

VERANSTALTUNGSORT

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstraße 5
79114 Freiburg

ANFAHRT

Die Teilnehmer erhalten nach dem Anmeldeschluss eine ausführliche Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort.

Die Deutsche Bahn bietet attraktive Konditionen für Ihre Anreise zu GDCh-Veranstaltungen an. Informationen erhalten Sie unter www.gdch.de/bahn.

UNTERKUNFT

Als geeignete Übernachtungsmöglichkeiten wurden nachfolgende Hotels genannt. Diese Hinweise erfolgen ohne jede Verbindlichkeit:

InterCityHotel Freiburg, Bismarckallee 3, 79098 Freiburg im Breisgau
Tel.: +49 761 3800-888, E-Mail: freiburg@intercityhotel.de
Internet: www.intercityhotel.de

Gaststätte Paradies, Mathildenstraße 26/28, 79106 Freiburg
Tel.: +49 761 273700, E-Mail: info@paradies-freiburg.de
Internet: www.paradies-freiburg.de

Hotel Bischofslinde, Am Bischofskreuz 15, 79114 Freiburg
Tel.: +49 761 82688 und 82689, E-Mail: info@hotel-bischofslinde.de
Internet: www.hotel-bischofslinde.de

Hotel-Restaurant Bierhäusle, Breisgauer Straße 41, 79110 Freiburg-Lehen
Tel.: +49 761 8830-0, E-Mail: info@bierhaeusle.de
Internet: www.bierhaeusle.de

Weitere Unterkünfte erfragen Sie bitte bei:
Tourist Information, Am Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg
Tel.: +49 761 3881-880, E-Mail: touristik@fwtm.de
Internet: www.freiburg.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Haftung für bestellte und nicht abgenommene Zimmer beim Besteller liegt.

INHOUSE-SEMINARE Schulungen nach Ihren Vorstellungen

Individuell, effizient, zeit- und kostensparend –
nutzen Sie das Expertenwissen und unser Know-how
als langjähriger Seminaranbieter auch für Ihre Inhouse-Seminare.

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Sakarya
Tel.: +49 69 7917-331/-364 oder E-Mail: fb@gdch.de

ANMELDUNG

Melden Sie sich bitte online bis zum 1.11.2018 (Anmeldeschluss) bei der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V. (GDCh) an:



Anke Moosbauer
Fortbildungsorganisation

Telefon: +49 69 7917-291
E-Mail: a.moosbauer@gdch.de
www.gdch.de/fortbildung

GEBÜHREN

GDCh-Mitglied € 650,-
Nichtmitglied € 730,-

Die Gebühren sind einschließlich Begleitmaterial und GDCh-Zertifikat, Mittagessen, Kaffeepausen- und Konferenzgetränken, ausschließlich Unterkunft zu verstehen. Sie unterliegen nicht der Mehrwertsteuerpflicht (Steuerbefreiung nach § 4 Nr. 21. a) bb) UStG).

Ihr direkter Link zu unserer Internetseite:



Die AGB finden Sie im Internet unter www.gdch.de/teilnahme.

HINWEIS AUF WEITERE VERANSTALTUNGEN

- 530/18 **Validierung computergestützter Analysensysteme (CSV)**
Die Umsetzung von Annex 11 und OECD 17 Advisory Document in der Praxis
Leitung: Carsten Buschmann
6. – 7. Dezember 2018 · Frankfurt am Main
- 674/19 **Moderne HPLC-MS-Methoden in der Lebensmittel- und Futtermittelanalytik**
Leitung: Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf
19. März 2019 · Münster
- 685/19 **MALDI-TOF MS zur Artbestimmung**
Tiere, Pilze und Mikroorganismen
Leitung: Dr. Jörg Rau
9. – 11. April 2019 · Fellbach (bei Stuttgart)



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Aktuelle Trends der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik

Untersuchung auf GVO, Allergene, Mikroorganismen
sowie Tier- und Pflanzenarten

LMChem. Hans-Ulrich Waiblinger

- GVO
- Allergene
- Mikrobiologie
- Tier- und Pflanzenarten
- Sequenzierung und Digitale PCR



609/18

29. – 30. November 2018 · Freiburg



Anerkannt mit 20 Punkten
(www.zefo.org)

Zertifizierungsstelle für die Fortbildung
von Lebensmittelchemikern

ZIEL

Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmern einen Überblick über die derzeitigen Anwendungen von molekularbiologischen Methoden 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:

- Real-Time-PCR-Analytik: Detektionssysteme, Auswertung, Multiplexing
- GVO-Analytik
- Validierung der Real-Time-PCR
- Allergenanalytik
- Quantifizierung von pflanzlichen und tierischen Lebensmittelbestandteilen
- Aktuelle Themen der Speziesdifferenzierung (Tier/Pflanze, Mikroorganismen)
- Anwendungsbeispiele der Chiptechnologie und DNA-Sequenzierung
- Digital-PCR
- Next Generation Sequencing

ZIELGRUPPE

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

VORKENNTNISSE

Grundkenntnisse und erste Erfahrungen bei der Anwendung der Real-Time-PCR sollten vorhanden sein.

STOFFVERMITTLUNG

Seminarvorträge

BEGLEITMATERIAL

Die Teilnehmer erhalten während des Kurses schriftliches Begleitmaterial sowie nach erfolgreicher Kursteilnahme ein GDCh-Zertifikat.

TEILNEHMERZAHL

maximal 15 Personen

DONNERSTAG, 29. NOVEMBER 2018

- 9.30 Begrüßung der Teilnehmer, Technischer Ablauf, Vorstellung der Teilnehmer
- 9.45 Real-Time-PCR: Einführung, Messprinzipien, Alternative Detektionssysteme; Interpretation von Amplifikationskurven
- 10.30 Multiplexing – Grundlagen
- 10.45 Kaffeepause
- 11.00 Ansätze zur Inhouse Validierung / Verifizierung von Real-Time-PCR-Verfahren (Schwerpunkt GVO-Analytik)
- 11.40 Multiplex Real-Time-PCR: Inhouse Validierung
- 12.00 Screening-Strategien, aktuelle Fragen zur GVO-Analytik
- 12.45 Mittagspause
- 13.45 Nachweis und Quantifizierung von Allergenen mittels Real-Time-PCR
- 14.15 Anwendung der molekularbiologischen Analytik in einem mikrobiologischen Routinelabor / Nachweis von Mikroorganismen mittels Real-Time-PCR
- 14.45 Kaffeepause
- 15.10 Digital PCR: Einführung und Anwendungen in der Lebensmitteluntersuchung.
- 15.45 Digital PCR: Anwendungen
- 16.30 Sequenzanalytik in der Medizinischen Mikrobiologie und Infektiologie
- 17.30 Voraussichtliches Ende des ersten Veranstaltungstages
- 19.30 Ausklang des ersten Seminartages in informeller Runde auf Einladung der GDCh

FREITAG, 30. NOVEMBER 2018

- 8.30 Aktuelle Themen der Tierartendifferenzierung: DNA-Chip, Real-Time-PCR, Sequenzierung
- 9.30 Nachweis von Verfälschungen bei pflanzlichen Lebensmitteln
- 10.00 Kaffeepause
- 10.15 Differenzierung von Pflanzenarten mit Universalprimern
- 10.45 Von der klassischen Sequenzanalyse zum Whole Genome Sequencing (1)
- 11.30 Kaffeepause
- 11.45 Von der klassischen Sequenzanalyse zum Whole Genome Sequencing (2)
- 12.30 Mittagessen
- 13.15 Zeit für individuelle Fragestellungen nach Bedarf, z.B. Laborführung
- 14.00 Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

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 er in europäischen und nationalen Arbeitsgruppen zur Entwicklung und Standardisierung von molekularbiologischen und sonstigen biochemischen Methoden in der Lebensmittelanalytik mit.

REFERENTEN

Prof. Stefan Bereswill	Charité, Institut für Mikrobiologie und Hygiene, Berlin
Dr. Lutz Grohmann	BVL, Berlin
Dr. Patrick Gürtler	LGL Bayern, Oberschleißheim
Dr. Ilka Haase	Eurofins Genomics, Ebersberg
Dr. René Köppel	Kantonales Laboratorium Zürich/CH
Constanze Lange	SGS Institut Fresenius, Freiburg
Dr. Klaus Pietsch	CVUA Freiburg
Hans-Ulrich Waiblinger	CVUA Freiburg

(siehe Leitung)