



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Dienstag, 24.09.2024

14.00 - 14.25 Begrüßung und Eröffnung

#### Lebensmittelrecht – Schwerpunkt: Labormeldepflicht

Saal Werdenfels

Moderation: E. Ernst / M. Langen

14.25 - 14.45 Labormeldepflicht aus Sicht des Gesetzgebers *Bobbert (BMEL)*

14.45 - 15.00 Labormeldepflicht aus Sicht der Wirtschaft *Girnau (Lebensmittelverband Deutschland)*

15.00 - 15.15 Eigenkontrollen vs. amtliche Proben: Wie effektiv ist das Konzept der Eigenverantwortung in der Lebensmittelbranche? *Nordhoff (LAVES)*

15.15 - 15.55 Podiumsdiskussion zur Labormeldepflicht *Girnau (Lebensmittelverband Deutschland) / Grube (GPKH Rechtsanwälte) / Bobbert (BMEL) / Helling (ALB) / Blöth (VUP) & Fragen aus dem Auditorium*

15.55 - 16.15 Pause

16.15 - 16.30 Mindesthaltbarkeitsdatum vs. Verbrauchsdatum bei verzehrfertigen Lebensmitteln im Hinblick auf den Nachweis von *Listeria monocytogenes* *Koerfer (W&K Rechtsanwälte)*

16.30 - 16.45 Vorschläge für Gesetzesänderungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen *Grube (GPKH Rechtsanwälte)*

16.45 - 17.00 Reduktion von Lebensmittelverschwendung – Ein Überblick und Ausblick am Beispiel von Lebensmittelspenden *Comans (cibus Rechtsanwälte)*

17.00 - 17.15 Diskussion

17.15 - 17.30 Die Ernährungsstrategie der Stadt Oldenburg – Vernetzung für mehr Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Wissenstransfer *Eva (Stadt Oldenburg)*

17.30 - 17.45 Angebot von nicht vorverpackten, kühlpflichtigen oder kühlbedürftigen Lebensmitteln bei Raumtemperatur – Rechtlicher Rahmen und praktische Umsetzung *Kraus (GvW Graf von Westphalen Rechtsanwälte Steuerberater Partnerschaft mbB)*

17.45 - 18.00 Diskussion

18.00 Ende Vorträge Dienstag



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

**64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Mittwoch, 25.09.2024**

**Lebensmittelhygiene  
FG Lebensmittelrecht und Lebensmittelhygiene**

*Saal Werdenfels*

**Schwerpunkt Listerien:  
Leitlinie des Lebensmittelverbandes, rechtliche Bewertung**

08.30 - 08.45	Vorstellung der „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis – Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen <i>Listeria monocytogenes</i> in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ <i>Stähle (Lebensmittelverband Deutschland)</i>
08.50 - 09.00	Monitoringkonzepte der Leitlinie für Industrie und Handwerk <i>Langen (Ariana Laboratories and Consulting Group)</i>
09.00 - 09.10	Diskussion
09.10 - 09.25	Expertengremium zur wissenschaftlichen Bewertung des Wachstumsvermögens von <i>L. monocytogenes</i> in verzehrfertigen Lebensmitteln <i>Ernst (MLR)</i>
09.25 - 09.40	Umgang mit Listeriennachweisen in zugelassenen niedersächsischen Milchverarbeitungsbetrieben – Fallbeispiele <i>Boulaaba (LAVES)</i>
09.40 - 09.55	Zuordnung von <i>Listeria monocytogenes</i> zu verschiedenen ökologischen Nischen im Rahmen eines One-Health-Ansatzes <i>Stessl (VU Wien)</i>
09.55 - 10.10	Diskussion
10.10 - 10.40	Pause
10.40 - 10.55	Thunfisch aus Konserven – ein hoch sensibles Thema? <i>Bartelt (LAVES)</i>
10.55 - 11.10	Vegetarische und vegane Ersatzprodukte – mikrobiologisch sichere Lebensmittel? <i>Nguyen (LGL)</i>
11.10 - 11.25	Qualität und mikrobiologische Sicherheit von frischen und getrockneten Speisepilzen <i>Ludewig (VU Wien)</i>
11.25 - 11.40	Untersuchungen zum Vorkommen von toxinogenen Schimmelpilzen in Früchten aus dem Lebensmitteleinzelhandel <i>Usleber (Justus-Liebig-Universität Gießen)</i>
11.40 - 12.00	Diskussion
12.00 - 12.20	Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung Juni 2024 <i>Gerten (Merck)</i>
12.20 - 12.30	Diskussion
12.30 - 13.45	Mittagspause
13.45 - 13.55	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
13.55 - 14.00	Vergabe der Posterpreise



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

**64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Mittwoch, 25.09.2024 – Fortsetzung**

Lebensmittelhygiene		Saal Werdenfels
14.00 - 14.15	Krankheitskosten der Campylobacter-Enteritis in Deutschland <i>Schorling (MRI)</i>	
14.15 - 14.30	Unraveling the Genetic Determinants behind the resilience of <i>Salmonella enterica</i> on ready-to-eat Melon <i>Esteban-Cuesta (LMU)</i>	
14.30 - 14.45	Probiotisch Schutzkulturen zur Stabilisierung und Verlängerung der Haltbarkeit von Kochpökelwaren: neuartiges Verfahren <i>Hennes (VU Wien/ FFoQSI)</i>	
14.45 - 15.00	AI-assisted Risk Negotiation – integrated risk analysis for One Health <i>Johler (Uni Zürich)</i>	
15.00 - 15.15	Diskussion	
15.15 - 16.00	Pause	
16.00 - 16.15	Entwicklung und Implementierung eines sektorübergreifenden WGS-Datenmanagementsystems in Deutschland <i>Alt (BMEL)</i>	
16.15 - 16.30	KontRed-Verbund – Reduktion der bakteriellen Belastung von Geflügel- und Schweineschlachtkörpern – Vorstellung des Data Hubs <i>Kirse (TiHo)</i>	
16.30 - 16.45	EU-Projekt WATSON: Die Entwicklung eines ganzheitlichen, auf fälschungssicheren- und KI Technologien basierenden Konzeptes zur schnellen Identifikation und Verhinderung von betrügerischen Praktiken in der Lebensmittelkette <i>Brüggemann (MRI)</i>	
16.45 - 17.00	<i>Bacillus thuringiensis</i> and <i>B. cytotoxicus</i> – the taxonomic collapse of the <i>B. cereus</i> group and the rise of the underdogs <i>Efter (LMU)</i>	
17.00 - 17.20	Diskussion	
17.20	Ende Vorträge Mittwoch	



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

**64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Donnerstag, 26.09.2024**

<b>Milchhygiene</b> Moderation: Usleber / Akineden		<i>Saal Werdenfels</i>
09.05 - 09.15	Rohmilch aus Milchautomaten – Untersuchungsergebnisse aus 4 Schwerpunkt-Aktionen von 2017-2023 <i>Matt (AGES Innsbruck)</i>	
09.15 - 09.25	Untersuchungen zu Wirkstoffidentität und -konzentration in Hemmstoff-positiver Anlieferungsmilch nach Inkrafttreten der Rohmilchgüteverordnung <i>Hart (Justus-Liebig-Universität Gießen)</i>	
09.25 - 09.35	Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden in Milch von kleinen Wiederkäuern – Ergebnisse einer Transferstudie <i>Knappstein (MRI Kiel)</i>	
09.35 - 09.50	Diskussion	
09.50 - 10.00	Mikrobiologische Qualität von Wasser für die Zubereitung von Säuglingsnahrung <i>Buschulte (BfR)</i>	
10.00 - 10.10	Gehalte an biogenen Aminen in verschiedenen Hartkäsesorten aus dem Einzelhandel <i>Martin (CVUA MEL)</i>	
10.10 - 10.20	Wachstum von Methicillin-resistenten <i>Staphylococcus aureus</i> während der Herstellung von Rohmilchweichkäse und der inhibitorische Effekt von Starterkulturen <i>Wörrmann (BfR)</i>	
10.20 - 10.40	Diskussion	
10.40 - 11.00	Pause	
<i>Moderation: Plötz / Braun</i>		
11.00 - 11.20	Milch der Zukunft? Eine Übersicht über tierfreie Alternativen zu Milch und Milchprodukten <i>Jeßberger (TiHo)</i>	
11.20 - 11.30	Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Pflanzen basierten Käse- und Joghurtalternativen <i>Vahle (TiHo)</i>	
11.30 - 11.50	Relevanz von Mykotoxinen in Milchalternativen <i>Rehagel (Mönchengladbach)</i>	
10.50 - 12.05	Diskussion	
12.05	Ende Vorträge Donnerstag	



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Donnerstag, 26.09.2024 – Fortsetzung

#### **Workshop:** **„Praxis-Workshop *Listeria monocytogenes*“**

Moderation: Steffens / Langen

Saal Werdenfels

14.00 - 14.10	Begrüßung
14.10 - 14.40	Listerien aus Sicht der Humanmedizin – Epidemiologie und Klinik <i>Krenz-Weinreich</i>
14.40 - 15.10	Erfahrungen mit der Bewertung von Challengetestes <i>Langfeldt</i>
15.10 - 15.40	Wiederholter Nachweis von humanen Ausbruchs-Stämmen in Fleischerzeugnissen – Was tun? <i>Zurich</i>
15.40 - 16.00	Pause
16.00 - 17.00	Fallbeispiele Prüfberichte (Gruppenarbeit 4 Gruppen à 10 Personen) <i>Koerfer / Langen / Boulaaba</i>
17.00 - 17.15	Diskussion
17.15	Ende Workshop



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

**64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Freitag, 27.09.2024**

<b>Fleischhygiene</b> Moderation: <i>Sudhaus-Jörn</i>		<i>Saal Werdenfels</i>
08.30 - 08.45	Mobile Schlachtung von Rindern und Geflügel in Hessen (EU-Zulassung eines mobilen Geflügelschlachthofs, Teilmobile Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb) <i>Ibrahim (Wiesbaden)</i>	
08.45 - 09.00	Auf die inneren Werte kommt es an – Ergebnisse mikrobiologischer Untersuchungen teilmobil geschlachteter Rinder im Projekt „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ <i>Barhoum (Uni Leipzig)</i>	
09.00 - 09.15	Mikrobiologische Untersuchungen zur bakteriologischen Belastung von Schlachtkörpern nach verlängerter Ausweidezeit im Rahmen des „Robutcher“- Projektes <i>Themeli (Kulmbach)</i>	
09.15 - 09.30	Diskussion	
09.30 - 09.45	Kontaminationsreduktion auf Schweineschlachtkörpern mittels Videobildanalyse und Vakuum-Dampf Behandlung <i>Upmann (TH OWL, Lemgo)</i>	
09.45 - 10.00	Dekontamination mit alternativen Methoden als Hürdenkonzept: Die Wirksamkeit von UV-C-Bestrahlung auf mikrobiell kontaminierte Schweine- und Geflügelhaut <i>Große-Peclum (TiHo)</i>	
10.00 - 10.10	Diskussion	
10.10 - 10.40	Pause	
<i>Moderation: Ellerbroek</i>		
10.40 - 10.50	Das Schlachthofpraktikum: Ergebnisse einer Online-Umfrage unter Veterinärmedizinierenden an der Freien Universität Berlin sowie Bewertung des Einflusses zusätzlicher Vorbereitungsveranstaltungen <i>Gross (FU Berlin)</i>	
10.50 - 11.05	Projekt Zukunft der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Bayern <i>Mayer (München)</i>	
11.05- 11.15	Diskussion	
11.15 - 11.30	Mit „Learning Nuggets“ Wissen transportieren! Effektive und nachhaltige Schulungen mit unmittelbarem Praxisbezug für das amtliche Untersuchungspersonal <i>Gerbes-Schmidt / Kühnel (Vechta)</i>	
11.30 - 11.45	Vorstellung und erste Erfahrungen mit der Plattform zur bundesweiten Sammlung von Schulungsmaterialien; Arbeitsergebnis der AFFL/AGT-Projektgruppe „Fortbildungsinhalte SFU / Tierschutz bei der Schlachtung“ <i>Sassen (Hannover)</i>	
11.45 - 11.55	Diskussion	
11.55	Schlusswort und Veranstaltungsende	



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

**64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Montag, 16.09.2024**

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

*Online via Webex*

*Moderation: Braun / Guldemann*

14.00 - 14.20	<b>Posternummer: PPI 1-3</b>
<b>PPI 1</b>	Lebensmittelhistologie im Jahr 2024 – Daseinsberechtigung oder überholte Technologie? <i>Dittrich (Halle)</i>
<b>PPI 2</b>	Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelsicherheit neu gedacht 2.0 – Projektumsetzung und Ergebnisdarstellung <i>Fischer (Halle)</i>
<b>PPI 3</b>	Vorhersage der Funktionalität von Proteinrohstoffen (tierisch/pflanzlich) in Lebensmitteln zur frühzeitigen Beurteilung der Produktstabilität <i>JeBberger/Schulz (TiHo/Zeven)</i>
14.20 - 14.40	Pause
14.40 - 15.00	<b>Posternummer: PPI 4-6</b>
<b>PPI 4</b>	Schein und Sein bei der Kennzeichnung von Döner Kebab <i>Köthe (Leipzig)</i>
<b>PPI 5</b>	<i>Mikrobiologische Qualität von verzehrfertigen rohen Sprossen</i> <i>Otto-Kuhn (Fellbach)</i>
<b>PPI 6</b>	Möglichkeiten und Grenzen der Salz- und Nitritreduktion in Rohwürsten <i>Röpper (Hannover)</i>
15.00 - 15.15	Pause
15.15 - 15.35	<b>Posternummer PPI 7-9</b>
<b>PPI 7</b>	Entwicklung einer "Rate all that apply-Prüfung" auf Basis einer einfachen sensorischen Beschreibung am Beispiel eines Nahrungsergänzungsmittels in "Snackform" <i>Siekman (Hannover)</i>
<b>PPI 8</b>	Occurrence of foodborne parasites in ready-to-eat salads and herbs collected on retail level in Switzerland <i>Tresch/Stephan (Zürich)</i>
<b>PPI 9</b>	Microbiological quality of plant-based meat-alternative products collected at retail level in Switzerland <i>Barmettler/Stephan (Zürich)</i>
15.35 - 15.45	Übergreifende Diskussion
15.45 - 16.00	Abstimmung Posterpreis
16.00	Veranstaltungsende



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster (alphabetisch nach Nachname)

- P1** Reaktion menschlicher Darmzellen auf *Bacillus cereus* Enterotoxine *M. Albahri*
- P2** Untersuchungen zum Einfluss einer plasmaaktivierten Schutzatmosphäre auf die Sicherheit und Qualität von vorverpacktem rohem Geflügelfleisch *T. Albert*
- P3** Einfluss von Voranreicherungsverfahren und Säurestress auf den qualitativen Nachweis von *Listeria monocytogenes* gemäß EN ISO 11290-1 *T. Albert*
- P4** Vergleichende Lagerungsversuche in unterschiedlichen „Take away“-Menüschalen *A. Arki*
- P5** Microbiological quality of plant-based meat-alternative products collected at retail level in Switzerland *K. Barmettler*
- P6** Identifizierung und Charakterisierung von Thuricin-17-ähnlichen Bakteriozinen, produziert von *Bacillus thuringiensis* und *Bacillus cereus* Isolaten *S. G. Batman*
- P7** Lebensmittelhistologie: Neuer Qualitätsparameter für Hackfleisch *B. Beneke*
- P8** Entwicklung und Einsatz eines Phagococktails zur Bekämpfung von *Salmonella* spp. und *E. coli* auf rohem Hähnchenbrustfilet *O. Berhilevych*
- P9** Reduktion von *Salmonella* spp. in Rapsschrot mittels UV-C-Strahlung *V. Bläske*
- P10** Auswertung der Evaluierung des „Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungspraktikums“ für die Jahre 2018-2023 *V. Bläske*
- P11** Aktuelle Vorhaben des DVG Arbeitskreises „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“ *P. Braun*
- P12** Containern: Mikrobiologische und sensorische Qualität von aus der Mülltonne entnommenen Lebensmitteln *A.-S. Braun*
- P13** Mikrobiologischer Status von Reis und Nudeln *B. Bührle*
- P14** ZooNotify – Neues Online-Portal liefert Daten über das Vorkommen von Zoonoseerregern und deren Antibiotikaresistenzen entlang der Lebensmittelkette in Deutschland *T. Crease*
- P15** Match-Meldung eines *Listeria monocytogenes*-Isolates aus einem Lebensmittelbetrieb mit einem Humancluster – Welche Schritte hat die Lebensmittelüberwachung zu bedenken? *G. N. Eggert*
- P16** Einflussfaktoren auf die Ernährungsgewohnheiten ausgewählter Berufsgruppen – Ergebnisse einer deutschlandweiten Online-Umfrage *L. Engel*
- P17** Effect of food-related stress on staphylococcal enterotoxin C expression *D. Etter*
- P18** Microbial risk analysis from a food industry perspective – Insights from an international survey *A. Fetsch*
- P19** Prävalenz von *Vibrio* spp. in Meeresfrüchten aus dem Berliner Einzelhandel *S. Fleischmann*
- P20** *Bacillus thuringiensis* aus Biopestiziden auf Tomate und Salat: Erkenntnisse aus dem Zoonosen-Monitoring 2016, 2021 und 2022 in Deutschland *H. Frentzel*





24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung

- P21** Deciphering the Interaction of *Salmonella enterica* with Alfalfa Sprouts *L. Führer*
- P22** Gesamtgenomanalyse von *Listeria monocytogenes* in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Untersuchung des Einflusses von Probenahmestellen und -zeitpunkten *A.-C. Geuthner*
- P23** Veränderungen des regulatorischen Bereiches bei tet(H)-tragenden *Glaesserella parasuis*-Isolaten führen zu niedrigen minimalen Hemmkonzentrationswerten für Tetracyclin *L. Giebler*
- P24** Zur Mikrobiologie von in der EU zugelassenen Erzeugnissen aus Speiseinsekten *N. T. Grabowski*
- P25** Umgebungskontamination mit *Listeria monocytogenes* in Fleischverarbeitungsbetrieben in Berlin *G. Greco*
- P26** Histologische Untersuchung von veganen und vegetarischen Fleischersatzprodukten – Erste Bestandsaufnahme *T. Grünwald*
- P27** Untersuchungen zur Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels mittels Alaria alata mesocercariae migration technique (AMT) in der Wildschweinpopulation im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte (MSE) *A. Hamedy*
- P28** Nachweis von *V. tarriae* in Louisiana Flusskrebse in Italien: Welche Bedeutung hat diese Spezies für den Verbraucherschutz? *J. A. Hammerl*
- P29** Einfluss der Rohstoff- und Lebensmittelverarbeitungsumgebung auf Mehrkomponenten-Convenience-Produkte *T. Hennes*
- P30** Entwicklung einer Multiplex-PCR zum Nachweis aller pathogener und nicht-pathogener Biotypen von *Yersinia enterocolitica* *S. Hertwig*
- P31** Mikrobielle Belastungen von verzehrfertigen Frikadellen aus Schweinefleisch im Vergleich zu veganen Ersatzprodukten *N. Hillig*
- P32** Hepatitis-E-Virus in leberhaltigen Fleischerzeugnissen – Einfluss der Herstellungsparameter auf die Prävalenz des Hepatitis-E-Virus-RNA Nachweises in verzehrfertigen Produkten *J. Hinrichs*
- P33** Bestimmung epidemiologischer cut-off Werte für nicht-O1/O139 *V. cholerae* und *V. parahaemolyticus* mittels Agardiffusion: Grundlage für Monitoring und Resistenzbewertung klimaassoziiierter Indikatorkeime *C. Jäckel*
- P34** Zur Altersbestimmung von Schweinefeten vor dem Hintergrund des Tierschutzvollzuges sowie weiterer Aspekte im Zusammenhang mit Transport und Schlachtung von trächtigen Tieren *F. Janelt*
- P35** Verderb von UHT Milch durch psychrotrophe Erreger *N. Jeßberger*
- P36** Official veterinarians in Europe: questionnaire-based insights into demographics, work and training *S. Johler*
- P37** Differenzierung des Spektrums an Koagulase-negativen Staphylokokken in Milchproben mittels MALDI-ToF-Massenspektrometrie *T. Kain*
- P38** Untersuchungen zur Entblutung teilmobil geschlachteter Rinder anhand verschiedener Parameter *C. Käßler*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung

- P39** Untersuchung und Beurteilung veganer und vegetarischer Ersatzerzeugnisse – aus der Praxis eines amtlichen Lebensmittel Labors *S. Keck*
- P40** Entwicklung einer Methode für eine harmonisierte Empfindlichkeitsprüfung von *Avibacterium* spp. und Resistenzmonitoring *C. Kehrenberg*
- P41** Occurrence and characteristics of *Yersinia enterocolitica* in pork collected at retail level in Switzerland *L. Kelbert*
- P42** Vorstellung der niedersächsischen Handreichung zur Lebensmittelhygiene in Milchküchen von Krankenhäusern *C. Knorr*
- P43** Transfer und Eliminierung von perfluorierten Carbon- und Sulfonsäuren (PFCA und PFSA) bei aufwachsenden Lämmern *T. Krause*
- P44** Einflüsse von Salz- und Nitritreduktion auf das Wachstum von *Clostridium sporogenes* in Rohwürsten während der Reifung und Lagerung *A. Kreitlow*
- P45** Verfütterung von Mikroalgen an Masthähnchen verändert die physikochemischen Eigenschaften des Hähnchenfleisches *C. Krischek*
- P46** Untersuchungen zur Reduktion und zum Ersatz von Natriumchlorid in Kochpökelwaren aus Schweine- und Putenfleisch *C. Krischek*
- P47** Empfehlung einer harmonisierten Methode zur antimikrobiellen Empfindlichkeitstestung von *Mycoplasma* (*'Mycoplasmaoides'*) *gallisepticum* mittels Bouillon-Mikrodilution *F. Kumm*
- P48** Der Laborkurs-Einstieg wird durch interaktives E-Learning erleichtert *O. Lamp*
- P49** Der Einfluss der Verarbeitung von Larven von *Alphitobius diaperinus* und *Tenebrio molitor* auf die mikrobiologische, physikochemische und sensorische Qualität von Brühwürsten *B. Lemke*
- P50** Einfluss des Rohmaterials auf die Stabilität und Haltbarkeit von Hackfleisch *M. Ludewig*
- P51** Analyse landnutzungsbedingter Faktoren zum Vorkommen von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) in Wildschweinelebern in Brandenburg *R. H. Mateus-Vargas*
- P52** Ces-Gen-, cytK-1 und cytK-2-Gen-Nachweis in Isolaten von präsumtiven *Bacillus cereus* aus pflanzlichen Lebensmittelproben *S. Mayrhofer-Gritsch*
- P53** Mikrobiologie veganer Fleisch-, Fisch- und Käsealternativen – ein ähnliches Risiko wie deren vergleichbare tierische Produkte? *H. Mitterer-Istyagin*
- P54** *Listeria monocytogenes* strain typing using IR Biotyper® – a Fourier Transform Infrared Spectroscopy platform *F. Muchaamba*
- P55** Auf der Fährte von *Listeria* (*L.*) *monocytogenes* in der Lebensmittelproduktion *G. Näther*
- P56** Geschoßreste und Bleigehalte in zur Rohfütterung an Hunde bestimmtem Heimtierfutter von Wildwiederkäuern *P. Paulsen*
- P57** Einfluss der Vorlagerungszeit auf fettbasierte Systeme zur Vorhersage der Produktstabilität *M. Peters*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung

- P58** Initiative "aufgefangen" Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung *J. Popp*
- P59** Nutzung der Ergebnisse der Feintypisierung von *Listeria monocytogenes* in der Lebensmittelüberwachung in Sachsen-Anhalt – Beispiele aus der Überwachungspraxis *T. Prüser*
- P60** Das Forschungsprojekt Connect One Health Data for Integrated Disease Prevention (Connect OHD) *K. Remm*
- P61** Bioakkumulation und Clearance von humanpathogenen Mikroorganismen in Muscheln *M. Reuter*
- P62** Einsatz von Telepräsenzrobotern in der Lehre im Fachgebiet Fleischhygiene *P. Rolzhäuser*
- P63** Ein Bericht aus der Praxis: Beprobung von Aufschnittmaschinen im Lebensmitteleinzelhandel zum Nachweis von *Listeria monocytogenes* *K. Rooffs*
- P64** Untersuchungen zum Vorkommen von humanen Circoviren in Lebensmitteln *M. Rossow*
- P65** *Bacillus (B.) cereus* in feiner Backware – Ergebnisse einer Stufenkontrolle *L. Schaal*
- P66** Laborvergleichsuntersuchung im Jahr 2024 zum qualitativen Nachweis von Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette mittels einstufiger Anreicherung *S. Schaarschmidt*
- P67** Mykotoxinbildungsvermögen von aus schimmelgereiften Käsesorten isolierten Schimmelpilzen – eine Übersicht *D. Schale*
- P68** Ernährungskommunikation – Digitale Unterstützung von unterschiedlichen Zielgruppen mit Informationen und Wissen für eine gesunde Ernährung *M. Schmidt*
- P69** *Clostridioides difficile* und *Clostridium perfringens* in Kotproben von Wildtieren *A. Scholtzek*
- P70** Entwicklung und Validierung quantitativer real-time PCR-Assays für den Nachweis von Verderbniserregern *N. Schuller*
- P71** Instrumentell-analytische Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen bei Kühen *M. Schwalbe-Herrmann*
- P72** Welchen Einfluss besitzt das Garverfahren auf die Zartheit von Büffelfleisch im Vergleich zu Rindfleisch? *L. Singer*
- P73** Whole genome sequence-based characterisation of *Campylobacter* isolated from broiler carcasses over a three-year period in a big poultry slaughterhouse reveals high genetic diversity and a recurring genomic lineage of *Campylobacter jejuni* *R. Stephan*
- P74** Rapid detection of the source of a *Listeria monocytogenes* outbreak in Switzerland through routine interviewing of patients and whole genome sequencing *R. Stephan*
- P75** Genetic diversity and antimicrobial susceptibility of *Streptococcus suis* from Swiss pigs *R. Stephan*
- P76** Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from hunted wild boar (*Sus scrofa*) in Switzerland *R. Stephan*
- P77** Sucrose-fermenting *Salmonella Typhimurium* N23-2364: a challenge for the diagnostic laboratory *R. Stephan*
- P78** Mikrobiologische Trinkwasseruntersuchungen der Schweizer Armee 2008 bis 2023 *R. Stephan*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

## 64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung

- P79** Die Bedeutung von Umfeldproben für das Monitoring von *Listeria monocytogenes* mittels Ganzgenomsequenzierung *S. Stork*
- P80** Selektiver und geringer Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden aus *Jacobaea vulgaris Gaertn.* in das Fleisch und die Leber laktierender Wiederkäuer *J. Tänzer*
- P81** GtcA dependent cell envelope wall teichoic acid glycosylation promotes nisin susceptibility in *L. monocytogenes* *T. Tasara*
- P82** Vegetarische und vegane Ersatzerzeugnisse – mikrobiologische Ergebnisse von Proben aus niedersächsischen Herstellerbetrieben *S. Thielke*
- P83** Aufklärung eines Erkrankungsgeschehens durch emetische *B. cereus/B. paranthracis* in Reis – Sinnhaftigkeit von Proben aus Resteimern und dem Umfeld, Einfluss des Einfrierens auf den Keimgehalt *I. Thiem*
- P84** Einsatz digitaler Zwillinge zur Vorhersage des Frischezustands von Hackfleisch entlang der Lebensmittelkette *M. Wening*
- P85** Auswirkungen mobiler Schlachtverfahren auf den Tierschutz – Ergebnisse des Projektes „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ *S. Wolter*
- P86** Mikrobiologische Untersuchungen zur bakteriologischen Belastung von Schlachtkörpern nach verlängerter Ausweidezeit im Rahmen des „Rob butcher“-Projektes *S. Zimmermann*
- P87** Molekularbiologische Untersuchungen von Antibiotikaresistenzmechanismen bei *Avibacterium paragallinarum* *V. Zingel*
- P88** Lebensmittelrechtliche Überwachung eines Herstellers von Fleischerzeugnissen mit wiederholten Nachweisen humanpathogener Ausbruchscluster von *L. monocytogenes* in Rohwürsten und Rohpökelwaren sowie verschiedenen RTE-Artikeln – Falldarstellung der amtlichen Untersuchungsergebnisse, Maßnahmen und Erkenntnisse *M. Zurich*