

**60. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes  
Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz  
der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG)  
vom 24. bis 27. September 2019 in Garmisch-Partenkirchen**

**Programm (Änderungen vorbehalten)**

	<b>Dienstag, 24.09.2019</b>
	<b>Festakt</b>
13.30	Musikalische Eröffnung Bläserquartett
	Begrüßung und Eröffnung durch den Vorsitzenden des Arbeitsgebietes Herrn Prof. Dr. Thomas Alter
	Musikalische Einlage
	<b>Grußworte</b>
	Musikalischer Ausklang Grainauer Alphornbläser
	Eröffnung der Industrieausstellung und Bekanntgabe der Sponsoren
<b>15.00</b>	<b>Kaffeepause</b>

<b>Lebensmittelrecht</b> (Saal Werdenfels)	
15.30	H. Kobelt (Bonn): Aspekte zur Ablösung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 – Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/...
15.45	E. Ernst (Stuttgart): Aspekte zur Ablösung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 – Die Durchführungsverordnung (EU) 2019/...
16.00	<b>Diskussion</b>
16.10	E. Haunhorst (Oldenburg): Retrospektiver Erkenntnisgewinn durch neue Untersuchungsmethoden im Lebensmittelbereich – behördliches Verwaltungshandeln auf dem Prüfstand?
16.25	M. Schmissas (Recklinghausen): Next-Generation-Sequencing und Verwaltungsvollzug
16.40	<b>Diskussion</b>
16.50	C. Comans (Gummersbach): „Topf secret“ - Konsequenzen für die betroffenen Lebensmittelunternehmen
17.05	S. Ludwig: „Topf secret“ - Konsequenzen für die amtliche Lebensmittelüberwachung
17.20	<b>Diskussion</b>
17.30	R. Scheunemann (Bad Bramstedt): Einsatz vom Tier stammender Eiweißstoffe in Mitgliedstaaten und Drittstaaten
17.45	M. Upmann (Lemgo): Separatorenfleisch oder nicht - am Beispiel Geflügelfleisch
18.00	G. Schulze (Erlangen): Aktuelles aus dem ALTS
18.15	<b>Diskussion</b>
18.30	<b>Veranstaltungsende</b>

	<b>Mittwoch, 25.09.2019</b>
	<b>Lebensmittelhygiene</b> (Saal Werdenfels)
8.30	M. Matt, J. Pichler, P. Much, G. Nossek, J. Lückl (Innsbruck): Rückblick (7 Jahre) und Ausblick: Zoonosen-Schwerpunktaktionen in Österreich
8.45	C. Reckzeh, U. Mikolajetz, T. Schewe, P. Luber (Berlin): BELA Trends 2015 - 2018
9.00	<b>Diskussion</b>
	<b>Schwerpunkt <i>Listeria monocytogenes</i></b> (Saal Werdenfels)
9.10	S. Al Dahouk, S. Kleta (Berlin): <i>Listeria monocytogenes</i> – beginnt vorsorgender Verbraucherschutz wirklich erst mit der Rückverfolgung kontaminierter Lebensmittel?
9.30	B. Stessl, F. Taglieber, M. Wagner (Wien): <i>Listeria monocytogenes</i> survival and growth potential in ready-to-eat food with limited shelf-life
9.45	A. Becker, S. Mitrenga, C. Krischek, K. Lis, B. Ahlfeld, T. Abel, G. Riel, A. Boulaaba, M. Plötz (Hannover): <i>Listeria monocytogenes</i> und dessen Bedeutung für die angewandte Forschung
10.00	G. Guder, H. Viedt, A. Wöhlke, I. Thiem, K. Seide (Braunschweig): <i>Listeria monocytogenes</i> in Tiefkühl-Gemüse
10.15	N. Pracser, L. Ciolacu, A. Zaiser, K. Rychli (Wien): The type of food influences the survival of <i>L. monocytogenes</i> in the digestive tract and results in altered virulence
10.30	<b>Diskussion</b>
10.55	<b>Kaffeepause und Eröffnung der Posterpräsentation Lebensmittelrecht/ Lebensmittelhygiene</b>
	<b>Schwerpunkt <i>Listeria monocytogenes</i></b> (Saal Werdenfels)
11.20	K. Szakmary-Brändle, D. Schoder, B. Stessl, M. Wagner (Wien): Change of <i>Listeria monocytogenes</i> population structure during reconstruction of a food processing operation increased the risk for transmission of disease-associated genotypes
11.35	E. M. Wagner, N. Pracser, L. Pospíšilová, M. Wagner, K. Rychli (Tulln, Wien, Brno): Biofilm hotspots in the food processing environment
11.50	K. K. Nguyen, H. Diepolder, M. Endres, G. Schulze (Erlangen): Behördliche Interaktionen beim Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in einem Lebensmittelbetrieb
12.05	M. Langen (Neukirchen-Vluyn): <i>Listeria monocytogenes</i> – Stolpersteine bei der Prävention und im Krisenmanagement
12.20	S. Roth (Berlin): Veterinärangelegenheiten beim Export in die USA und Kanada - Spezielle Anforderungen an die Kontrolle von <i>Listeria monocytogenes</i> in verzehrfertigen Erzeugnissen

12.35	<b>Diskussion</b>
12.55	<b>Mittagspause und Posterpräsentation</b>
	<b>Lebensmittelhygiene</b> (Saal Werdenfels)
14.20	M. Ludewig, T. Strohhammer, S. Schill, M. Wagner, B. Stessl (Wien): Hitzeinaktivierung von Lebensmittel-assoziierten aeroben Sporenbildnern
14.35	S. Johler, E. M. Kalbhenn, N. Heini, P. Brodmann, S. Gautsch, M. Bagcioglu, M. Contzen, R. Stephan, M. Ehling-Schulz (Zürich, Wien): Enterotoxin Production of <i>Bacillus thuringiensis</i> Isolates From Biopesticides, Foods, and Outbreaks
14.50	<b>Diskussion</b>
	<b>Schwerpunkt:</b> <b>Die Rolle von Lebensmitteln bei der Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen</b> (Saal Werdenfels) C. Kehrenberg (Gießen)
15.00	C. Kehrenberg (Gießen): Einführung: Besondere Gefahren durch Resistenzen auf Lebensmitteln, Übertragungswege und Mechanismen
15.15	A. Käsbohrer (Berlin, Wien): Aktuelle Resistenzsituation von Erregern auf Lebensmitteln
15.30	M. Savin, C. Jäckel, S. Schmogger, M. Parcina, J. Kreyenschmidt, A. Käsbohrer, J.A. Hammerl, (Bonn, Berlin, Wien): Properties of <i>Klebsiella</i> spp. isolates from sewage water of swine and poultry slaughterhouses in Germany
15.45	<b>Diskussion</b>
16.00	<b>Kaffeepause</b>
16.30	A. Müller (Hannover): Untersuchung von Plasmid-vermittelten Chinolonresistenz-Determinanten bei ESBL-bildenden <i>Escherichia coli</i> aus legal und illegal importierten Fleischprodukten
16.45	U. Rösler (Berlin): Möglichkeiten der Intervention in der Primärproduktion
17.00	S. von Ameln (Krefeld): Resistente Erreger auf Lebensmitteln: Was sagen Rechtsprechung und lebensmittelrechtliche Praxis
17.20	<b>Diskussion</b>
17.35	B. Gerten (Darmstadt): Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung Juli 2019 in Mailand, Italien
17.55	<b>Diskussion</b>
18.00	<b>Veranstaltungsende</b>

	<b>Donnerstag, 26.09.2019</b>
	<b>Milchhygiene</b> (Saal Werdenfels)
8.30	B. Fahrenhorst-Reißner, F.X. Martin (Münster): Inwieweit kann die Authentizität der Angabe Weidemilch anhand von Milchuntersuchungen überprüft werden?
8.45	M. Plötz, M. Suchy, E. Usleber (Hannover, Gießen): Antibiotikarückstände in hemmstoffpositiver Anlieferungsmilch in Hessen in den Jahren 2015-2019
9.00	M. Lahrssen-Wiederholt, K. Schulz, M. Spolders, A. Lüth, H. Schafft (Berlin): Anreicherung von nicht-dioxinähnlichen Polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in der Milch und im Blut von Kühen sowie deren Übergang in das Kalb
9.15	M. Köthe (Leipzig): Wie die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums die sensorische Wahrnehmung beeinflusst
9.30	<b>Diskussion</b>
9.45	S. Thielke, K. Remm, A. Boulaaba, E. Thier (Hannover): Rohmilchkäse: mikrobiologische Analysen und Trends
10.00	E. Thier, S. Thielke, K. Könneke, T. Schumacher (Braunschweig): Zulassung von mobilen Käsereien in Niedersachsen - Ein Erfahrungsbericht
10.15	B.S.J. Phiri, B.M. Hang'ombe, S. Schaarschmidt, S. Maurischat, H. Wichmann-Schauer, A. Fetsch (Berlin, Lusaka): <i>Staphylococcus aureus</i> in the Zambian milk chain – The SAD-Zambia project
10.30	<b>Diskussion</b>
10.45	<b>Kaffeepause</b>
	<b>Schwerpunkt Bakteriophagen</b> (Saal Werdenfels)
11.10	W. Beyer (Stuttgart): Bakteriophagen - zurück in die Zukunft
11.45	H. Neve, N. Wagner, S. Koberg, E. Brinks, C.M.A.P. Franz (Kiel): Phagen der Milchsäurebakterien - „Troublemakers“ in der Milchfermentation
12.05	S. Hertwig (Berlin): Einsatzmöglichkeiten von Phagen entlang der Lebensmittelkette
12.25	<b>Diskussion</b>
12.40	<b>Posterpräsentation</b> <b>Milchhygiene / Fleischhygiene</b>

	<b>Donnerstag, 26.09.2019</b>
	<b>Workshops:</b> <b>Tierschutz/Tierwohl im Bereich der Schlachtung</b> (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
<b>9.30</b>	<b>Diskussion</b>
9.35	M. Haneke / K. Bleis (Coesfeld): „Aufklärung-Verständnis-Ermahnung-Ahndung“ als Tierschutzkonzept am Schlachtbetrieb
<b>9.55</b>	<b>Diskussion</b>
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
<b>10.20</b>	<b>Diskussion</b>
10.25	E. Politt, C. Vossler, D. Stehr, M. Kühne (Hannover): Amtliche Kontrolle des Tierschutzes an Schlachthöfen – Erfahrungen aus Niedersachsen
<b>10.35</b>	<b>Diskussion</b>
10.40	<b>Kaffeepause</b>
<b>11.00</b>	<b>Podiumsdiskussion</b> <b>Tierschutz / Tierwohl im Bereich der Schlachtung</b>
12.20	<b>Mittagspause</b>

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

	<b>Donnerstag, 26.09.2019</b>
14.00 bis 17.00	<b>Workshop:</b> <b>Einsatz tierischer und pflanzlicher Eiweißstoffe - verantwortlicher Umgang mit Ressourcen oder ein Thema für den Täuschungsschutz?</b> (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	<b>Lebensmittelrechtliche Bewertung der Verwendung von Eiweißstoffen bei der Herstellung von vom Tier stammenden Lebensmitteln:</b>  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 <a href="http://www.lebensmittelklarheit.de">www.lebensmittelklarheit.de</a> gelangen?
16.45	<b>Diskussion</b>

	<b>Donnerstag, 26.09.2019</b>
	<b>Workshop: Next Generation Sequencing</b> (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“
<b>15.05</b>	<b>Diskussion</b>
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
<b>16.40</b>	<b>Diskussion</b>
<b>17.00</b>	<b>Abschlussdiskussion</b>



	<b>Freitag, 27.09.2019</b>
	<b>Fleischhygiene</b> (Saal Werdenfels)
8.30	E. Ernst (Stuttgart): Teilmobile Schlachtung – wenn der Schlachthof zum Rind kommt
8.45	H. Fötschl (Graz): Umsetzung der mobilen Schlachtung in Österreich
8.55	K. Schwaiger, H. Wullinger, B. Sperner, M. Gareis (München): Überprüfung der Prozesshygienekriterien bei der mobilen Schlachtung von Mastschweinen
9.05	<b>Diskussion</b>
9.15	G. Koch (München): Vorstellung der „Arbeitshilfe für die amtliche Überwachung - Saubere Schlachtrinder“ Ein Ergebnis der AFFL-Projektgruppe Schlachthygiene
9.30	M. Karhan, F.J. M. Smulders, P. Paulsen (Wien): Sauberkeit von Schlachtrindern – Ergebnisse einer Pilotstudie aus Niederösterreich
9.40	M. Herbsthofner, F.J. M. Smulders, P. Paulsen (Wien): Visuelle Bewertung der Sauberkeit von Rehwild in der Decke in einem Wildbearbeitungsbetrieb und pH-Werte der Rückenmuskulatur
9.50	D. Meemken, F. Dos Anjos, B. Moiane, U. Rösler, C. Thöne-Reineke, M. Baumann (Berlin): Urbane Haltung, Schlachtung und Vermarktung von Broilern in Maputo, Mosambik: Von der Garage bis zur Schlachtung auf Lebendmärkten
10.00	<b>Diskussion</b>
10.15	<b>Kaffeepause</b>
10.45	J. Saffaf, M. Rossow, P.G. Braun (Leipzig): Wirksamkeit von plasmaaktiviertem Wasser zur Reduktion von bakteriellen Zoonoseerregern bei Geflügel
10.55	J. Reichel, C. Kehrenberg, C. Krischek (Hannover): Inaktivierung von <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Brochothrix thermosphacta</i> auf Schweinefleisch durch UV-C-Behandlung
11.05	<b>Diskussion</b>
11.15	V. Oswaldi, J. Dzierzon, R. Merle, S. Thieme und D. Meemken (Berlin): Eintrag von <i>Listeria monocytogenes</i> in die Lebensmittelkette über das Schlachtschwein
11.25	J. Dzierzon, V. Oswaldi, R. Merle, N. Langkabel, D. Meemken (Berlin): Wie zielführend sind serologische Untersuchungen beim Mastschwein zur Abschätzung des Eintragsrisikos von Hepatitis E-Viren in die Lebensmittelkette?
11.35	K. Loreck, S. Mitrenga, D. Meemken, M. Greiner (Hannover): Diagnostik für gesunde Schweine und sichere Lebensmittel - Erstellung serologischer Bestandsprofile mittels Microarray
11.45	<b>Diskussion</b>
11.50	<b>Abschlussdiskussion</b>
12.00	<b>Veranstaltungsende</b>

	<b>Begleitprogramm</b>
13.00	<b>Donnerstag, 26.09.2019</b>  <b>Rahmenprogramm</b> Ausflug zum Kloster Ettal
Ab 19.00	<b>Donnerstag, 26.09.2019</b>  <b>Festabend</b> mit kaltem und warmen Buffet und der Gruppe „SM!LE“ Posterauszeichnung sowie Verleihung des Stockmeyer-Forschungspreises (Konzertsaal Richard-Strauss)