

61. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG)

vom 28. bis 30. September 2021 in Garmisch-Partenkirchen
sowie parallel online

Programm der Tagung (Änderungen vorbehalten)

	Dienstag, 28.09.2021
14.00-14.30	Begrüßung und Eröffnung
	Lebensmittelrecht (Saal Werdenfels und online)
14.30-14.40	Kobelt, H. (Remagen): Entwicklung des Kontrollrechts und der tierärztliche Berufsstand
14.40-15.00	Schünemann, R. (Gießen): Quo vadis amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung?
15.00-15.15	Ernst, E. (Stuttgart): Ein Blick in die Zukunft – Wie kann die amtliche Überwachung ihrem gesetzlichen Auftrag weiterhin gerecht werden?
15.15-15.35	Sudhaus-Jörn, N. (Hannover): Zur Attraktivität des Themas „Schlachtier- und Fleischuntersuchung“ in der Hochschulausbildung
15.35-16.15	Diskussion
16.15-16.30	Haunhorst, E. (Oldenburg): Herausforderungen im Online-Handel für die amtliche Überwachung
16.30-16.45	Kraus, M. (München): Zentralistische Überwachungsstrukturen für komplexe Betriebe: eine Analyse der Strukturreform der bayerischen Lebensmittelüberwachung
16.45-17.00	Knorr, C. (Oldenburg): Vorstellung des niedersächsischen Leitfadens zur Salmonellenprävention in der Lebensmittelkette Geflügel
17.00-17.15	Diskussion
17.15-17.30	Förster, C. (Hannover): Ein immer wiederkehrendes Problem im Amt: Wie groß muss die Stichprobe sein?
17.30-17.45	Schulze, G. (Erlangen) Aktuelles aus dem ALTS
17.45-18.00	Diskussion
18.00	Veranstaltungsende

	Mittwoch, 29.09.2021
	Lebensmittelhygiene Schwerpunkt <i>Campylobacter</i> in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Zoonosen der DGHM (Saal Werdenfels und online)
	
08.30-08.45	Bereswill, S. (Berlin): Bekämpfung der Campylobacteriose- ein One Health-Ansatz ist nötig
08.45-09.00	Matt, M. (Innsbruck) Campylobacter-Situation in Österreich (Themenbericht Campylobacter): Aktuelle Daten entlang der Lebensmittelkette
09.00-09.15	Pfefferkorn, B. (Berlin) Campylobacter entlang der Lebensmittelkette – Ergebnisse der Untersuchungen aus dem Zoonosen-Monitoring in Deutschland
09.15-09.30	Diskussion
09.30-09.45	U. Rösler (Berlin): Zirkulation von Campylobacter in Masthähnchenbetrieben
09.45-10.00	Overesch, G. (Bern) Quantitative survey of Campylobacter jejuni/coli colonization and contamination along the broiler production chain
10.00-10.15	Stessl, B. (Wien) Campylobacter genotypes present at Austrian broiler farm level indicate global character
10.15-10.30	Kontek, A. (Oldenburg) Campylobacter in der Hähnchenschlachtung: Eine vergleichende Untersuchung von Keimgehalten an verschiedenen Punkten des Schlachtprozesses in mehreren Geflügelschlachthöfen
10.30-10.45	Diskussion
10.45-11.15	Pause
11.15-11.30	Kittler, S. (Hannover) Kontrolle von Campylobacter durch mehrstufige Bekämpfung entlang der Lebensmittelkette- Quo vadis
11.30-11.45	Beterams, A. (Berlin) Veränderung der Zahl von thermophilen Campylobacter spp. in verpacktem Hähnchenfleisch während der Lagerung
11.45-12.00	Merle, R. (Berlin) Neues Risikobewertungsmodell für Campylobacter in Masthähnchen
12.00-12.15	Heimesaat, M. (Berlin) Untersuchungen zur anti-pathogenen und immun-modulierenden Wirksamkeit definierter Naturstoffe bei der akuten experimentellen Campylobakteriose - Erkenntnisse aus präklinischen Interventionsstudien in der Maus
12.15-12.30	Diskussion
12.30-14.00	Mittagspause
14.00-14.10	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
14.10-14.15	Vergabe der Posterpreise
	Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels und online)
14.15-14.30	Neuhaus, H. (Cuxhaven) Aspekte der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität beim Fischtransport mit integrierter Wasseraufbereitung
14.30-14.45	Fleischmann, S. (Berlin) Charakterisierung des Virulenzpotentials isolierter Vibrio cholerae aus Fisch und Meeresfrüchten

14.45-15.00	Hammerl, J. (Berlin) Occurrence of ESBL- and Carbapenemase-producing <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in imported seafood in Germany and dissection of their genetic basis
15.00-15.15	Diskussion
15.15-15.30	Treier, A. (Zürich) Shiga toxin-bildende <i>Escherichia coli</i> (STEC) in BARF Proben für Heimtiere – eine unterschätzte Gefahr
15.30-15.45	Müller, A. (Gießen) Charakterisierung von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten aus essbaren Insektenspezies: Nachweis eines Shiga-Toxin-bildenden Isolats
15.45-16.00	Diskussion
16.00-16.30	Pause
16.30-16.45	Albert, T. (Leipzig) Challengetest mit <i>Listeria monocytogenes</i> – Kriterien für die behördliche Beurteilung
16.45-17.00	Guldimann, C. (München) <i>Listeria monocytogenes</i> – Interaktion mit Lebensmittel und Umwelt
17.00-17.15	Schaal, L. (Detmold) Der Gully als Rückzugsort für <i>Listeria monocytogenes</i> in fleischverarbeitenden Betrieben
17.15-17.30	Doepmann, F. (Bremerhaven) Listerien im Nebel – Praxiserfahrungen bei der Sanierung und nachhaltigen Hygienisierung in Fisch-Betrieben
17.30-17.45	Muchaamba, F. (Zürich) β -phenylethylamine as a natural food additive shows antimicrobial activity against <i>Listeria monocytogenes</i> on ready-to-eat foods
17.45-18.00	Diskussion
18.30	Veranstaltungsende

	Donnerstag, 30.09.2021
	Milchhygiene (Saal Werdenfels und online)
09.00-09.20	Lienen (Berlin) Phylogenetic tracking of LA-MRSA ST398 intra-farm transmission among animals, environment and humans on German dairy farms
09.20-09.40	Klein (München) Untersuchungen zum Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden in Kuhmilch - erste Ergebnisse des Monitorings von bayrischen Milchproben im Rahmen des Verbundforschungsprojekts PA-SAFE-FEED
09.40-10.00	Loreck (Hannover) Einsatz unterschiedlicher Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Büffelmilch
10.00-10.20	König (München) Nachweis von einzelsträngigen zirkulären DNA Elementen in Milch von europäischen Wasserbüffeln
10.20-10.40	Schwenk (München) Antimikrobielle Wirkung pflanzlicher Extrakte gegenüber <i>Bacillus thuringiensis</i>
10.40-11.10	Pause
11.10-11.30	Vahle (Hannover) Abtötung ausgewählter zoonotischer Milchpathogene in Hinblick auf typische Temperatur-Zeit-Kombinationen der Thermisierung
11.30-11.50	Akineden (Gießen) Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität pasteurisierter „Bio-Frischmilch“ aus Kleinmolkereien und direktvermarktenden landwirtschaftlichen Betrieben
11.50-12.20	Loop (Kiel)* Chancen und Risiken des Rohmilchverkaufs über Ausgabeautomaten in Deutschland
12.20-12.40	Rehagel (Gießen) Untersuchungen zur mikrobiologischen und mykotoxikologischen Qualität von „Bio“-Getreidebeikost für Säuglinge
13.00	Veranstaltungsende

	Donnerstag, 30.09.2021
	Fleischhygiene (Saal Werdenfels und online)
14.15-14.30	Hiller, A. (Buchloe) Tierschutz bei der Schlachtung - Kann künstliche Intelligenz einen Beitrag leisten?
14.30-14.45	Louton, H. (Rostock) Einsatz von Kamerasystemen am Schlachthof zur Tierwohlbeurteilung bei Mastgeflügel
14.45-15.00	Schulze-Althoff, G. (Rheda-Wiedenbrück) Automatisation und Künstliche Intelligenz in der Fleischwirtschaft - Möglichkeiten und Grenzen Status 2021
15.00-15.15	Diskussion
15.15-15.25	Machold, U. (Weidenbach) Alternative Gasbetäubung bei Masthähnchen
15.25-15.50	Fürstenberg, R., Isbrandt, R., Langkabel, N., Meemken, D., Nesbakken, T., Oswaldi, V., Thieme, S. (Berlin) Lebensmittelketteninformationen - Gegenwart und Zukunft. Ergebnisse einer europaweiten Befragung zum Status quo und zu Verbesserungsvorschlägen bei Masthähnchen, Rindern und Schweinen
15.50-16.00	Diskussion
16.00-16.30	Kaffeepause
16.30-16.45	Maurer, P. (Kulmbach) Wie entscheide ich am Band? — Fallbeispiele aus den harmonisierten Schulungsmaterialien zur amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung des Rindes
16.45-17.00	Sudhaus-Jörn (Hannover) Entwicklung eines online-Betreuungsmoduls für das extramurale Schlachthof-Praktikum – Vorstellung der Struktur und erster Erfahrungen
17.15-17.30	Langkabel, N. (Berlin) Das Una Europa-Projekt „ <i>Virtual Slaughterhouse Simulators</i> “ – Eine Chance zur Verbesserung der Ausbildung zukünftiger amtlicher Tierärzt*innen
17.30-17.50	Abschlussdiskussion
17.50	Veranstaltungsende

Online-Satellitenworkshop „Aktuelle Fragen zum Export“

	Freitag, 24.09.2021
	Workshops: Aktuelle Fragen zum Export (Online via Webex) S. K. Lhafi (BVL, Berlin)
12.00-12.15	Lhafi, S. K. (BVL, Berlin) Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs - Aktuelles aus dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
12.15-12.30	von Blumröder, D. (BMEL, Berlin) Veterinärangelegenheiten beim Export – Allgemeine Hinweise für die Zertifizierung für den Export / Aktuelles zu Veterinärverhandlungen mit Drittländern
12.30-12.45	Schädlich, M. (BMEL, Berlin) Veterinärangelegenheiten beim Export – Bedingungen für die Ausfuhr von Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft aus der EU in das Vereinigte Königreich
12.45-13.00	Hänel, C.-M. (Stadt Flensburg) Auswirkungen des Brexits auf die Arbeit einer zuständigen Behörde
13.00-13.15	Diskussion
13.15-13.30	Pause
13.30-13.45	Becker, J. (BVL, Berlin) Betriebsregistrierung für den Export von Waren tierischen Ursprungs in die VR China über die Online-Registrierungsplattform CIFER (China Imported Food Enterprise Registration)
13.45-14.00	Flögel-Niesmann, G. (LAVES, Oldenburg) 3. Zulassungsrunde zum Export von Schweinefleisch in die Volksrepublik China – Praktische Erfahrungen aus der amtlichen Überwachung
14.00-14.15	Hänel, C.-M. (Stadt Flensburg) Amtliche Verifikation der Einhaltung von Drittlands-Anforderungen - Machbar unter Berücksichtigung der Dokumentationsvorgaben der VO (EU) 2017/625?!
14.15-14.30	Roth, S. (BVL, Berlin) Einsatz digitaler Formate im Rahmen der Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben für den Export in die USA – aktuelle Entwicklungen
14.30-14.45	Barnikol, A. (BVL, Berlin) Videobasierte Audits durch Drittlandsbehörden – bisherige Erfahrungen
14.45-15.00	Diskussion
15.00-15.15	Priegnitz, F. (BVL, Berlin) Fachanwendung „ecertDE“: Implementierung eines elektronischen Zertifizierungssystems für den Export von Waren tierischen Ursprungs
15.15-15.30	Schlitt, S. (StMUV, München) Implementierung eines bayerischen E-Zertifizierungssystems (ecertBY) für den Export von Tieren, tierischen Erzeugnissen, Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände
15.30-15.45	Diskussion
15.45	Veranstaltungsende

Online-Satellitenworkshop „Poster Pitch: Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl“

	Montag, 20.09.2021
	Poster Pitch: Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl (Online via Webex) K. Riehn (Hamburg), P.G. Braun (Leipzig), M. Wagner (Wien)
14.00-14.20	Poster 1-5
	Beindorf, P.M. (München) Sicherheit von Sous-vide gegarten Rumpsteaks
	Albert, T. (Leipzig) Inaktivierung von murinem Norovirus und Tulane Virus auf Edelstahloberflächen durch kaltes atmosphärisches Plasma
	Kain, T. (Hannover) Inaktivierung von <i>Listeria monocytogenes</i> bei verschiedenen Sous Vide Gartemperaturen in Rinder- und Schweinehackfleisch
	Matt, M. (Innsbruck) Comparison of <i>Campylobacter</i> genotypes on three Austrian broiler farms after a five-year-period
	Schwaiger, K. (Wien) Entwicklung der kälteliebenden Mikrobiota in vakuumverpacktem Rindfleisch
14.20-14.40	Diskussion
14.40-15.00	Poster 6-10
	Becker, A. (Hannover) Anwendung der Plasmatechnologie zur Reduktion von <i>Campylobacter</i> spp. auf Hähnchenbrustfilet
	Perleth, J. (Berlin) Einsatz von Bakteriophagen gegen <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -Biofilme in der Lebensmittelkette
	Guder, G. (Braunschweig) <i>Listeria monocytogenes</i> in losen schwarzen/geschwärzten Oliven
	Nuesch-Inderbinen, M. (Zürich) Sequence types and antimicrobial resistance profiles of <i>Streptococcus uberis</i> isolated from bovine mastitis
	Schiel, L. (Freiburg) Kennzeichnungsprüfung von Speiseinsekten – Ergebnisse eines Internetprojektes
15.00-15.20	Diskussion
15.20-15.40	Pause
15.40-16.00	Poster 11-15
	Klees, S. (Detmold) Vorkommen von Antibiotika-resistenten Erregern in der Kette der Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung sowie in Umweltproben
	Opherden, S. (Berlin) Bakterielle Dekontamination von Konsumeiern durch UV-C und UV-C-LED-Technik
	Schauer, K. (Oberschleißheim) Antibiotic resistance profiling of aerobic spore-formers isolated from food
	Drevin, M. (Hannover) Untersuchungen zur Eignung von Starterkultur-Bakterien zur Reduktion von pathogenen Bakterien und Verderbnisbakterien
	Upmann, M. (Lemgo) Einflussfaktoren auf das Ergebnis des HADH-Gefrierfleischnachweises
16.00-16.20	Diskussion
16.20-16.40	Poster 16-18
	Roofls, K. (Hannover) Reduktion von <i>Campylobacter jejuni</i> durch kaltes Atmosphärendruck Plasma

	<p>Hammerl, J. (Berlin) Lytic phages from German waste water treatment plants of livestock slaughterhouses and their potential to combat multidrug-resistant <i>P. aeruginosa</i> isolates</p>
	<p>Peh, E. (Hannover) Entwicklung und Einsatz eines Phagencocktails als Campylobacter-Minimierungsstrategie in der Geflügelmast</p>
16.40-17-00	Diskussion
17.00	Veranstaltungsende