

61. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG)

vom 28. bis 30. September 2021 in Garmisch-Partenkirchen
sowie parallel online

Programm der Tagung (Änderungen vorbehalten)

	Dienstag, 28.09.2021
14.00-14.30	Begrüßung und Eröffnung
	Lebensmittelrecht (Saal Werdenfels)
14.30-14.40	Kobelt, H. (Remagen): Entwicklung des Kontrollrechts und der tierärztliche Berufsstand
14.40-15.00	Schünemann, R. (Gießen): Quo vadis amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung?
15.00-15.15	Ernst, E. (Stuttgart): Ein Blick in die Zukunft – Wie kann die amtliche Überwachung ihrem gesetzlichen Auftrag weiterhin gerecht werden?
15.15-15.35	Sudhaus-Jörn, N. (Hannover): Zur Attraktivität des Themas „Schlachtier- und Fleischuntersuchung“ in der Hochschulausbildung
15.35-16.15	Diskussion
16.15-16.30	Haunhorst, E. (Oldenburg): Herausforderungen im Online-Handel für die amtliche Überwachung
16.30-16.45	Kraus, M. (München): Zentralistische Überwachungsstrukturen für komplexe Betriebe: eine Analyse der Strukturreform der bayerischen Lebensmittelüberwachung
16.45-17.00	Knorr, C. (Oldenburg): Vorstellung des niedersächsischen Leitfadens zur Salmonellenprävention in der Lebensmittelkette Geflügel
17.00-17.15	Diskussion
17.15-17.30	Förster, C. (Hannover): Ein immer wiederkehrendes Problem im Amt: Wie groß muss die Stichprobe sein?
17.30-17.45	Schulze, G. (Erlangen) Aktuelles aus dem ALTS
17.45-18.00	Diskussion
18.00	Veranstaltungsende

	Mittwoch, 29.09.2021
	Lebensmittelhygiene Schwerpunkt <i>Campylobacter</i> in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Zoonosen der DGHM (Saal Werdenfels)
	
08.30-08.45	Bereswill, S. (Berlin): Bekämpfung der Campylobacteriose- ein One Health-Ansatz ist nötig
08.45-09.00	Matt, M. (Innsbruck) Campylobacter-Situation in Österreich (Themenbericht Campylobacter): Aktuelle Daten entlang der Lebensmittelkette
09.00-09.15	Pfefferkorn, B. (Berlin) Campylobacter entlang der Lebensmittelkette – Ergebnisse der Untersuchungen aus dem Zoonosen-Monitoring in Deutschland
09.15-09.30	Diskussion
09.30-09.45	U. Rösler (Berlin): Zirkulation von Campylobacter in Masthähnchenbetrieben
09.45-10.00	Overesch, G. (Bern) Quantitative survey of Campylobacter jejuni/coli colonization and contamination along the broiler production chain
10.00-10.15	Stessl, B. (Wien) Campylobacter genotypes present at Austrian broiler farm level indicate global character
10.15-10.30	Kontek, A. (Oldenburg) Campylobacter in der Hähnchenschlachtung: Eine vergleichende Untersuchung von Keimgehalten an verschiedenen Punkten des Schlachtprozesses in mehreren Geflügelschlachthöfen
10.30-10.45	Diskussion
10.45-11.15	Pause
11.15-11.30	Kittler, S. (Hannover) Kontrolle von Campylobacter durch mehrstufige Bekämpfung entlang der Lebensmittelkette- Quo vadis
11.30-11.45	Beterams, A. (Berlin) Veränderung der Zahl von thermophilen Campylobacter spp. in verpacktem Hähnchenfleisch während der Lagerung
11.45-12.00	Merle, R. (Berlin) Neues Risikobewertungsmodell für Campylobacter in Masthähnchen
12.00-12.15	Heimesaat, M. (Berlin) Untersuchungen zur anti-pathogenen und immun-modulierenden Wirksamkeit definierter Naturstoffe bei der akuten experimentellen Campylobakteriose - Erkenntnisse aus präklinischen Interventionsstudien in der Maus
12.15-12.30	Diskussion
12.30-14.00	Mittagspause
14.00-14.10	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
14.10-14.15	Vergabe der Posterpreise
	Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels)
14.15-14.30	Neuhaus, H. (Cuxhaven) Aspekte der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität beim Fischtransport mit integrierter Wasseraufbereitung
14.30-14.45	Fleischmann, S. (Berlin) Charakterisierung des Virulenzpotentials isolierter Vibrio cholerae aus Fisch und Meeresfrüchten

14.45-15.00	Hammerl, J. (Berlin) Occurrence of ESBL- and Carbapenemase-producing <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in imported seafood in Germany and dissection of their genetic basis
15.00-15.15	Diskussion
15.15-15.30	Treier, A. (Zürich) Shiga toxin-bildende <i>Escherichia coli</i> (STEC) in BARF Proben für Heimtiere – eine unterschätzte Gefahr
15.30-15.45	Müller, A. (Gießen) Charakterisierung von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten aus essbaren Insektenpezies: Nachweis eines Shiga-Toxin-bildenden Isolats
15.45-16.00	Diskussion
16.00-16.30	Pause
16.30-16.45	Albert, T. (Leipzig) Challengetests mit <i>Listeria monocytogenes</i> – Kriterien für die behördliche Beurteilung
16.45-17.00	Guldimann, C. (München) <i>Listeria monocytogenes</i> – Interaktion mit Lebensmittel und Umwelt
17.00-17.15	Schaal, L. (Detmold) Der Gully als Rückzugsort für <i>Listeria monocytogenes</i> in fleischverarbeitenden Betrieben
17.15-17.30	Doepmann, F. (Bremerhaven) Listerien im Nebel – Praxiserfahrungen bei der Sanierung und nachhaltigen Hygienisierung in Fisch-Betrieben
17.30-17.45	Muchaamba, F. (Zürich) β -phenylethylamine as a natural food additive shows antimicrobial activity against <i>Listeria monocytogenes</i> on ready-to-eat foods
17.45-18.00	Diskussion
18.30	Veranstaltungsende

	Donnerstag, 30.09.2021
	Milchhygiene (Saal Werdenfels)
09.00-09.20	Lienen (Berlin) Phylogenetic tracking of LA-MRSA ST398 intra-farm transmission among animals, environment and humans on German dairy farms
09.20-09.40	Klein (München) Untersuchungen zum Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden in Kuhmilch - erste Ergebnisse des Monitorings von Milchproben aus Bayern und Schleswig-Holstein im Rahmen des Verbundforschungsprojekts PA-SAFE-FEED
09.40-10.00	Loreck (Hannover) Einsatz unterschiedlicher Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Büffelmilch
10.00-10.20	König (München) Nachweis von einzelsträngigen zirkulären DNA Elementen in Milch von europäischen Wasserbüffeln
10.20-10.40	Schwenk (München) Antimikrobielle Wirkung pflanzlicher Extrakte gegenüber Bacillus thuringiensis
10.40-11.10	Pause
11.10-11.30	Vahle (Hannover) Abtötung ausgewählter zoonotischer Milchpathogene in Hinblick auf typische Temperatur-Zeit-Kombinationen der Thermisierung
11.30-11.50	Akineden (Gießen) Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität pasteurisierter „Bio-Frischmilch“ aus Kleinmolkereien und direktvermarktenden landwirtschaftlichen Betrieben
11.50-12.20	Loop (Kiel)* Chancen und Risiken des Rohmilchverkaufs über Ausgabeautomaten in Deutschland
12.20-12.40	Rehagel (Gießen) Untersuchungen zur mikrobiologischen und mykotoxikologischen Qualität von „Bio“-Getreidebeikost für Säuglinge
13.00	Veranstaltungsende

	Donnerstag, 30.09.2021
	Fleischhygiene (Saal Werdenfels)
14.15-14.30	Hiller, A. (Buchloe) Tierschutz bei der Schlachtung - Kann künstliche Intelligenz einen Beitrag leisten?
14.30-14.45	Louton, H. (Rostock) Einsatz von Kamerasystemen am Schlachthof zur Tierwohlbeurteilung bei Mastgeflügel
14.45-15.00	Schulze-Althoff, G. (Rheda-Wiedenbrück) Automatisation und Künstliche Intelligenz in der Fleischwirtschaft - Möglichkeiten und Grenzen Status 2021
15.00-15.15	Diskussion
15.15-15.25	Machold, U. (Weidenbach) Alternative Gasbetäubung bei Masthähnchen
15.25-15.50	Fürstenberg, R., Isbrandt, R., Langkabel, N., Meemken, D., Nesbakken, T., Oswaldi, V., Thieme, S. (Berlin) Lebensmittelketteninformationen - Gegenwart und Zukunft. Ergebnisse einer europaweiten Befragung zum Status quo und zu Verbesserungsvorschlägen bei Masthähnchen, Rindern und Schweinen
15.50-16.00	Diskussion
16.00-16.30	Kaffeepause
16.30-16.45	Maurer, P. (Kulmbach) Wie entscheide ich am Band? — Fallbeispiele aus den harmonisierten Schulungsmaterialien zur amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung des Rindes
16.45-17.00	Sudhaus-Jörn (Hannover) Entwicklung eines online-Betreuungsmoduls für das extramurale Schlachthof-Praktikum – Vorstellung der Struktur und erster Erfahrungen
17.15-17.30	Langkabel, N. (Berlin) Das Una Europa-Projekt „ <i>Virtual Slaughterhouse Simulators</i> “ – Eine Chance zur Verbesserung der Ausbildung zukünftiger amtlicher Tierärzt*innen
17.30-17.50	Abschlussdiskussion
17.50	Veranstaltungsende

Online-Satellitenworkshop „Aktuelle Fragen zum Export“

	Freitag, 24.09.2021
	Workshops: Aktuelle Fragen zum Export (Online via Webex) S. K. Lhafi (BVL, Berlin)
12.00-12.15	Lhafi, S. K. (BVL, Berlin) Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs - Aktuelles aus dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
12.15-12.30	von Blumröder, D. (BMEL, Berlin) Veterinärangelegenheiten beim Export – Allgemeine Hinweise für die Zertifizierung für den Export / Aktuelles zu Veterinärverhandlungen mit Drittländern
12.30-12.45	Schädlich, M. (BMEL, Berlin) Veterinärangelegenheiten beim Export – Bedingungen für die Ausfuhr von Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft aus der EU in das Vereinigte Königreich
12.45-13.00	Hänel, C.-M. (Stadt Flensburg) Auswirkungen des Brexits auf die Arbeit einer zuständigen Behörde
13.00-13.15	Diskussion
13.15-13.30	Pause
13.30-13.45	Becker, J. (BVL, Berlin) Betriebsregistrierung für den Export von Waren tierischen Ursprungs in die VR China über die Online-Registrierungsplattform CIFER (China Imported Food Enterprise Registration)
13.45-14.00	Flögel-Niesmann, G. (LAVES, Oldenburg) 3. Zulassungsrunde zum Export von Schweinefleisch in die Volksrepublik China – Praktische Erfahrungen aus der amtlichen Überwachung
14.00-14.15	Hänel, C.-M. (Stadt Flensburg) Amtliche Verifikation der Einhaltung von Drittlands-Anforderungen - Machbar unter Berücksichtigung der Dokumentationsvorgaben der VO (EU) 2017/625?!
14.15-14.30	Roth, S. (BVL, Berlin) Einsatz digitaler Formate im Rahmen der Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben für den Export in die USA – aktuelle Entwicklungen
14.30-14.45	Barnikol, A. (BVL, Berlin) Videobasierte Audits durch Drittlandsbehörden – bisherige Erfahrungen
14.45-15.00	Diskussion
15.00-15.15	Priegnitz, F. (BVL, Berlin) Fachanwendung „ecertDE“: Implementierung eines elektronischen Zertifizierungssystems für den Export von Waren tierischen Ursprungs
15.15-15.30	Schlitt, S. (StMUV, München) Implementierung eines bayerischen E-Zertifizierungssystems (ecertBY) für den Export von Tieren, tierischen Erzeugnissen, Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände
15.30-15.45	Diskussion
15.45	Veranstaltungsende

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
	Univ.-Prof. Dr. med. vet. Karin Schwaiger Veterinärmedizinische Universität Wien 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. Rooffs 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