beispiele für effiziente Eigenkontrollen in der Fruchtsaft- und Getränkeindustrie
- Aktuelle Entwicklungen im Bereich der Authentizitätskontrolle von Fruchtsäften und fruchtsafthaltigen Getränken
- Nachhaltigkeit im Bereich der Verpackungstechnologie (PET)

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker, andere Naturwissenschaftler, Chemieingenieure und technische Mitarbeiter aus Lebensmittelindustrie, amtlicher Lebensmittelüberwachung und Handelslaboratorien

**VERANSTALTUNGSORT**

Geisenheim (Hessen)

TERMIN

9. – 10. Oktober 2014

LEITUNG**Dr. Christian Sprenger**

Faethe Labor GmbH, Paderborn

Dr. Christian Sprenger ist seit 1991 bei der Faethe Labor GmbH tätig und studierte zuvor Lebensmittelchemie an der Westfälischen Wilhelms-Universität in Münster.

Seine Arbeitsschwerpunkte sind die Untersuchung und Beurteilung von Fruchtsäften, Konfitüren und anderen süßen Brotaufstrichen (z.B. Honig), den hierfür verwendeten Rohwaren sowie die Weiterentwicklung und Optimierung von Produktionsprozessen.

TEILNEHMERZAHL

max. 60 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 540,–

Nichtmitglied: € 660,–

ANMELDESCHLUSS

11.9.2014

■ Kurs 609/14

Aktuelle Trends der Real-Time-Polymerasekettenreaktion in der Lebensmittelanalytik**Analytik von GVO, Bakterien/Viren und Allergenen, Differenzierung und Quantifizierung von Tier- und Pflanzenarten****Ziel**

Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmern einen Überblick über die derzeitigen Anwendungen von molekularbiologischen Methoden - mit Schwerpunkt bei der Real-Time-PCR – in der Analytik von Lebensmitteln sowie deren Möglichkeiten und Grenzen zu vermitteln. Trends bei der Anwendung der Methoden sollen aufgezeigt werden. Die Teilnehmer sollen eigene Fragestellungen aus der Praxis einbringen und in der Gruppe diskutieren können.

Inhalt

Schwerpunkte des Kurses sind:

- Trends in der Real-Time-PCR-Analytik: Multiplex-Real-Time-PCR
- Trends in der Analytik von gentechnisch veränderten Pflanzen (GVP) in Lebensmitteln
- Validierung: DNA-Extraktion und Real-Time-PCR
- Allergenanalytik mittels Real-Time-PCR
- Quantifizierung von Tierarten in Fleischerzeugnissen und Käse mittels Multiplex-Real-Time-PCR
- Differenzierung und Quantifizierung von Pflanzenarten
- Ansätze zur Quantifizierung von Zutaten mittels Real-Time-PCR
- Nachweis von Bakterien und Viren mittels Real-Time-PCR, Validierung und Standardisierung
- DNA-Sequenzierung und ihre Anwendung bei der Artendifferenzierung von Fischen
- MALDI-TOF zur Differenzierung von Mikroorganismen
- Einsatz mikrofluidischer Systeme

Zielgruppe

Lebensmittelchemiker, Biologen, Veterinärmediziner und verwandte Berufe von staatlichen und privaten Laboratorien der Lebens- und Futtermittelkontrolle

**VERANSTALTUNGSORT**

Freiburg

TERMIN

27. – 28. November 2014

LEITUNG**LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg

LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger ist als Abteilungsleiter am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig. Zu seinen Arbeitsgebieten zählen die Untersuchung auf gentechnische Veränderungen und Allergene sowie die molekularbiologische Artendifferenzierung.

Als langjähriger Experte arbeitet Herr Waiblinger in europäischen und nationalen Arbeitsgruppen zur Entwicklung und Standardisierung von molekularbiologischen und sonstigen biochemischen Methoden in der Lebensmittelanalytik (u. a. CEN, DIN, BVL, GDCh) mit.

TEILNEHMERZAHL

max. 15 Personen

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied: € 650,–

Nichtmitglied: € 770,–

ANMELDESCHLUSS

30.10.2014