

	Donnerstag, 26.09.2019
	Workshops: Tierschutz/Tierwohl im Bereich der Schlachtung (Saal Olympia) L. Ellerbroek, Berlin
09.00	L. Ellerbroek (Berlin): Neue (?) Aufgaben der amtlichen Überwachung im Rahmen der Verordnung (EU) 2017/625 zur Kontrolle des Wohlbefindens der Tiere?
09.10	M. Bucher (Jade-Weser-Zweckverband): Tierschutz durch Arbeitsanweisungen – Chancen und Nutzen
9.30	Diskussion
9.35	M. Haneke / K. Bleis (Coesfeld): „Aufklärung-Verständnis-Ermahnung-Ahndung“ als Tierschutzkonzept am Schlachtbetrieb
9.55	Diskussion
10.00	Chr. Bothmann (LAVES): Tierschutz und Tierwohl im Bereich der Schlachtung in Niedersachsen. Schlachthöfe in Niedersachsen – quo vadis? Aktuelle Problemstellungen und Lösungsansätze der Behörden und der Lebensmittelunternehmer
10.20	Diskussion
10.25	E. Politt, C. Vossler, D. Stehr, M. Kühne (Hannover): Amtliche Kontrolle des Tierschutzes an Schlachthöfen – Erfahrungen aus Niedersachsen
10.35	Diskussion
10.40	Kaffeepause
11.00	Podiumsdiskussion Tierschutz / Tierwohl im Bereich der Schlachtung
12.20	Mittagspause

	Donnerstag, 26.09.2019
9.00 - 11.30	Workshop: Grundlagen infrastruktureller Bewertung von Verpflegungseinrichtungen (Raum Dreitorspitze) F. Böhme und M. Fritz (München, Landshut)

	Donnerstag, 26.09.2019
14.00 bis 17.00	Workshop: Einsatz tierischer und pflanzlicher Eiweißstoffe - verantwortlicher Umgang mit Ressourcen oder ein Thema für den Täuschungsschutz? (Raum Olympia) D. Horn (Krefeld)
14.00	D. Horn (Krefeld): Einführung
14.15	R. Scheunemann (Fa. Sonic): Welche Eiweißstoffe stehen für den Einsatz in der Lebensmittelwirtschaft zur Verfügung? Einsatzgebiete, Eigenschaften und Qualitäten
14.45	D. Brüggemann (Kulmbach): Nachweis der unterschiedlichen Eiweißstoffe im fertigen Erzeugnis – eine Herausforderung für die Analytik
15.15	M. Lange (Neukirchen): Umgang mit analytischen Hinweisen auf mögliche Zusätze von Eiweißstoffen
15.45	Lebensmittelrechtliche Bewertung der Verwendung von Eiweißstoffen bei der Herstellung von vom Tier stammenden Lebensmitteln: D. Horn (Krefeld): Anforderungen an die Kennzeichnung - LMIV und nationale Verkehrsauffassung (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) G. Weyland (Gummersbach): Zusatz von Eiweißstoffen zu Fleischerzeugnissen aus europa- und nationalrechtlicher Sicht
16.15	G. Schulze Althoff (Rheda-Wiedenbrück): Welche Bedeutung können Eiweißstoffe für ein Fleischunternehmen in Zeiten von Kunstfleisch-Hype, Klimadiskussion und www.lebensmittelklarheit.de gelangen?
16.45	Diskussion

	Donnerstag, 26.09.2019
	Workshop: Next Generation Sequencing (Saal Werdenfels) U. Busch (Oberschleissheim)
14.00	U. Busch (Oberschleißheim): Einführung
14.05	C. Seybold (Oldenburg): Anforderungen und Fragestellungen für die Lebensmittelüberwachung in der Ausbruchsaufklärung unter Verwendung von „Next Generation Sequencing“- Ergebnissen bei einem <i>Salmonella</i> Enteritidis-Ausbruch
14.25	A.-C. Geuthner, M. Bönn, C. Klemm, Dr. D. Mäde (Halle): Typisierung von lebensmittel-assoziierten <i>Staphylococcus aureus</i> -Isolaten aus Sachsen- Anhalt mittels Whole Genome Sequencing
14.45	J.M. Riehm (Oberschleißheim): Die ISO Arbeitsgruppe „TC 34/SC 9, WG 25“ erarbeitet im Normenausschuss „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“ die Norm „Whole-genome Sequencing for typing and genomic characterization“
15.05	Diskussion
15.20	A. Winkler (München): NGS (next generation sequencing) – gegenwärtiger Nutzen und Probleme bei der praktischen Anwendung
15.40	L. Murr, S. Gerg, C. Tuschak, N. Bretschneider, M. Pavlovic, P. Guertler, U. Busch, I. Huber (Oberschleissheim): Optimierung des Workflows für die Next Generation Sequencing basierte Kerngenomtypisierung lebensmittelpathogener Bakterien
16.00	M. J. A. Stevens, T. Tasara, J. Klumpp, R. Stephan, M. Ehling-Schulz, S. Jöhler (Zürich, Wien): Whole-genome-based phylogeny of <i>Bacillus cytotoxicus</i> reveals different clades within the species and provides clues on ecology and evolution
16.20	M. Wenning, A. Siebert, K. Hofmann, E. Doll, S. Scherer (München): Einsatz von Amplikon-Sequenzierung zur umfassenden Analyse komplexer Mikrobiota
16.40	Diskussion
17.00	Abschlussdiskussion