Dennis Kaiser

Laborant Mikrobiologie

Bremen • +49 157 20936648 • dennis.kaiser@email.de
linkedin.com/in/denniskaiser

PROFIL

Laborant Mikrobiologie mit Ausbildung zum Biologielaboranten und über 7 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelmikrobiologie, zuerst in einer Molkerei, heute in einem akkreditierten Prüflabor. Ich beherrsche Keimzahlbestimmung, Erregernachweise und die Identifizierung mit MALDI-TOF. Ich arbeite sicher nach DIN EN ISO/IEC 17025 und vertrete das Labor bei Ringversuchen und Kundenaudits.

KENNTNISSE

- **Keimzahlbestimmung**
- **Hygienemonitoring**
- **Nährmedienherstellung**
- **MALDI-TOF**
- **Probenvorbereitung**
- **Autoklavieren**
- **DIN EN ISO/IEC 17025**
- **Ringversuche**
- **LIMS**
- **Lebensmittelmikrobiologie**

BERUFSERFAHRUNG

Laborant Mikrobiologie 06/2022 - heute
Lebensmittelinstitut Nord GmbH Bremen

- Mikrobiologische Untersuchung von rund **600** Lebensmittel- und Tupferproben pro Woche nach amtlichen Methoden
- Keimzahlbestimmung sowie Nachweis von Salmonellen und Listerien nach den gültigen ISO-Normen
- Identifizierung von Isolaten mit MALDI-TOF; Zeit bis zum Befund von 5 auf 3 Arbeitstage gesenkt
- Teilnahme an 6 Ringversuchen pro Jahr, alle Ergebnisse im zulässigen Bereich
- Arbeiten nach DIN EN ISO/IEC 17025 mit Pflege der Prüfanweisungen und Messmittel im LIMS

Biologielaborant Mikrobiologie 02/2019 - 05/2022
Molkerei Wesermarsch eG Elsfleth

- Hygienemonitoring der Produktionslinien mit rund **120** Abklatsch- und Tupferproben pro Woche
- Nährmedienherstellung und Autoklavieren einschließlich Wachstums- und Sterilkontrollen
- Freigabeprüfungen für 3 Produktgruppen mit Rückmeldung an die Produktion innerhalb von 24 Stunden
- Probenvorbereitung und Verdünnungsreihen für Milch, Joghurt und Käse im Zweischichtsystem

Auszubildender Biologielaborant 09/2015 - 01/2019
Institut für Lebensmittelsicherheit Weser-Ems Oldenburg

- Ausbildungsschwerpunkt Mikrobiologie mit Einsätzen in **4** Fachlaboren des Instituts
- Projektarbeit zum Nachweis von Bacillus cereus in Reis- und Getreideprodukten
- Abschlussprüfung vor der IHK mit 85 Punkten bestanden und als Fachkraft übernommen

AUSBILDUNG

Ausbildung zum Biologielaboranten (IHK) 09/2015 - 01/2019
Institut für Lebensmittelsicherheit Weser-Ems und Berufsschule Oldenburg Oldenburg
Biologielaborant, Schwerpunkt Mikrobiologie

ZERTIFIKATE

Interner Auditor nach DIN EN ISO/IEC 17025
TÜV NORD Akademie
09/2023

Identifizierung von Mikroorganismen mit MALDI-TOF
Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
03/2022

SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Englisch
B2