Ankündigung und vorläufiges Programm

DGK/IKW-Fortbildungskurs

Mikrobiologische Produktsicherheit kosmetischer Mittel – Einflussfaktoren, Tests und Bewertung

Termin
Di. 24. November 2026, Beginn 09:30 Uhr
Mi. 25. November 2026, Abschluss 16:45 Uhr

Ort
NH Hotel Düsseldorf City Nord
Münsterstraße 230-238
40470 Düsseldorf

Zielgruppe
Alle mit der Sicherheitsbewertung kosmetischer Mittel befassten Personen

Veranstalter
DGK e. V. in Zusammenarbeit mit dem IKW e. V.

Durchführung
Die Durchführung erfolgt durch die DGK eVent GmbH

Leitung
Dr. Rainer Simmering

Referenten
Dr. Ulrich Eigener
Joelle Nussbaum
Michael Pflock
Dr. Rainer Simmering

Unterlagen
Kursbegleitende Unterlagen werden den Teilnehmern zur Verfügung gestellt.

Kursgebühr

900,00 € zzgl. 19 % MwSt. (DGK-Mitglieder)
950,00 € zzgl. 19 % MwSt. (Nicht-Mitglieder)
Eingeschlossen sind die Kursunterlagen, alle Kaffeepausen, das gemeinsame Abendessen am 24.11.2026 sowie der Mittagsimbiss am 25.11.2026

Teilnehmerzahl
Die Teilnehmerzahl ist auf 35 Personen begrenzt

DGK-Zertifikat
Der Kurs zählt als Element für die Qualifikation zum DGK Sicherheitsbewerter

Anmeldung
Anmeldung bitte online unter:
www.sicherheitsbewerter.info/fortbildung.html
DGK-Geschäftsstelle
Laura Fischer, Tel: 08281-799 40-23, E-mail:
laura.fischer@dgk-ev.de
oder online www.dgk-ev.de

Unterkunft
NH Hotel Düsseldorf City Nord
Münsterstraße 230-238
40470 Düsseldorf
Telefon: +49 30 2238 0233
reservierungen@nh-hotels.com

Eigene Buchung durch die Teilnehmer unter dem Stichwort „DGK/IKW Mikrobiologie“ bis spätestens 19.11.2026 zum Sonderpreis von 122,55 € pro Nacht für ein Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet (zzgl. 7 % MwSt)

Vorläufiges Programm

Dienstag, 24. November 2026

Zeit	Vortrag	Redner
09:30 – 09:50	Einführung	Simmering
09:50 – 10:35	Mikrobiologische Sicherheitsbewertung: Einordnung und Aufgaben	Eigener
10:35 – 11:05	Mikrobiologische Grundlagen – eine Auffrischung	Simmering
11:05 – 11:50	Anforderungen an die Durchführung und Aussage mikrobiologischer Untersuchungen	Nussbaum
11:50 – 12:35	Testmethode und Bewertung des Konservierungsbelastungstests	Nussbaum
12:35 – 14:00	Mittagspause	
14:00 – 14:45	Varianten des Konservierungsbelastungstests und ergänzende Prüfungen	Eigener
14:45 – 15:30	Entwicklung von Kosmetika: Zielsetzung mikrobiologische Sicherheit	Simmering

15:30 – 16:00	Pause	
16:00 -16:45	Mikrobiologische Reinheitsanforderungen an Kosmetika	Pflock
16:45 – 17:30	Mikrobiologische Reinheitsanforderungen an Rohstoffe und das Wassersystem	Pflock
17:30 – 17:45	Zusammenfassung und Fragen zum ersten Seminartag	Simmering
17:45	Ende der Veranstaltung	
19:00	Abendveranstaltung	

Mittwoch, 25. November 2026

Zeit	Vortrag	Redner
09:00 – 09:45	Einflüsse der Herstellmethode auf die mikrobiologische Produktstabilität: Up-scaling-Prozess	Eigener
09:45 – 10:30	Mikroorganismen: Kontaminanten und Gesundheitsgefährdung	Simmering
10:30 – 10:50	Kaffee-Pause	
10:50 – 11:50	Fallbeispiele	Simmering/Auditorium
11:50 – 12:35	Produktverkeimungen: erforderliche Risikobewertungen und Entscheidungen	Simmering
12:35 – 13:40	Mittagspause	
13:45 – 14:30	Wirksame mikrobiologische Sicherheitsbewertung: Abläufe und Dokumentation	Eigener
14:30 – 15:00	Eine Einführung in das Hautmikrobiom	Simmering
15:00 – 15:10	Pause	
15:10 – 16:10	Wissenstest	
16:10 – 16:20	Pause	
16:20 – 16:45	Ergebnis Wissentest / Abschlussdiskussion	
ca. 16:45	Ende der Veranstaltung	