

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

Programm (Änderungen vorbehalten)

Dienstag, 24.09.2019	
13.30	Musikalische Eröffnung Bläserquartett
	Begrüßung und Eröffnung durch den Vorsitzenden des Arbeitsgebietes Herrn Prof. Dr. Thomas Alter
	Begrüßung durch den Präsidenten der DVG Herrn Prof. Dr. Dr. h. c. Martin Kramer
	Begrüßung durch den Präsidenten der Bundestierärztekammer Herrn Dr. Uwe Tiedemann
	Musikalische Einlage
	Grußworte
	Dr. Michel Laszlo Präsident der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Basel
	Dr. Peter Kranner Leiter der Stabsstelle Koordinierung MIK, AGES und OSR, Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, Wien
	Dr. Sigrid Meierhofer 1. Bürgermeisterin des Marktes Garmisch-Partenkirchen
	Musikalische Einlage
	Festvortrag „Zum Spannungsfeld des Verhältnisses zwischen amtlicher Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelunternehmern“ Dr. Marcus Girnau, Lebensmittelverband Deutschland e. V., Berlin
	Musikalischer Ausklang Grainauer Alphornbläser
	Eröffnung der Industrieausstellung und Bekanntgabe der Sponsoren
15.00	Kaffeepause

Lebensmittelrecht (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	Diskussion
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	Diskussion
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	Diskussion
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	Diskussion
18.30	Veranstaltungsende

	Mittwoch, 25.09.2019
	Lebensmittelhygiene (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	Diskussion
	Schwerpunkt <i>Listeria monocytogenes</i> (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. Krschek, 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	Diskussion
10.55	Kaffeepause und Eröffnung der Posterpräsentation Lebensmittelrecht/ Lebensmittelhygiene
	Schwerpunkt <i>Listeria monocytogenes</i> (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 verzehrsfertigen Erzeugnissen
12.35	Diskussion

12.55	Mittagspause und Posterpräsentation
	Lebensmittelhygiene (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	Diskussion
	Schwerpunkt: Die Rolle von Lebensmitteln bei der Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen (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	Diskussion
16.00	Kaffeepause
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	Diskussion
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	Diskussion
18.00	Veranstaltungsende

	Donnerstag, 26.09.2019
	Milchhygiene (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	Diskussion
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	Diskussion
10.45	Kaffeepause
	Schwerpunkt Bakteriophagen (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	Diskussion
12.40	Posterpräsentation Milchhygiene / Fleischhygiene

	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

	Freitag, 27.09.2019
	Fleischhygiene (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	Diskussion
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. Herbsthofer, 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	Diskussion
10.15	Kaffeepause
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	Diskussion
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	Diskussion
11.50	Abschlussdiskussion
12.00	Veranstaltungsende

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