

# 18.

**FACHSYMPOSIUM  
LEBENSMITTEL  
MIKROBIOLOGIE**

## Allgemeine Informationen

### Veranstalter

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V.  
c/o Medizinische Hochschule Hannover  
Institut für Medizinische Mikrobiologie und  
Krankenhaushygiene  
Carl-Neuberg-Str. 1  
30625 Hannover

### Veranstaltungsort

Sparkassen-Veranstaltungszentrum  
Faluner Weg 2  
24109 Kiel

### Registrierung

Die Anmeldung zum 18. Fachsymposium Lebensmittel-  
mikrobiologie wird im März 2019 möglich sein. Weitere  
Informationen entnehmen Sie bitte der Kongresswebsite  
unter [www.lebensmittelmikrobiologie.org](http://www.lebensmittelmikrobiologie.org).

### Kongressorganisation/ Veranstalter der Industrieausstellung

MCI Deutschland GmbH  
MCI | Germany – Berlin  
Markgrafenstraße 56  
10117 Berlin  
T: +49 30 20459090  
F: +49 30 2045950  
[lebensmittelmikrobiologie@mci-group.com](mailto:lebensmittelmikrobiologie@mci-group.com)

### Projektleitung

Frau Sarah Ecker  
T: +49 30 20459442  
[lebensmittelmikrobiologie@mci-group.com](mailto:lebensmittelmikrobiologie@mci-group.com)

### Teilnehmerregistrierung

T: +49 30 20459090  
[registration.berlin@mci-group.com](mailto:registration.berlin@mci-group.com)

### Ausstellung/Sponsoring

Frau Almut Renzmann  
T: +49 30 20459335  
[dghm-sponsoring@mci-group.com](mailto:dghm-sponsoring@mci-group.com)

## Themenschwerpunkte

Das Fachsymposium bietet eine Plattform für alle  
Bereiche der Lebensmittelmikrobiologie:

- ▶ von Schutzkulturen und Fermentationen  
über Verderb bis zu Pathogenen,
- ▶ von der rechtlichen Basis über die  
Methodenentwicklung und die Diagnostik  
bis hin zur Qualitätskontrolle,
- ▶ von Phagen über Bakterien bis zu eukaryotischen  
Mikroorganismen.



[www.lebensmittelmikrobiologie.org](http://www.lebensmittelmikrobiologie.org)

Kiel  
07.–09.10.2019

# 18.

**FACHSYMPOSIUM**

**LEBENSMITTEL  
MIKROBIOLOGIE**





## Grußwort

### Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder der Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene,

im Namen des Vorstandes der Fachgruppe Lebensmittel-  
mikrobiologie und -hygiene lade ich Sie sehr herzlich zu  
unserem 18. Fachsymposium „Lebensmittelmikrobiologie“  
vom 7. bis 9. Oktober 2019 in den Norden nach Kiel ein.

Das Fachsymposium wird auch diesmal einen umfassenden  
Überblick über neue Entwicklungen in der Lebensmittel-  
mikrobiologie geben:

- ▶ von Schutzkulturen und Fermentationen über Verderb  
bis zu Pathogenen,
- ▶ von der rechtlichen Basis über die Methodenentwicklung  
und die Diagnostik bis hin zur Qualitätskontrolle,
- ▶ von Phagen über Bakterien bis zu eukaryotischen  
Mikroorganismen.

Unser Fachsymposium zeichnet sich durch eine enge Ver-  
netzung von Wissenschaft und Praxis aus und bietet Ihnen  
vielfältige Möglichkeiten der Beteiligung und Teilnahme:  
präsentieren Sie in einem Vortrag oder Poster Ihre aktuellen  
Ergebnisse und diskutieren Sie in anregender und zwang-  
loser Atmosphäre mit Kollegen und Interessierten, präsen-  
tieren Sie Ihre Firma und stellen Sie in unserer Industrieaus-  
stellung Ihre Produktinnovationen vor, und knüpfen oder  
vertiefen Sie somit wertvolle Kontakte!

Wir freuen uns sehr auf das persönliche Kennenlernen und  
auf ein Wiedersehen in Kiel!

Mit besten Grüßen

DI Dr. Agnes Weiß  
*im Namen des Vorstandes der Fachgruppe  
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene*



### Wissenschaftliche Leitung

Frau Dr. Agnes Weiß  
Fachgebiet Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
Universität Hohenheim  
Garbenstraße 28  
70599 Stuttgart

## Call for Abstracts

### Abstracteinreichung

Die Abstracteinreichung erfolgt ausschließlich  
per E-Mail ab dem 23. Januar 2019 und endet am  
**8. März 2019**. Bitte schicken Sie Ihren Abstract an:  
[lebensmittelmikrobiologie@mci-group.com](mailto:lebensmittelmikrobiologie@mci-group.com)

Bitte beachten Sie, dass Sie mit der Einreichung Ihres Ab-  
stracts nicht automatisch zum Kongress angemeldet sind.  
Informationen über angenommene Abstracts werden  
Mitte März verschickt. Abstractreferenten müssen sich  
spätestens bis zum **29. März 2019** anmelden.

### Richtlinien zur Abstracterstellung

- ▶ Maximal 1 Seite (DIN A4) als Word-Datei
- ▶ Das Abstract ist in Deutsch zu verfassen
- ▶ Das Einfügen von Tabellen und Abbildungen sowie  
Literaturangaben ist nicht vorgesehen
- ▶ Bitte prüfen Sie sorgfältig die Rechtschreibung und  
Grammatik. Die Beiträge werden so veröffentlicht,  
wie sie eingereicht wurden

Vorgaben zur Formatierung Ihres Abstracts finden Sie  
unter [www.lebensmittelmikrobiologie.org](http://www.lebensmittelmikrobiologie.org).

### Präsentationsarten

- ▶ Kurzvortrag oder Poster

Alle eingereichten Abstracts werden von Fachgutachtern  
unabhängig und anonym bewertet. Das wissenschaftliche  
Komitee entscheidet über die Annahme der Beiträge.  
Die Autoren werden im Anschluss schriftlich benach-  
richtigt.