

# Inhouse-Seminar

## Allergen-Analytik in Lebensmitteln Anwendungsmöglichkeiten und Tipps für die Praxis sowie Umsetzung von Akkreditierungsanforderungen

### Inhalte

- Grundlagen der Allergenanalytik
- Nachweistechiken & Anwendungsfelder (PCR; ELISA; Schnelltests)
- Allergenanalytik; praktischer Teil
- Qualitätssicherung und Auswertung (Kontrollen, Verifizierung / Validierung und Messunsicherheiten)

### Keywords

- Grundlagen der Allergenanalytik
- Nachweistechiken (Theorie & Praxis)
- Immunologische Nachweismethoden (ELISA; lateral flow Schnelltestsysteme)
- Molekularbiologische Nachweismethoden Anwendungsfelder (Lebensmittel; Umfeldproben; Waschwässer)
- Gesetzliche Richtlinien / Normen / Akkreditierungsanforderungen

### Hinweise

Dauer: 1 Tag  
Dozenten:  
vom Institut für Produktqualität GmbH  
Berlin

### Zielgruppen

Laborleiter und Labormitarbeiter, die bereits Allergenanalytik vor Ort durchführen oder einsteigen wollen.



### Ihr Ansprechpartner:

Andreas Müller, Pankstr. 8-10, Aufg. B, 13127 Berlin  
Telefon: 030-21917102, Fax: 030-21917103,  
Email: mueller@azr-consulting.de