



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Dienstag, 25.10.2022

14.00 - 14.30 Begrüßung und Eröffnung

Lebensmittelrecht

Saal Werdenfels

14.30 - 14.45 *Michael Mayer (München)*
Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, analytischen Möglichkeiten und die Herausforderung für die Überwachung – Ein Sachstand

14.45 - 15.00 *Rolf Kamphausen (Düsseldorf)*
Neue Wege bei der Risikobeurteilung

15.00 - 15.15 *Johannes Lückl (Graz)*
Amtliche Kontrolle goes online

15.15 - 15.35 *Andreas Pastari (Freiburg)*
Kennzeichnung nach LMIV und Lebensmittelsicherheit

15.35 - 15.55 Diskussion

15.55 - 16.15 Pause

16.15 - 16.30 *Hanno Koerfer (Gummersbach)*
Wildfleischkennzeichnung

16.30 - 16.45 *Markus Grube (Gummersbach)*
Die „Fleischdrehspieße“-Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichtes

16.45 - 17.00 *Clemens Comans (Gummersbach)*
Kennzeichnung von Hybriderzeugnissen

17.00 - 17.15 Diskussion

17.15 - 17.30 *Cara Förster (Hannover)*
Stichprobenplanung bei Untersuchungen zur Lebensmittelsicherheit – Entwicklung eines anwendungsorientierten Tools

17.30 - 17.45 *Holger Vogel (Anklam)*
Amtliche Kontrollen in Schlachtbetrieben/Schlacht tier- und Fleischuntersuchung: Was muss sich ändern? Aktueller Stand der Diskussion

17.45 - 18.00 Diskussion

18.00 Ende Vorträge Dienstag



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 26.10.2022

Lebensmittelhygiene Schwerpunkt <i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Saal Werdenfels</i>
08.30 - 08.50	<i>Claudia Guldemann (Oberschleißheim)</i> Listeria monocytogenes – Aktuelles aus der Forschung	
08.50 - 09.10	<i>Sven Halbedel (Wernigerode)</i> Molekulare Surveillance der humanen Listeriose in Deutschland: Ausbrüche, Vehikel und weitere Einsichten	
09.10 - 09.30	<i>Edwin Ernst (Stuttgart)</i> Beschlüsse der AFFL zu Einstufung von Lebensmitteln nach den Kategorien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu L. monocytogenes	
09.30 - 09.45	Diskussion	
09.45 - 10.00	<i>Anne-Catrin Geuthner (Halle/Saale)</i> Listeria monocytogenes in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Vergleich zweier Probenahmetechniken und Gesamtgenomanalyse der gewonnenen Isolate	
10.00 - 10.15	<i>Simone Wartha (Oberschleißheim)</i> Listeria monocytogenes bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs – ein relevantes Problem im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes?	
10.15 - 10.30	<i>Sarah Reuber (Detmold)</i> Next Generation Sequencing (NGS) von Listerienisolaten aus fleisch-verarbeitenden Betrieben in Ostwestfalen-Lippe	
10.30 - 10.45	<i>Patrick Mester (Wien)</i> The ability of L. monocytogenes to enter into a viable but non-culturable (VBNC) state and its role for survival in food production environments	
10.45 - 11.00	Diskussion	
11.00 - 11.30	Pause	



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 26.10.2022 – Fortsetzung

11.30 - 11.45	<i>Franz-Ferdinand Roch (Wien)</i> Mikrobielle Profile veganer Fleischersatzprodukte
11.45 - 12.00	<i>Heidi Wichmann-Schauer (Berlin)</i> Aufbereitete kommunale Abwässer für die landwirtschaftliche Bewässerung
12.00 - 12.15	<i>Sophia Johler (Zürich)</i> Insights into the role of <i>B. cytotoxicus</i> as a foodborne pathogen
12.15 - 12.30	<i>Claudia Wiacek (Leipzig)</i> Mikrobiologische Beschaffenheit von Mikroalgenpulvern
12.30 - 12.45	Diskussion
12.45 - 13.45	Mittagspause
13.45 - 13.55	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
13.55 - 14.00	Vergabe der Posterpreise

Lebensmittelhygiene

Saal Werdenfels

14.00 - 14.15	<i>Ann-Sophie Braun (Gießen)</i> Containern als Gefahr für die öffentliche Gesundheit? – Mikrobiologische und sensorische Qualität von „gerettetem“ Fleisch und Fleischprodukten
14.15 - 14.30	<i>Nicola Rinn (Gießen)</i> Mikrobiologische Untersuchungen von aus Drittländern legal in die Europäische Union (EU) importiertem Rindfleisch
14.30 - 14.45	<i>Stefanie Roth (Berlin)</i> Einsatz digitaler Formate zur Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben für den Export in die USA – Bericht über ein „Remote Audit“ der zuständigen US Behörde
14.45 - 15.00	<i>Andrea Treier (Zürich)</i> Whole genome-based characterization of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> isolated from wild game meat



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 26.10.2022 – Fortsetzung

15.00 - 15.15	<i>Tobias Lienen (Berlin)</i> Vorkommen pvl-positiver Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus (MRSA) in importiertem Fisch aus Aquakultur im deutschen Einzelhandel
15.15 - 15.30	Diskussion
15.30 - 16.00	Pause
Kommunikation und Medien	
16.00 - 16.15	<i>Monika Matt (Innsbruck)</i> Benchmark Hygieneparameter App: Vorstellung und Auswertungen
16.15 - 16.30	<i>Petra Hiller (Berlin)</i> „Mit Sicherheit lecker“ – Lernvideos zum Thema Küchenhygiene
16.30 - 16.45	Diskussion
16.45 - 17.00	<i>Alexandra Fischer (Halle/Saale)</i> Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelsicherheit neu gedacht-Ideen, Konzept und erste Erfahrungen
17.00 - 17.15	<i>Susann Langforth (Berlin)</i> Die Fleischhygiene geht an die Schule – Ein Projekt in der Sekundarstufe 1 rund um das Thema Schlachtung
17.15 - 17.30	<i>Katja Nordhoff (Oldenburg)</i> Unterstützung bei der Risikobewertung: schnelle und einfache Erstellung von Landkarten mit R-Shiny
17.30 - 17.45	Diskussion
17.45	Ende Vorträge Mittwoch



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 27.10.2022

Milchhygiene

Saal Werdenfels

09.00 - 09.20	<i>Anja Buschulte (Berlin)</i> Handelt es sich bei „Bovine meat and Milk factors (BMMF)“ um neuartige Erreger, die Krebs verursachen?
09.20 - 09.40	<i>Madeleine Plötz (Hannover)</i> Beta-Caseine in Milch und Milchprodukten: physiologische und technologische Bedeutung
09.40 - 10.00	<i>Nadja Jeßberger (Hannover)</i> Zum Vorkommen von Mastitiserregern und deren Antibiotika-Resistenzen in Nordwest-Deutschland von 2005 bis 2021
10.00 - 10.20	<i>Julia Anna Schwenker (Kiel)</i> Implementierung eines Viertel-selektiven antibiotischen Trockenstellverfahrens auf einem Milchviehbetrieb
10.20 - 10.40	<i>Christina Rehagel (Gießen)</i> Nachweis von Mykotoxinen in pflanzlichen Milchalternativen: Anwendung und Grenzen von Enzymimmuntests
10.40 - 11.10	Pause
11.10 - 11.30	<i>Ewald Usleber (Gießen)</i> Die neue Rohmilchgüte VO: Änderungen und Herausforderungen
11.30 - 11.50	<i>Matthias Fischer (Berlin)</i> Die hygienische Zubereitung von pulverförmiger Säuglingsnahrung und die Kommunikation kritischer Punkte an Verbraucherinnen und Verbraucher
11.50 - 12.10	<i>Andrea Treier (Zürich)</i> Assessment of the microbiological quality and safety of Swiss alpine hard cheese made with unpasteurized cow's milk
12.10 - 12.30	<i>Daniela Schale (Hannover)</i> Untersuchungen zum Mykotoxinbildungsvermögen von aus Käse isolierten Schimmelpilzsorten
12.30	Ende Vorträge Donnerstag



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 27.10.2022 – Fortsetzung

Workshop „Moderne diagnostische Verfahren“

*Ulrich Busch (Oberschleißheim)
Claudia Guldemann (Oberschleißheim)*

Saal Werdenfels

14.00 - 14.05	Begrüßung
14.05 - 14.35	<i>Melanie Pavlovic (Erlangen)</i> WGS- Erfahrungsbericht zu praktischen Aspekten der Akkreditierung
14.35 - 15.05	<i>Thomas Hankeln (Mainz)</i> Whole Genome Sequenzierung in Lebensmitteln
15.05 - 15.25	<i>Martin Wagner (Wien)</i> WGS als Monitoring-Tool und bei der Sanierung von <i>Listeria monocytogenes</i> im Lebensmittelproduktionsumfeld
15.25 - 15.30	Diskussion
15.30 - 15.50	Pause
15.50 - 16.10	<i>Kristina Gense (Klosterneuburg)</i> Authentizitätsprüfung mit meta-barcoding im Bereich Seafood
16.10 - 16.30	<i>René Bachmann (Neumünster)</i> Spatially-Offset Raman-Spektroskopie als Analysemethode für eine nachhaltigere Lebensmittelanalytik
16.30 - 16.50	<i>Klaus Pietsch (Freiburg)</i> DNA-Barcoding in der Forensischen Pathologie – ein interdisziplinärer Ansatz zur Aufklärung von Pflanzenvergiftungen bei Tieren
16.50 - 17.00	Diskussion
17.00	Ende Workshop



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 27.10.2022 – Fortsetzung

Praxis-Seminar „Wild und Wildfleisch“

Sönke Steffens (Ostholstein)

14.00 - 14.20	<i>Manfred Gareis (Oberschleißheim)</i> Begrüßung
14.20 - 14.50	<i>Ulrich Fehlberg (Kiel)</i> Wirkungsgefüge zoonotischer Erkrankungen bei jagdbaren Wildtieren – Hinweise für die Praxis
14.50 - 15.00	Diskussion
15.00 - 15.30	Kaffeepause
15.30 - 16.00	<i>Kurt Warlies (Segeberg)</i> Wildbrethygiene vor und nach dem Schuss
16.00 - 16.50	<i>Monika Schroedter und Kurt Warlies (Segeberg)</i> Aufbrechen von erlegten Wildschweinen – Praktische Demonstration (Filmdokumentation)
16.50 - 17.00	Diskussion
17.00	Ende Praxis-Seminar



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Freitag, 28.10.2022

Fleischhygiene		Saal Werdenfels
08.30 - 08.45	<i>Roland Fürstenberg (Berlin)</i> Vergleichsuntersuchungen zum Agar-Abklatschverfahren und Nass-Trockentupfverfahren zur Ermittlung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl auf Tierkörperoberflächen bei Schlachtschweinen	
08.45 - 09.00	<i>Janna Tholen (Lemgo)</i> Kontamination während des Schlachtprozesses auf Schweineschlachtkörpern	
09.00 - 09.15	<i>Claudia Günther (Berlin)</i> Untersuchung des Zusammenhangs zwischen visueller Einschätzung des Kontaminationsgrades von Broilerherden und mikrobiologischem Status innerhalb des Schlachtprozesses	
09.15 - 09.30	Diskussion	
09.30 - 09.45	<i>Gerlinde Koch und Michael Mayer (München)</i> Der Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“ – Eine Arbeitshilfe für die Behörden in Bayern und für interessierte Landwirte/Metzger	
09.45 - 09.55	Diskussion	
09.55 - 10.10	<i>Lydia Engel (Leipzig)</i> Untersuchungen zum Nachweis von <i>Toxoplasma gondii</i> bei Waschbären (<i>Procyon lotor</i>) in Deutschland	
10.10 - 10.25	<i>Nina Langkabel (Berlin)</i> Arzneimittelanwendungen bei Schlachtequiden: Was wissen Tierärztinnen und Tierärzte und Besitzerinnen und Besitzer? Ergebnisse einer online-Befragung	
10.25 - 10.30	Diskussion	
10.30 - 11.00	Kaffeepause	



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Freitag, 28.10.2022 – Fortsetzung

11.00 - 11.15	<i>Rudi Isbrandt (Berlin)</i> Vorstellung von innovativen E-Learning-Modulen zur Tierschutzschulung an Schweineschlachtbetrieben
11.15 - 11.30	<i>Nadine Sudhaus-Jörn (Hannover)</i> Ergebnisse der Umfrage zur Arbeitssituation der amtlich tätigen Tierärzte und Tierärztinnen in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung
11.30 - 11.45	<i>Stephanie Schneidewind (Berlin)</i> Ergebnisse einer deutschlandweiten Umfrage zu angemessenen Maßnahmen bei Tierschutzverstößen an Schlachtbetrieben
11.45 - 12.00	Diskussion
12.00	Veranstaltungsende



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Montag, 17.10.2022

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

Online via Webex

K. Riehn (Hamburg), P.G. Braun (Leipzig), M. Wagner (Wien)

14.00 - 14.40 **Poster 1-4**

Anna Joana Dittrich (Halle/Saale)

Histologischer Nachweis von Knochenpartikeln in Brühwürsten aus Sachsen-Anhalt im Jahr 2020-2021

Felicitas Schumann-Muck (Leipzig)

Auswirkungen einer nanoskaligen Beschichtung auf Edelstahloberflächen auf Salmonella Enteritidis und Escherichia coli in der Geflügelschlachtung

Laura Schiel (Freiburg)

Gefahren und Risiken im Zusammenhang mit der Verwendung von Honigbienen-Drohnenbrut als Lebensmittel

Azra Mustedanagic (Wien)

Microbial stability and composition of vacuum-packaged cooked ham during storage

14.40 - 15.00 Pause

15.00 - 15.30 **Poster 5-7**

Eva Helene Kleine (Oberschleißheim)

In vitro-Versuche zur Bildung von Botulinum-Neurotoxin (BoNT) Typ A und B in unterschiedlichen Lebensmittelmatrixen – ein Weg zur zielgerichteten Risikobewertung?

Katrin Bogun (Hannover)

Untersuchungen zur Anwendung ausgewählter Säuren und Pflanzenextrakte sowie deren Kombination als Reduktionsmethode von Campylobacter spp. auf Hähnchenfleisch

Hanna Einicke (Hannover)

Extraktion von DNA aus mikrobiell belastetem Trinkwasser – der erste Schritt zu einer molekularen Trinkwasserüberwachung

15.30 - 15.45 Pause



25. - 28.10.2022 | Garmisch-Partenkirchen / online

62. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Montag, 17.10.2022 – Fortsetzung

15.45 - 16.15 **Poster 8-10**

Ting-Ting Li (Berlin)

Harmonisierte Epidemiologische Indikatoren für Salmonella spp.: Ergebnisse einer europaweiten Online-Befragung zum Status quo der Umsetzung beim Schwein

Danai Etter (Zürich)

Effect of food-related stress on staphylococcal enterotoxin C expression

Nils Grabowski (Hannover)

Auftreten von klinischen Symptomen nach dem Verzehr von Speiseinsekten in Thailand und Kambodscha – Ergebnisse einer Umfrage unter Studierenden

16.15 - 16.35 Abstimmung Posterpreis

16.45 Veranstaltungsende

(pro Posterpitch 5 min, zzgl. 5 min Diskussion direkt im Anschluss)