

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

	Montag, 20.09.2021
	Poster Pitch: Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl (Online via Webex) K. Riehn (Hamburg), P.G. Braun (Leipzig), M. Wagner (Wien), P. von Tippelskirch (Berlin)
14.00	Einführung in den Poster Pitch (K. Riehn)
14.00-14.20	Poster 1-5 (Moderation K. Riehn)
	Philipp-Michael Beindorf Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit und -analytik, LMU München Sicherheit von Sous-vide gegarten Rumpsteaks
	Dr. Thiemo Albert Institut für Lebensmittelhygiene, Universität Leipzig Inaktivierung von murinem Norovirus und Tulane Virus auf Edelstahloberflächen durch kaltes atmosphärisches Plasma
	Theresa Kain Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover Inaktivierung von <i>Listeria monocytogenes</i> bei verschiedenen Sous Vide Gartemperaturen in Rinder- und Schweinehackfleisch
	Dr. Monika Matt AGES, Innsbruck (A) Comparison of <i>Campylobacter</i> genotypes on three Austrian broiler farms after a five-year-period
	Sirkka Mang Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit und -analytik der LMU München Entwicklung der kälteliebenden Mikrobiota in vakuumverpacktem Rindfleisch
14.20-14.40	Diskussion
14.40-15.00	Poster 6-10 (Moderation P. Braun)
	Dr. André Becker Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover Anwendung der Plasmatechnologie zur Reduktion von <i>Campylobacter</i> spp. auf Hähnchenbrustfilet
	Jana Perleth Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, FU Berlin Einsatz von Bakteriophagen gegen <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -Biofilme in der Lebensmittelkette
	Dr. Gabriele Guder LAVES, Braunschweig <i>Listeria monocytogenes</i> in losen schwarzen/geschwärzten Oliven
	Dr. Magdalena Nüesch-Inderbinen Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich Sequence types and antimicrobial resistance profiles of <i>Streptococcus uberis</i> isolated from bovine mastitis
	Laura Schiel Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg Kennzeichnungsprüfung von Speiseinsekten – Ergebnisse eines Internetprojektes

15.00-15.20	Diskussion
15.20-15.40	Pause
15.40-16.00	Poster 11-15 (Moderation M. Wagner)
	Dr. Sylvia Klees CVUA OWL, Detmold Vorkommen von Antibiotika-resistenten Erregern in der Kette der Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung sowie in Umweltproben
	Susann Opherden Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, FU Berlin Bakterielle Dekontamination von Konsumeiern durch UV-C und UV-C-LED-Technik
	Dr. Kristina Schauer Lehrstuhl für Hygiene und Technologie der Milch, LMU München Antibiotic resistance profiling of aerobic spore-formers isolated from food
	Maike Drevin Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover Untersuchungen zur Eignung von Starterkultur-Bakterien zur Reduktion von pathogenen Bakterien und Verderbnisbakterien
	Prof. Dr. Matthias Upmann Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo Einflussfaktoren auf das Ergebnis des HADH-Gefrierfleischnachweises
16.00-16.20	Diskussion
16.20-16.40	Poster 16-18 (Moderation P. von Tippelskirch)
	Dr. Karolina A. Roofs LAVES, TiHo Reduktion von Campylobacter jejuni durch kaltes Atmosphärendruck Plasma
	Dr. Jens Hammerl Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin Lytic phages from German waste water treatment plants of livestock slaughterhouses and their potential to combat multidrug-resistant P. aeruginosa isolates
	Dr. Elisa Peh Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover Entwicklung und Einsatz eines Phagencocktails als Campylobacter-Minimierungsstrategie in der Geflügelmast
16.40-17.00	Diskussion
17.00-17.10	Abstimmung Posterpreis
17.00	Veranstaltungsende