

Onlinekurs für Mitarbeiter in Lebensmittel Labors

Kategorie: [Food](#), [Meldungen](#)

Erschienen am: 8. Januar 2018

Zum Januar 2018 bietet das KIN-Lebensmittelinstitut ein Online-Seminar für die Mitarbeiter in Lebensmittel-Laboren an: MicroQLab. Der Kurs konzentriert sich auf die Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025, die weltweit Grundlage der Arbeit in allen Prüf- und Kalibrierlaboratorien ist, und schließt Wissenslücken bei der korrekten Umsetzung der Qualitätsmanagement-Anforderungen.

Die Lehrinhalte des Kurses sind in drei aufeinander aufbauende Module gegliedert, die auch einzeln gebucht werden können. Das erste Modul widmet sich den Grundlagen und behandelt die Anforderungen an das Labor-Management von der Organisation über den Einkauf bis hin zu internen Audits. Die fachgemäße Durchführung aller Schritte bei mikrobiologischen Untersuchungen wird detailliert erläutert. Die Managementthemen Auswahl und Qualifikation von Mitarbeitern sowie Standards in der Laborausstattung werden ebenfalls im Grundlagenkurs behandelt. Modul 2 hat die Anforderungen an analytische Verfahren und die Validierung mikrobiologischer Proben zum Inhalt. Der Lehrblock geht unter anderem auf die unterschiedlichen Methodentypen einschließlich Typ IV ein, und zeigt, wie die Ergebnisse richtig validiert werden. Das dritte Modul vermittelt, wie Laborausstattungen ordnungsgemäß kontrolliert und gewartet werden müssen und wie die Wartung und Verifizierung der Kalibrierung von thermischer Ausrüstung zu erfolgen hat. Die Teilnehmer bearbeiten die Inhalte nach eigenem Lerntempo. Um das Zertifikat zu erhalten, muss online ein Abschlusstest absolviert werden. Bereitgestellt werden die drei MicroQLab-Module auf dem Learning-Management-System Moodle.

Die Inhalte des E-Learning-Kurses wurden von vier europäischen Instituten erarbeitet. Die Projektleitung lag beim spanischen Technologiezentrum AINIA, das KIN entwickelte die Regeln für den Umgang mit analytischen Prüfungen. „Aufgrund der langjährigen Erfahrungen im Bereich Bildung sowie der dazugehörigen Fachschule stellte das KIN-Lebensmittelinstitut eine wichtige Ergänzung für das europäische Team dar“, sagt Inge Jeß, Leiterin des KIN-Lebensmittelinstituts. „Wie bewertet man mikrobiologische Proben und welche Abläufe müssen gerade bei abweichenden Ergebnissen beachtet werden? Das sind Beispiele aus dem Alltag akkreditierter Labore, die wir ganz konkret beleuchten. Wer sich mit Fragestellungen zur Akkreditierung, Qualitätssicherung, Validierung von Prüfverfahren oder der Leistungsprüfung von Nährmedien befasst, gewinnt mit MicroQLab einen tiefen Einblick in die normgerechte Umsetzung.“ Die Lehrgangskosten für ein Modul liegen bei 320 Euro, die Komplettgebühr bei Belegung aller Module beläuft sich auf 980 Euro.