

UNSERE RICHTLINIEN

● Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar: Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenzbesuch Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

● Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 105,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

● TÜV Austria

Die Kooperationskurse mit der TÜV AUSTRIA Akademie werden von dieser angeboten, durchgeführt und verrechnet. Die Lebensmittelversuchsanstalt bewirbt die Kurse und leitet die Anmeldedaten an die TÜV AUSTRIA Akademie weiter.

● Hybrid Veranstaltungen

Fast alle LVA-Seminare 2026 (Ausnahme: Sensorikschulungen) werden als Hybridveranstaltung angeboten. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten. Sie entscheiden über flexible virtuelle Präsenz oder persönliche Interaktion. Egal, welche Form Sie wählen - Sie werden immer interaktiv eingebunden und stehen im direkten Austausch mit dem Referententeam.

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung & Organisation



Mag. Isabel Koch
Verrechnung



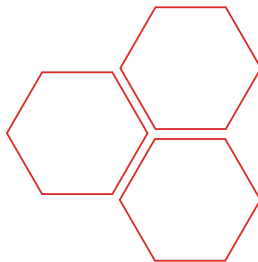
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an: www.lva.at/weiterbildung

Wir freuen uns auf Sie!

IN KOOPERATION MIT



LebensmittelVersuchsanstalt I Zaunergasse 1-3, 1030 Wien I Tel: 0664/150 70 59
Tel: 0664/149 95 87 I seminare@lva.at I www.lva.at/weiterbildung
Stand: 11/2025, Änderungen vorbehalten



Leading the way to quality.

**Call me by
my name -
Phänotypische
Identifizierung
von Bakterien**

07.10.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

Mikrobiologie

**100 Jahre
LVA** Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

CALL ME BY MY NAME - PHÄNOTYPISCHE IDENTIFIZIERUNG VON BAKTERIEN

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die korrekte Identifizierung von Bakterien auf Arten- und Speziesebene ist von zentraler Bedeutung für die mikrobiologische Diagnostik, da sie maßgeblich Therapieentscheidungen, Infektionskontrolle und epidemiologische Bewertungen beeinflusst.

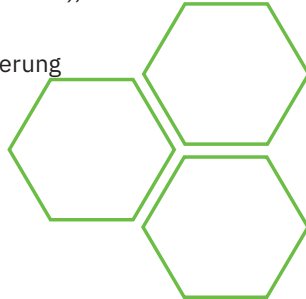
Traditionell erfolgt die Identifizierung anhand phänotypischer Merkmale wie Morphologie, Färbeverhalten und biochemischen Eigenschaften. Neben diesen haben sich auch moderne phänotypische Verfahren wie die MALDI-TOF-Massenspektrometrie etabliert, die auf der Analyse spezifischer Proteinmuster basiert und somit phänotypische Eigenschaften widerspiegelt.

Phänotypische Ansätze ermöglichen eine schnelle und kosteneffiziente Identifizierung, sind jedoch durch ihre Abhängigkeit von Kultur- und Umweltbedingungen sowie eine begrenzte Differenzierungsfähigkeit bei eng verwandten Bakterienarten eingeschränkt. Genotypische Methoden, wie z.B. PCR-basierte Verfahren und Genomsequenzierungen, bieten eine hohe Spezifität und Reproduzierbarkeit unabhängig von der Kultivierbarkeit der Mikroorganismen. Allerdings sind funktionelle Aussagen limitiert, da der Nachweis eines Gens nicht zwangsläufig bedeutet, dass dieses auch exprimiert wird.

Die Kombination phänotypischer Verfahren mit genotypischen Methoden stellt daher eine effektive Strategie zur zuverlässigen und präzisen Bakterienidentifizierung dar.

Wer vom Seminar profitiert

- Mitarbeiter & Leiter in mikrobiologischen Laboratorien der Lebensmittel-, Pharma- und Futtermittelindustrie
- Mitarbeiter aus Forschung und Entwicklung mit mikrobiologischem Schwerpunkt
- Wissenschaftliche Mitarbeiter an Hochschulen und Forschungseinrichtungen
- Berufseinsteiger und Quereinsteiger mit mikrobiologischem Hintergrund, die ihre Kenntnisse in der modernen Bakterienidentifizierung vertiefen möchten.
- Fachkräfte aus öffentlichen Behörden und Überwachungsstellen (z. B. Lebensmittelaufsicht, Veterinärwesen, Gesundheitsbehörden), sowie nationaler Referenz- und Kompetenzlaboratorien
- Fachkräfte aus der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung
- Sachverständige und Gutachter
- Hygienebeauftragte



DETAILPROGRAMM | 07. OKTOBER 2026

- | | |
|--------------|---|
| 09.00 | Begrüßung
DI Julian Drausinger LVA |
| 09.15 | Grundlagen der Phänotypie
Dr. Claudia Hess LVA GmbH |
| 10.00 | Neuerungen in der Detektion von pathogenen Keimen – anhand des Beispiels <i>Listeria monocytogenes</i>
Dr. Christoph Zaba imdBIOTECH |
| 11.00 | KAFFEPAUSE |
| 11.30 | Die unüblichen Verdächtigen: atypische Salmonellen zwischen Phänotyp, Genotyp und Diagnostik
Dr. Victoria Drauch Department of Agriculture, Food and the Marine |
| 12.30 | Bedeutung der Labordiagnostik – aus der Sicht der Tierpraxis
Mag. Max Mägdefrau Geflügelpraxis Mägdefrau GesbR |
| 13.15 | MITTAGSPAUSE |
| 14.00 | Typisierung von Salmonellen, Listerien und STEC/VTEC
Dr. Christan Kornschöber AGES |
| 15.00 | KAFFEPAUSE |
| 15.30 | Identifizierung von Bakterien – Herausforderungen in der Praxis
Dr. Joachim Spargser Vetmed Uni Wien |
| 16.30 | Zusammenfassung und Diskussion
DI Julian Drausinger LVA |
| 16.45 | ca. Ende |

