



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 26.10.2022

Lebensmittelhygiene Schwerpunkt *Listeria monocytogenes*

Saal Werdenfels

08.30 - 08.50	<i>Claudia Guldemann (Oberschleißheim)</i> Listeria monocytogenes – Aktuelles aus der Forschung
08.50 - 09.10	<i>Sven Halbedel (Wernigerode)</i> Molekulare Surveillance der humanen Listeriose in Deutschland: Ausbrüche, Vehikel und weitere Einsichten
09.10 - 09.30	<i>Edwin Ernst (Stuttgart)</i> Beschlüsse der AFFL zu Einstufung von Lebensmitteln nach den Kategorien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu L. monocytogenes
09.30 - 09.45	Diskussion
09.45 - 10.00	<i>Anne-Catrin Geuthner (Halle/Saale)</i> Listeria monocytogenes in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Vergleich zweier Probenahmetechniken und Gesamtgenomanalyse der gewonnenen Isolate
10.00 - 10.15	<i>Simone Wartha (Oberschleißheim)</i> Listeria monocytogenes bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs – ein relevantes Problem im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes?
10.15 - 10.30	<i>Sarah Reuber (Detmold)</i> Next Generation Sequencing (NGS) von Listerienisolaten aus fleisch-verarbeitenden Betrieben in Ostwestfalen-Lippe
10.30 - 10.45	<i>Patrick Mester (Wien)</i> The ability of L. monocytogenes to enter into a viable but non-culturable (VBNC) state and its role for survival in food production environments
10.45 - 11.00	Diskussion
11.00 - 11.30	Pause



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 26.10.2022 – Fortsetzung

11.30 - 11.45	<i>Franz-Ferdinand Roch (Wien)</i> Mikrobielle Profile veganer Fleischersatzprodukte
11.45 - 12.00	<i>Heidi Wichmann-Schauer (Berlin)</i> Aufbereitete kommunale Abwässer für die landwirtschaftliche Bewässerung
12.00 - 12.15	<i>Sophia Johler (Zürich)</i> Insights into the role of <i>B. cytotoxicus</i> as a foodborne pathogen
12.15 - 12.30	<i>Tomke Prüser (Halle/Saale, Leipzig)</i> Mikrobiologische Beschaffenheit von Mikroalgenpulvern
12.30 - 12.45	Diskussion
12.45 - 13.45	Mittagspause
13.45 - 13.55	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
13.55 - 14.00	Vergabe der Posterpreise

Lebensmittelhygiene

Saal Werdenfels

14.00 - 14.15	<i>Ann-Sophie Braun (Gießen)</i> Containern als Gefahr für die öffentliche Gesundheit? – Mikrobiologische und sensorische Qualität von „gerettetem“ Fleisch und Fleischprodukten
14.15 - 14.30	<i>Nicola Rinn (Gießen)</i> Mikrobiologische Untersuchungen von aus Drittländern legal in die Europäische Union (EU) importiertem Rindfleisch
14.30 - 14.45	<i>Stefanie Roth (Berlin)</i> Einsatz digitaler Formate zur Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben für den Export in die USA – Bericht über ein „Remote Audit“ der zuständigen US Behörde
14.45 - 15.00	<i>Tobias Lienen (Berlin)</i> Vorkommen pvl-positiver Methicillin-resistenter <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in importiertem Fisch aus Aquakultur im deutschen Einzelhandel



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 26.10.2022 – Fortsetzung

15.00 - 15.15	<i>Tobias Lienen (Berlin)</i> Vorkommen pvl-positiver Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA) in importiertem Fisch aus Aquakultur im deutschen Einzelhandel
15.00 - 15.15	Diskussion
15.15 - 15.45	Pause
Kommunikation und Medien	
15.45 - 16.00	<i>Monika Matt (Innsbruck)</i> Benchmark Hygieneparameter App: Vorstellung und Auswertungen
16.00 - 16.15	<i>Petra Hiller (Berlin)</i> „Mit Sicherheit lecker“ – Lernvideos zum Thema Küchenhygiene
16.15 - 16.30	Diskussion
16.30 - 16:45	<i>Alexandra Fischer (Halle/Saale)</i> Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelsicherheit neu gedacht-Ideen, Konzept und erste Erfahrungen
16:45 - 17.00	<i>Susann Langforth (Berlin)</i> Die Fleischhygiene geht an die Schule – Ein Projekt in der Sekundarstufe 1 rund um das Thema Schlachtung
17.00 - 17.15	<i>Katja Nordhoff (Oldenburg)</i> Unterstützung bei der Risikobewertung: schnelle und einfache Erstellung von Landkarten mit R-Shiny
17.15 - 17.30	Diskussion
17.30	Ende Vorträge Mittwoch
18:00	Fachgruppenversammlung der DVG-FG Fleischhygiene