



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 28.09.2023 – Fortsetzung

Workshop: Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügel- & Schweineschlachtprozess

Saal Werdenfels

14.00 - 14.10	Begrüßung
14.10 - 14.20	<i>Felix Reich (Berlin)</i> Entwicklung und Implementierung technologischer Verfahren zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügel- und Schweineschlachtprozess (KontRed) – Teilprojekt Geflügel
14.20 - 14.30	<i>Anja Beterams (Berlin)</i> Entwicklung von Verfahren und Maßnahmen zur Verringerung von Campylobacter und Salmonellen im Rahmen des Broilerschlachtprozesses
14.30 - 14.40	<i>Susanne Fleischmann (Berlin)</i> Entwicklung und Implementierung der UV-C LED Technologie zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügelschlachtprozess
14.40 - 14.50	<i>Gesa Carstens (Berlin)</i> Hygienisierung von Prozesswasser und Karkassen im Geflügelschlachtprozess – Einsatz von organischen Säuren, Sauerstoffabspaltern und UV-C
14.50 - 15.15	Diskussion
15.15 - 15.45	Pause
15.45 - 15.55	<i>Nina Langkabel (Berlin)</i> Mögliche Interventionsmaßnahmen zur Verbesserung der Schlachthygiene beim Schwein vom Wartestall bis zur Kühlung
15.55 - 16.05	<i>Janna Tholen (Lemgo)</i> Automatische Kontaminationserkennung auf Schweineschlachtkörpern mittels Kamerasystem
16.05 - 16.15	Diskussion
16.15 - 16.25	<i>Martin Koethe (Leipzig)</i> Potenzial nanoskaliger Beschichtung von Kontaktflächen im Schlachtprozess zur Verringerung der bakteriellen Last
16.25 - 16.35	<i>Lyna M'Rabet (Hannover)</i> Bakteriozine für One-Health: Isolierung, Aufreinigung und Charakterisierung der Wirkung gegenüber durch Lebensmittel übertragene zoonotische Pathogene
16.35 - 16.45	<i>Tamar Gvaladze (Berlin)</i> Eignung von Phagen zur Reduktion von lebensmittelbedingten Zoonosen
16.45 - 16.55	<i>Thiemo Albert (Leipzig)</i> Anwendung plasmabasierter Technologien zur Inaktivierung von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Salmonella Enteritidis</i> auf Geflügelfleisch
16.55 - 17.20	Diskussion
17.20	Ende Workshop