

## Poster-Präsentation

Mittwoch, 26.09.2018, 12.15 Uhr – Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene

Donnerstag, 27.09.2018, 11.25 Uhr – Milchhygiene/Fleischhygiene

### Lebensmittelrecht

1. Eva, D. (Wardenburg)  
Export in Drittländer: Hinweise zur Antragstellung für Listungsverfahren
2. Stabusch, M., Flögel-Niesmann, G. (Wardenburg)  
Anforderungen an den Export von Schweinefleisch in die VR China – Erkenntnisse aus den Inspektionen der Jahre 2016 und 2017 in Niedersachsen

### Lebensmittelhygiene

3. Abdulmawjood, A., Herrmann, J., Riese, S., Jimenez, G., Becker, A., Breves, G. (Hannover, Barcelona)  
Investigation of enterotoxin gene expression in the probiotic strain *B. toyonensis* BCT-7112<sup>T</sup>
4. Albert, T., Truyen, U., Braun, P. G. (Leipzig)  
Einfluss von Plasma aktiviertem Wasser auf die Infektiosität von Norovirus-Surrogaten und Hepatitis A-Virus
5. Bachofen, C., Kubacki, J., Jermini, M., Giannini, P. et al. (Zürich, Bellinzona, Lugano)  
New subcluster of HEV genotype 3 strains linked to the first confirmed Swiss case of food borne hepatitis E infection
6. Baschera, M., Liljander, A., Jorres, J., Corman, C., Stephan, R. (Zürich, Nairobi, Bern, Berlin)  
Presence and characteristics of Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) in kenyan camels
7. Bechstein, D.-V., Popp, J., Krischek, C., Sudhaus, N. (Hannover)  
Einfluss einer Kombinationsbehandlung von Ethyllaurylarginat und Hochdruck auf *C. jejuni* in Hähnchenfleisch
8. Becker, A., Sange, M., Siebert, U., Abdulmawjood A. (Hannover)  
Paratuberkulose Nachweis aus Kot- und Milchproben mittels LAMP
9. Bertram, R., Kehrenberg, C., Seinige, D., Krischek, C. (Hannover)  
Effekte einer Sprühbehandlung mit Peroxyessigsäure zur Reduktion von *C. jejuni* und der aeroben Gesamtkeimzahl auf Hähnchenfleisch
10. Borowiak, M., Hammerl, J. A., Fischer, J., Szabo, I., Malorny, B. (Berlin)  
Prävalenz von Plasmid-kodierten Colistin-Resistenzgenen in *Salmonella* Typhimurium Isolaten aus Tierbeständen und Lebensmitteln mit besonderem Fokus auf das *mcr-5* Gen
11. Buschulte, A. (Berlin)  
Erfahrungen beim Aufbau internationaler Kapazitäten im Bereich der Risikofrüherkennung und -bewertung

12. Daldrup, E., Esteban-Cuesta, I., Schwaiger, K., Gottschalk, C., Gareis, M. (Oberschleißheim)  
Bestätigung einer AmpC-Resistenz von *Enterobacter*-Isolaten aus der Schale von Melonen (*Cucumis melo*) aus dem internationalen Handel
13. Dietrich, R., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)  
Spezifische und generische Antikörper zum Nachweis der Polypeptidantibiotika Colistin und Polymyxin B
14. Dittrich, A. J., Albert, T., Lehmann, A., Arnold, T., Braun, P. G. (Leipzig)  
Einfluss verschiedener Träger- und Reaktivgase auf die antimikrobielle Wirkung von kaltem atmosphärischem Plasma auf Slicermesseroberflächen
15. Dorn-In, S., Springer, C., Barta, L., Schwaiger, K., Gareis, M. (Oberschleißheim)  
Entwicklung eines Multiplex-qPCR Verfahrens zur Identifizierung von psychrophilen *Clostridium* spp.
16. Esteban-Cuesta, I., Calvo, H., Mendiara, I., Venturini, M. E., Gareis, M., Schwaiger, K. (Oberschleißheim, Zaragoza)  
Antimikrobielle Wirkung von Metaboliten aus endophytischen *Bacillus* spp. und *Psychrobacillus* sp.
17. Fechner, T., Röser, A., Upmann, M. (Lemgo)  
Stolpersteine beim histologischen Knochenpartikelnachweis
18. Gayk, L., Dietrich, R., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)  
Entwicklung monoklonaler Antikörper zum Nachweis von Microcystinen und Nodularin
19. Geister, J., Beutlich, J., Lorenzen, E., Mergemeier, S. (Berlin)  
Multiplex screening approach for rapid STEC diagnostic
20. Giannini, P., Jermini, M., Leggeri, L., Nüesch-Inderbinnen, M., Stephan, R. (Bellinzona, Zürich)  
Detection of Hepatitis E virus (HEV) RNA in raw cured sausages and raw cured sausages containing pig liver at retail stores in Switzerland
21. Giffey, K., Messelhäuser, U. (Berlin, Oberschleißheim)  
Lebensmittelhygiene im Bereich der Primärproduktion von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs – fortbestehende Herausforderungen
22. Grünewald, T., Kießling, E., Miller, A. (Erlangen)  
Authentizität von Tintenfischringen - Histologische Untersuchung hinsichtlich der Zusammensetzung und strukturellen Beschaffenheit
23. Guder, G., Thiem, I., Seide, K., Viedt, H. (Braunschweig)  
Nachweis von VTEC in Smoothies, Nahrungsergänzungsmitteln und Getreidemehlen
24. Heini, N., Stephan, R., Ehling-Schulz, M., Johler, S. (Zürich, Wien)  
Characterization of *B. cereus* group isolates from powdered food products
25. Heini, N., Stephan, R., Johler, S. (Zürich)

Toxin genes and cytotoxicity levels detected in *B. cereus* isolates collected from cooked food products delivered by Swiss Army catering facilities

26. Heise, J., Maurischat, S., Wichmann-Schauer, H. (Berlin)

Nachweis und Charakterisierung von *Clostridium difficile* in frischem Hähnchenfleisch mit Haut aus dem Einzelhandel

27. Hiller, E., Schreiter, P., Rau, J. (Fellbach)

Massenspektrometrie zur Tierartendifferenzierung – Von einfachen zu komplexen Proben

28. Hindermann, D., Gopinathrao, G., Chase, H., Negrete, F. et al. (Zürich, Laurel)

*Salmonella enterica* serovar Infantis from Food and Human Infections, Switzerland, 2010-2015: Poultry-Related Multidrug Resistant Clones and an Emerging ESBL Producing Clonal Lineage

29. Horlbog, J. A., Kent, D., Stephan, R., Guldimann, C. (Zürich, Ithaca)

Surviving host- und food relevant stresses: phenotype of *L. monocytogenes* strains isolated from food and clinical sources

30. Huber, V., Kaltner, F., Gareis, M., Gottschalk, C. (Oberschleißheim)

Vorkommen von hepatotoxischen Pyrrolizidinalkaloiden in regionalen Imkerhonigen aus Bayern

31. Hufnagel, P.-T., Smulders, F. J. M., Paulsen, P., Schuen, A. (Wien)

Analyse von Lebensmittelketten in der „cook and chill“ Verpflegungslogistik des Österreichischen Bundesheeres

32. Iwobi, A., Scheuring, S., Messelhäuser, U., Pacholewicz, E., Stingl, K., Huber, I. (Oberschleißheim, Berlin)

Anwendung und Validierung einer alternativen Methode zur Quantifizierung von lebenden *Campylobacter* in Hühnerkarkassen

33. Jans, C., Sarno, E., Collineau, L., Meile, L. et al (Zürich, Liebefeld)

Systematic literature review of antimicrobial resistance in bacteria isolated from retail food as a prerequisite for consumer exposure assessment

34. Kaltner, F., Rychlik, M., Gareis, M., Gottschalk, C. (Oberschleißheim, Freising)

Entwicklung einer LC-MS/MS-Methode zur Analyse von 49 Pyrrolizidinalkaloiden in Kräutern und Gewürzen

35. Kehrenberg, C., Jansen, W., Grabowski, N. Th., Müller, A. (Hannover, Namur)

Blinde Passagiere: Multiresistente *Salmonella enterica*-Isolate auf legal und illegal importierten Fleischprodukten

36. Knabe, J., Melde, D., Jung, F., Bernard, M., Kryger, M., Wiacek, C., Braun, P. G. (Leipzig)

Verbraucherakzeptanz bei reformulierten Wurstprodukten

37. Koethe, M., Winter, K., Gille, J., Henke, C., Taubert, J., Adolph, S., Vervuert, I. (Leipzig)

Effekte der Lysin-Supplementierung bei Larven der Schwarzen Soldatenfliege *Hermetia illucens*

38. Kühn, U., Wernecke, A., Dorn-In, S., Ulrich, S., Gareis, M., Schwaiger, K. (Oberschleißheim)  
Überlebensfähigkeit nicht resistenter *Enterococcus faecalis* nach Behandlung mit bakteriziden Antibiotika
39. Kukleci, E., Smulders, F. J. M., Hamidi, A., Paulsen, P. (Wien, Prishtine)  
A survey on the microbiological condition of ready-to-eat meat products in Kosovo
40. Lis, K. A., Boulaaba, A., Kehrenberg, C., Ahlfeld, B. (Hannover)  
Einfluss zweier Einstellungs-Modi auf die Erzeugung der Nichtthermischen-Atmosphärendruckplasmas und die Effektivität gegen *S. Typhimurium* und *L. monocytogenes* auf Lachsschinken
41. Mikolajetz, U., Schewe, T., Kotecki, C., Schonsky, A. (Berlin)  
Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) – Ergebnisse 2017
42. Muchaamba, F., Guisolan, A., Stephan, R., von Ah, U. et al. (Zürich, Bern)  
Phenotypic microarray analysis reveals variations in carbon source utilization and stress resistance profile among selected clinical and food related *L. monocytogenes* strains
43. Müller, M., Merle, R., Simoneit, C., Langkabel, N. (Berlin)  
Ergebnis einer Umfrage zum Verzehr von Pferdefleisch unter Studierenden der Veterinärmedizin und der Pferdewissenschaft in Berlin
44. Murr, L., Pavlovic, M., Busch, U., Huber, I., Guertler, P. (Oberschleißheim)  
Optimierung im *wetlab*: Evaluierung von DNA-Fragmentierungsverfahren für Routineanwendungen von NGS
45. Näther, G., Schaal, L., Stührenberg, B., Klees, S., Stingl, K., Beneke, B. (Detmold)  
Vorkommen von *Arcobacter* spp. in rohem Geflügelfleisch, Rind- und Schaffleisch, Geflügelfleischzubereitungen sowie Hackfleisch von Schwein und Rind
46. Nagib, S., Schellen, D. M., Alssahen, M., Kumm, F. et al. (Gießen, Koblenz)  
An overview of Tularemia cases in Germany from 2011 to 2016
47. Nguyen, K., Bauer, H. (Erlangen)  
Mikrobiologischer Status von Sushi aus Gaststätten (2015 – 2017)
48. Ohrt, G. (Braunschweig)  
Eignungstest MALDI-TOF Methoden zur Tierartbestimmung in der Routineuntersuchung
49. Prigge, A., Gerten, B., Schönenbrücher, H., Bubert, A., Bülte, M. (Gießen, Darmstadt)  
Vergleichende Untersuchungen von zwei Halb-Fraser-Produkten zur Anreicherung von *L. monocytogenes*
50. Riehm, J. M. (Garching)  
Next Generation Sequencing und Vollgenomanalyse von *Salmonella* Enteritidis Isolaten aus einer Gruppenerkrankung

51. Rößner, A., Andrack, J., Gölz, G., Schulze, Y. et al. (Berlin)  
Keimzahlreduktion von *E. coli* durch den Einsatz von Colicinen
52. Roth, S., Bülte, M. (Berlin, Gießen)  
Validierung eines PCR Nachweisverfahrens zur Detektion von *E. coli* O157 und dessen Bedeutung vor dem Hintergrund globaler Warenströme
53. Schellen, D. M., Alssahen, M., Nagib, S., Kumm, F., Hassan, A. A., Bülte M. (Gießen)  
Detection limit of *Francisella tularensis* subsp. *holarctica* in Wine Using Cultural and Quantitative-PCR
54. Schellen, D. M., Alssahen, M., Nagib, S., Kumm, F., Hassan, A. A., Bülte, M. (Gießen)  
Quantitativer Nachweis lebensfähiger *Francisella tularensis* subsp. *holarctica* in Wein und Weinproduktion mittels Propidium Monoazid
55. Schiffmann, A. P. (Gießen)  
Zum Vorkommen von multiresistenten *E. coli* in abgepacktem Geflügelfleisch aus hessischem Einzelhandel – qualitativer und quantitativer Nachweis
56. Schill, S., Bauer, S., Bauer, F., Stessl, B., Wagner, M., Ludewig, M. (Wien)  
Kultivierte Speisepilze – *Pleurotus eryngii*, *Pleurotus ostreatus* und *Lentinula edodes* – essentielle Nährstofflieferanten in der humanen Ernährung
57. Schwaiger, K., Gottschalk, C., Richter, S., Mucek, K., Timke, M., Kostrzewa, M., Gareis, M., Ulrich, S. (Oberschleißheim, Bremen)  
Erweiterung der MALDI-TOF Spektren-Datenbank zur Identifikation filamentöser Pilze
58. Schwemmer, S., Jeßberger, N., Märtlbauer, E. (Oberschleißheim)  
Charakterisierung von Hämolyisin BL aus *B. cereus*
59. Stephan, R., Fierz, L., Cernela, N., Hauser, E., Nüesch-Inderbini, M. (Zürich, Berlin)  
Characteristics of Shigatoxin-producing *E. coli* strains isolated from human infections in Switzerland
60. Strieder, N., Kneißler, A., Lubert, F. (Burglengenfeld)  
Next Generation Sequencing zur Analyse von Pathogen-Eintrag in die Verarbeitungskette
61. Stürmer, J.-A., Otto-Kuhn, D. (Fellbach)  
Histologische Untersuchung von Hamburgern
62. Thielke, S., Brix, A., Remm, K., Boulaaba, A. (Hannover)  
Untersuchung von Hühnereiern auf Salmonellen aus niedersächsischen Erzeugerbetrieben und Packstellen
63. Thurmeier, F., Meier-Wiedenbach, I., Grönwald, A., Grönwald, C., Berghof-Jäger, K. (Potsdam)  
STEC Screening and STEC Identification using real-time PCR
64. Unger, K., Pichner, R. (Ipsheim, Fulda)  
Untersuchung der Wirksamkeit eines probiotischen Reinigers gegen Biofilme von *L. monocytogenes*

65. Werlein, H.-D., Brinkmann, S., Jäckel, B. (Hannover)  
The effect of UV-C radiation (253-285 nm) on *Candida albicans* and *E. coli*
66. Wieczorek, S. (Potsdam)  
Aufklärung Lebensmittel-assoziiierter Erkrankungsgeschehen – Bericht aus dem BTSF-Training “Food-borne Outbreaks”
67. Wisniewski, A., Buschulte, A. (Berlin)  
Ergebnisse einer Online-Umfrage zum Thema Food Fraud/Lebensmittelbetrug
68. Ziegler, M., Stephan, R., Guldemann, C. (Zürich)  
Growth potential of *L. monocytogenes* in six different RTE fruit products: impact of food matrix, storage temperature and shelf life
69. Zimmermann, M., Morris, O., Korten, R., Gareis, M., Gottschalk, C. (Oberschleißheim, Zarnekau)  
Pyrrolizidinalkaloide in regional erzeugten ostholsteinischen Honigen – Bewertung der Ergebnisse einer 2-Jahres-Studie

### Milchhygiene

70. Fetl, E., Dietrich, R., Mayer, R., Hölzel, C., Märklbauer, E. (Oberschleißheim, Kiel)  
Zur Anreicherung von *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* mittels Antikörpern
71. Hassan, A. A., Ganz, S., Wehrend, A., Bülte, M. (Gießen)  
Assessment of Bovine Colostrum Quality and Influence of Heat Treatment on the viscosity
72. Hassan, A. A., Ganz, S., Wehrend, A., Eisenberg, T., Bülte M. (Gießen)  
Evaluation of the efficacy of N-Acetyl-L-Cysteine-Sodium Hydroxide for the recovery of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* from bovine colostrum
73. Hassan, A. A., Ganz, S., Wehrend, A., Bülte, M. (Gießen)  
Optimization of new DNA extraction method to detect *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in raw and pasteurized bovine colostrum
74. Hassan, A. A., Ganz, S., Wehrend, A., Samra, O., Bülte M. (Gießen)  
Use of MALDI-TOF Mass Spectrometry for Identification of Bacteria in Raw and Heat Treated Bovine Colostrum
75. Hofmayer, J., Dietrich, R., Märklbauer, E. (Oberschleißheim)  
Identifizierung und Nachweis von Amylasen zur Sicherung der Qualität von stärkehaltigen Milcherzeugnissen
76. Jansen, W., Rohde, A., Muijkens, B., Al Dahouk, S. (Namur, Berlin)  
Nachweis von *Brucella melitensis* in kurzgereiftem Rohmilchkäse mittels Fluoreszenz-*in-situ*-Hybridisierung (FISH)

77. Kraemer, I. B., Blümlein, B., Bucher, E. et al. (Oberschleißheim)  
Nachweis von Bakterien der *Bacillus cereus*-Gruppe in Milch und verschiedenen Milcherzeugnissen
78. Krischek, C., Beyer, J. M. (Hannover)  
Einfluss der Gaspermeabilitäten von Verpackungsmaterialien auf Beschaffenheit und Hygiene von verpacktem Käse
79. Pölzelbauer, C., Horlacher, S. (Fellbach)  
Untersuchung von Vorzugsmilch im CVUA Stuttgart in den Jahren 2015-2017
80. Pöther, R., Scheffel, F., Krowas, D. (Oranienburg)  
Erfassung und Monitoring des Hygienestatus von Rohmilch und pasteurisierter Milch aus Brandenburger Milchtankstellen
81. Scharinger, E., Onken, F., Baumgartner et al. (Bonn, Wolnzach, Berlin)  
Zelldifferenzierungsindex zur prognostischen Beurteilung der Eutergesundheit
82. Schauer, K., Stecklum, J., Märklbauer, E. (Oberschleißheim)  
Influence of probiotics on *Cronobacter sakazakii* virulence
83. Tetens, J. L., Billerbeck, S., Schwenker, J. A., Hölzel, C. S. (Kiel)  
Verbreitung und Persistenz ESBL-bildender Enterobacteriaceae bei Kälbern nach Einsatz intramammärer  $\beta$ -Laktam-Präparate zu Beginn der Trockenstehphase
84. Tholen, J., Schumacher, T. (Braunschweig)  
Zulassung von handwerklichen Milchbetrieben in Niedersachsen - Zulassungsverfahren, Trends und Entwicklungen –
85. Zulauf, M., Stephan, R. (Zürich)  
Microbiological quality of raw milk marketed directly from farms

### **Fleischhygiene**

86. Abel, T., Becker, A., Boulaaba, A., Abdulmawjood, A. (Hannover)  
Inaktivierung von *L. monocytogenes* in Wildfleisch unter Sous-Vide Garbedingungen
87. Ahmed, S. A. Y, Jwher, D. M. T. (Iraq)  
Detection of Streptomycin Residues in Sheep Carcasses in Duhok province, Kurdistan region, Iraq
88. Bahlinger, E., Ulrich, S., Schex, S., Gareis, M., Schwaiger, K. (Oberschleißheim)  
Vorkommen lebensmittelrelevanter Infektionserreger in Rotwildfaeces
89. Bauschulte, C., Lücker, E., Birka, S. (Leipzig)  
Cortisolbestimmung beim Wildschwein
90. Birka, S., Bauschulte, C., Lücker, E. (Leipzig)  
Umweltkontamination von Wildschweinen mit chemischen Altlasten

91. Dubovitskaya, O., Bungenstock, L., Reich, F. et al. (Hannover)  
Vergleichende Untersuchungen von *Campylobacter* spp. Keimgehalten in der  
Broilerfleischgewinnung mittels molekularbiologischer und kultureller Nachweismethode
92. Dzierzon, J., Langkabel, N., Meemken, D. (Berlin)  
Das zoonotische Potential des Hepatitis E-Virus beim Schwein in Europa
93. Ellerbroek, L., Heinke, C., Rautenschlein, S., Sürrie, C., Fleischhauer, C., Langkabel, N.  
(Berlin, Hannover, Frankfurt)  
Ergebnisse der sensorischen Untersuchungen des Zweinutzungshuhns nach DLG-Testschema
94. Fredriksson-Ahomaa, M., Martinez, A. R. L., London, L., Gadd, T. (Helsinki)  
Foodborne pathogens in wild boars hunted in Finland
95. Ghielmetti, G., Friedel, U., Scherrer, S., Sarno, E. et al. (Zürich)  
Non-tuberculous *Mycobacteria* isolated from lymph nodes and fecal samples of healthy  
slaughtered cattle and the abattoir environment
96. Heiden, M., Junge, M., Wienken, C. J. (Pullach)  
Prozessoptimierung und vor-Ort-Hygiene-Überwachung mit einem  
Fluoreszenzspektroskopie-Handgerät
97. Johne, A., Gayda, J., Thaben, N., Bahn, P., Meyer, D. et al. (Berlin)  
Untersuchungen zur Tenazität von Trichinellen in Rohwürsten
98. Kästner, C., Bier, N., Nöckler, K., Mayer-Scholl, A., Johne A. (Berlin)  
*Alaria alata* – Artificielle Infektion von Hausschweinen mit dem Duncker'schen Muskelegel  
(DME) zur Gewinnung von Referenzmaterial für die Entwicklung eines ELISA
99. Loreck, K., Pinggen, S., Meemken, D., Greiner, M. (Hannover, Berlin)  
Serologische Diagnostik von Zoonosen und Produktionserkrankungen in Schweinebeständen  
mittels Protein-Microarray
100. Paulsen, P., Thaler, M., Schramel, J. P., Peham, C. (Wien)  
Adaptierung eines portablen Resilienztestgeräts für die Bestimmung der Konsistenz von  
Fleisch
101. Raida, A. C., Haas, J., Lücker, E., Hamedy, A., Koethe, M. (Leipzig, Anhalt)  
Verteilung von *Alara*-spp.-Mesozerkarien in Waschbären
102. Rolzhäuser, P., Saffaf, J., Wohlfahrt, S., Walter, L. et al. (Leipzig, Hamburg, Anhalt)  
Schlachtung gravider Sauen – eine Erhebung in Schlachtbetrieben im Rahmen des  
Forschungsprojektes „SiGN“
103. Schalch, B., Gerdes, L., Herrnegger, H., Schoen, R. et al. (Oberschleißheim)  
pH-Werte von rohem Fleisch verschiedener Tierarten aus dem Handel
104. Stephan, R., Martinez, H. S., Hilbe, M. (Zürich)  
Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter  
Nutztiere – wie beurteilen Sie?



105. Thunhorst, E., Kittler, S., Reich, F., Kehrenberg, C. (Hannover)  
In-vitro-Untersuchungen zur Wirksamkeit organischer Säuren und pflanzlicher Extrakte im Rahmen von *Campylobacter*-Minimierungsstrategien in der Geflügelmast
106. Upmann, M., Tobey, A. (Lemgo)  
Verarbeitungsfleisch vom Putenhals – geeignet für Produkte der Spitzenqualität?
107. Wambui, J., Tasara, T., Murigu Kamau Njage, P., Stephan, R. (Zürich, Nairobi, Kongens Lyngby)  
Species distribution and antimicrobial resistance profiles of *Enterococcus* spp. isolates from Kenyan small and medium size enterprises
108. Wiacek, C., Braun, P. G. (Leipzig)  
Gepulstes Licht – Einfluss des Lichtspektrums auf die Keimreduktion und Sensorik zur Anwendung bei Schlachttierkörpern vom Schwein