

# Dienstag, 25.09.2018

## Festakt

13.30	<p>Musikalische Eröffnung Bläserquartett</p> <p>Begrüßung und Eröffnung durch den Vorsitzenden des Arbeitsgebietes <b>Herrn Prof. Dr. Michael Bülte</b></p> <p>Begrüßung durch den Präsidenten der DVG <b>Herrn Prof. Dr. Dr. h. c. Martin Kramer</b></p> <p>Begrüßung durch den Präsidenten der Bundestierärztekammer <b>Herrn Dr. Uwe Tiedemann</b></p> <p>Musikalische Einlage</p> <p>Grußworte</p> <p><b>Herr Dr. Michel Laszlo</b>, Präsident der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Basel</p> <p><b>Frau Dr. Carolin Krejci</b>, Abteilungsleiterin Lebensmittelsicherheit und VerbraucherInnen-schutz: Kontrolle, Hygiene und Qualität am Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, Wien</p> <p><b>Herr Wolfgang Bauer</b>, 2. Bürgermeister des Marktes Garmisch-Partenkirchen</p> <p>Musikalische Einlage</p> <p>Festvorträge <b>Herr Prof. Dr. Karsten Nöckler</b>, Bundesinstitut für Risikobewertung – Leiter der Abteilung Biologische Sicherheit, Berlin „Bekämpfung von Zoonosen entlang der Lebensmittelkette: Gestern - Heute - Morgen“</p> <p><b>Herr Prof. Dr. Martin H. Groschup</b>, Friedrich-Loeffler-Institut, Greifswald-Insel Riems Zoonosenforschung in Deutschland und der One Health-Ansatz, Vorstellung der Aktivitäten und Ergebnisse der Zoonosenplattform</p> <p>Musikalischer Ausklang Grainauer Alphornbläser</p> <p><b>Eröffnung der Industrieausstellung und Bekanntgabe der Sponsoren</b></p>
15.00	<b>Kaffeepause</b>
<b>Lebensmittelrecht (Saal Werdenfels)</b>	
15.30	M. Bömeke, Berlin: Zukunft der Herkunft – Kennzeichnungsrechtlicher Stand und Ausblick
16.00	M. Kraus, München: Allergenkennzeichnung und –management bei vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln
16.15	G. Schulze, Erlangen: Allergenkennzeichnung und Bewertung von Befunden

16.30	<b>Diskussion</b>
16.45	M. Schmissas, Recklinghausen: Der Lebensmittelunternehmer – Bin ich das?
17.00	U. Pelz und A. Schetter, Berlin: E-Commerce im Zusammenhang mit Erzeugnissen des LFGB – Neue Anforderungen für die behördliche Überwachung
17.15	<b>Diskussion</b>
17.25	G. Schulze, Erlangen: Aktuelles aus dem ALTS
17.40	<b>Diskussion</b>
17.55	<b>Veranstaltungsende</b>
18.00	<b>Saal Werdenfels</b>  <b>FACHGRUPPENVERSAMMLUNG</b> <b>Anschließend Wahl des Arbeitsgebietsvorsitzenden</b> <b>„Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz“</b>

# Mittwoch, 26.09.2018

## Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels)

8.30	A.Schonsky, Berlin: Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA) – Ergebnisse 2017
8.50	M. Bucher, Wittmund: Modell eines Workshops zur Verbesserung der interdisziplinären Zusammenarbeit bei lebensmittelbedingten Ausbruchsgeschehen
9.00	K. Nordhoff, R. Rommerskirchen und H. Schmedt auf der Günne, Oldenburg: Das Fipronil-Ereignis 2017 in Niedersachsen: Herausforderungen und Handlungsansätze
9.10	F. R. Doepmann, Bremen: Digital total – Zur Evolution elektronischer Systeme bei HACCP und digitaler Dokumentation in Lebensmittelunternehmen
9.20	<b>Diskussion</b>
9.35	J. Lückl, Graz: Hygiene im Fokus der amtlichen Lebensmittelkontrolle in Österreich
9.45	T. Stegmanns, A. Pantchev, D. Otto-Kuhn und S. Horlacher, Stuttgart: Tücher, Schwämme, Reinigungsutensilien – Keimschleudern in Lebensmittelbetrieben
9.55	A. Prigge, B. Gerten, H. Schönenbrücher, A. Bubert und M. Bülte, Darmstadt, Gießen: Vorkommen von <i>L. monocytogenes</i> in Rohwürsten aus handwerklichen Metzgereien
10.05	M. Safer, Wien: Empfehlung für Challengetests und/oder Lagerungsversuche zur objektivierten Sicherheit der Haltbarkeitsanforderungen im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich <i>L. monocytogenes</i>
10.15	<b>Diskussion</b>
10.30	<b>Kaffeepause</b>
10.50	P. Kindle, M. Nüesch-Inderbilen, N. Cernela und R. Stephan, Zürich: Detection, isolation and characterization of Shigatoxin-producing <i>E. coli</i> (STEC) in flour and ready-to-bake dough samples
11.00	D. Mäde, A.-C. Geuthner, R. Imming und A. Wicke, Halle: Vorkommen Shiga-Toxin bildender <i>E. coli</i> in Getreidemehlen
11.10	M. Nüesch-Inderbilen, N. Cernela, D. Wüthrich, A. Egli und R. Stephan, Zürich, Basel: Genetic characterization of Shiga toxin producing <i>E. coli</i> (STEC) belonging to the emerging hybrid pathotype O80:H2 isolated from humans 2010-2017
11.20	<b>Diskussion</b>
11.35	S. Ulrich, C. Gottschalk, K. Schwaiger und R. Dietrich et al., Oberschleißheim: Identifizierung Cereulid-produzierender <i>B. cereus</i> Isolate mittels MALDI-TOF
11.45	M. Rossow, J. Saffaf und P. G. Braun, Leipzig: Wirksamkeit von plasmaaktiviertem Wasser zur Inaktivierung von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Salmonella</i> Typhimurium in Flüssigkultur
11.55	T. Albert, A. J. Dittrich, A. Lehmann, T. Arnold und P. G. Braun, Leipzig: Antibakterielle Wirkung von kaltem atmosphärischen Plasma auf Slicermesseroberflächen
12.05	<b>Diskussion</b>
12.15	<b>Posterpräsentation Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene</b>
12.15	<b>Mittagspause</b>

<b>Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels)</b>	
14.00	K. Schwaiger und M. Gareis, Oberschleißheim: Die Rindertuberkulose – ein Risiko für den Verbraucher?
14.15	U. Rösler et al., Berlin: EsRAM - Entwicklung stufenübergreifender Reduktionsmaßnahmen für antibiotikaresistente Mikroorganismen bei Masthähnchen
14.30	S. Kittler, A. Friese, U. Rösler und G. Gözl et al., Hannover, Berlin, Erlangen-Nürnberg: PAC-CAMPY - Prävention und Bekämpfung von <i>Campylobacter</i> Infektionen: Ein One Health-Ansatz
14.45	G. Gözl, T. Alter, M. Malakauskas, M. M. Heimesaat und S. Bereswill, Berlin, Lithuanian: <i>Arcobacter</i> : Pathogenes Potential und Bedeutung als Zoonoseerreger
15.00	<b>Diskussion</b>
15.20	C. Boisselle, H-P. Pudollek und S. Rademacher-Wüstenberg, Bremerhaven: Die Produktion rotfleischiger Thunfischzubereitungen, ein Erfahrungsbericht
15.30	S. Bisenius, H. Neuhaus, E. Bartelt, E. Haunhorst und C. Kehrenberg, Cuxhaven, Hannover: F(r)isch wie eh und je – über die Schwierigkeit der Ermittlung von fischartspezifischen Referenzwerten natürlicher Wasser- und Eiweißgehalte am Beispiel des Herings ( <i>Clupea harengus</i> ) und Dorsches ( <i>Gadus morhua</i> ) aus der Ostsee
15.40	H. Neuhaus, S. Bisenius, S. Effkemann, O. Heemken und E. Bartelt, Cuxhaven: „Fish Fraud“ durch Wasser am Beispiel von Garnelen – aktuelle Beurteilungspraxis Schritt für Schritt
15.50	K. Behrmann, Bremen: Resistente Keime in Garnelen aus EU-Importen
16.00	<b>Diskussion</b>
16.15	<b>Kaffeepause</b>
16.35	M. Ludewig, S. Schill, N. Meier, M. Wagner, B. Stessl, Wien, Tulln: Mikrobiologische und sensorische Qualität von kultivierten Speisepilzen - <i>Pleurotus eryngii</i> , <i>Pleurotus ostreatus</i> und <i>Lentinula edodes</i>
16.45	N. Th. Grabowski, B. Ahlfeld und C. Kehrenberg, Hannover: Nationale Richtlinien für Speiseinsekten entlang der Lebensmittelkette in Europa
16.55	C. Gottschalk, A. Huckauf, A. Dübecke und F. Kaltner, Oberschleißheim, Molfsee, Bremen, Braunschweig: Neue Erkenntnisse zum Verhalten von Pyrrolizidinalkaloiden in Honig und Konsequenzen für die Vergleichbarkeit von Analyseergebnissen
17.05	<b>Diskussion</b>
17.20	B. Gerten, Darmstadt: Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Lebensmittelmikrobiologie – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung Juni 2018 in Lausanne, Schweiz
17.40	<b>Diskussion</b>
17.50	<b>Veranstaltungsende</b>

# Donnerstag, 27.09.2018

Milchhygiene (Saal Werdenfels)		Workshops	
9.00	N. Th. Grabowski, B. Ahlfeld und C. Kehrenberg, Hannover: Mastitisbedingte Änderungen im Gehalt von Mineralstoffen im Kolostrum hochleistender HF-Kühe	9.00 bis 12.00	<b>„HACCP in der Fleischgewinnungstechnologie“</b> L. Ellerbroek, Berlin (Saal Olympia)
9.15	M. Schinkinger, J. Brändle, W. Stocker und K. J. Domig, Neupurkersdorf: Neue Möglichkeiten zum zuverlässigen Nachweis von buttersäurebildenden Clostridien in Käseemilch	9.00	L. Ellerbroek Einführung Voraussetzungen zur Anwendung von HACCP-Konzepten im Schlachtprozess: Gefahrenanalyse, Entscheidungsbaum
9.30	M. Matt, Innsbruck: Rohmilch aus Milchautomaten – Ergebnisse einer Schwerpunktaktion (Österreich)	9.30	M. Oetjen Zur praktischen Umsetzung des HACCP-Konzeptes im Schlachtprozess: Herangehensweise, Prozesse, Umsetzung
9.45	N. Jessberger, C. DaRiol und E. Märtlbauer, Oberschleißheim: Verringerung der toxischen Aktivität von <i>B. cereus</i> Kulturüberständen durch Milchprodukte		
10.00	<b>Diskussion</b>	10.05	V. Weber, Waldkraiburg Zur praktischen Umsetzung des HACCP-Konzeptes in einem Rinderschlachtbetrieb
10.20	Ö. Akineden, T. Wittwer, K. Geister, M. Gross und E. Usleber, Gießen, Darmstadt: Ein Nucleic Acid Lateral Flow Immunoassay (NALFIA) System zum Schnellaufweis von <i>L. monocytogenes</i>	10.30	L. Ellerbroek, M. Oetjen und V. Weber Diskussion und Praxisbeispiel zum HACCP in Schlachtbetrieben
		10.35	<b>Diskussion</b>
10.35	A. A.Hassan, S. Ganz, A. Wehrend, I. R. Grant und M. Bülte, Gießen, Belfast: Improvement of the Mycobacteriophage amplification assay for the detection of <i>Mycobacterium avium</i> subsp. <i>paratuberculosis</i> from colostrum	11.00	S. Freter, N. Langkabel, D. Meemken und L. Ellerbroek, Berlin: Nachweis von ESBL-bildenden <i>E. coli</i> in Masthähnchenschlachtbetrieben mit verschiedenen Brühetechniken
10.50	A. Didier, R. Mayer und E. Märtlbauer, Oberschleißheim: Determining the recovery rates of <i>Mycobacterium avium</i> ssp. <i>paratuberculosis</i> from spiked milk by culture and qPCR	11.15	N. Langkabel, R. Merle und L. Ellerbroek, Berlin: Vergleichende mikrobiologische Untersuchung von Halshaut- und Brusthautproben beim Broiler nach der Kühlung
11.05	<b>Diskussion</b>		
11.25	<b>Kaffeepause</b>	11.30	<b>Diskussion</b>
		11.50	<b>Abschlussdiskussion</b>
11.25	<b>POSTERPRÄSENTATION MILCHHYGIENE/FLEISCHHYGIENE</b>	12.00	<b>Mittagspause</b>

		9.00 bis 11.30	<b>Workshop „Grundlagen infrastruktureller Bewertung von Verpflegungseinrichtungen“</b> (Raum Dreitorspitze) F. Böhme und M. Fritz, München, Landshut
		14.00 bis ca. 17.00	<b>Integrität und Authentizität von Lebensmitteln – Aktuelles aus dem MRI Kulmbach</b> (Raum Dreitorspitze)
		14.00	D. A. Brüggemann, K. Dolch, S. Münch und W. Jira et al.: Nachweis nicht-deklarerter Zugaben in Fleisch und Fleischerzeugnissen
		14.10	Diskussion
		14.15	K. Dolch, F. Schwägele und D. A. Brüggemann: Verwendung der qPCR in der Überwachung von Lebensmitteln – Möglichkeiten und Grenzen
		14.30	S. Münch und W. Jira: Entwicklung einer empfindlichen HPLC-MS/MS-Methode zum simultanen Nachweis von Gerste, Hafer, Mais, Reis, Roggen und Weizen in Fleischerzeugnissen anhand charakteristischer Markerpeptide
		14.45	C. Stader, D. A. Brüggemann und W. Jira: Nachweis des Einsatzes von Schweineblutplasma in Fleischerzeugnissen mittels HPLC-MS/MS
		15.00	Diskussion
		15.20	B. Kranz, S. Andr�e und D. A. Brüggemann: Nachweis von Proteinhydrolysaten in frischem Putenbrustfleisch durch datenbankunterst�tzte Hochleistungsfl�ssigkeitschromatographie
		15.35	L. Wagner, N. Gerhardt, B. Kranz und D. A. Brüggemann: H-NMR-Metabolomics zum Nachweis von Proteinhydrolysaten in frischem Putenbrustfleisch
		15.50	M. Peukert, B. Kranz und D. A. Brüggemann: 2D GC-MS Analyse von frischem, mit Proteinhydrolysaten behandeltem Putenbrustfleisch
		16.05	Diskussion
		16.25	Ende der Veranstaltung

14.00 bis 17.00	<b>Workshop</b> <b>„Next Generation Sequencing“</b> (Saal Werdenfels)	14.00 bis 17.30	<b>Workshop</b> <b>„Aktuelle Fragen zum Export von</b> <b>Lebensmitteln“</b> (Saal Olympia)
14.00	Begrüßung U. Busch, LGL	14.00	Veterinärangelegenheiten beim Export – Aktuelles aus dem BMEL K. Meyer
14.10	Einführung in die NGS T. Alter, Berlin	14.15	Veterinärangelegenheiten beim Export – Aktuelles aus dem BVL S. K. Lhafi
14.35	Bioinformatische Grundlagen A. Dangel, LGL	14.30	Ausführungshinweise zur amtlichen Kontrolle von Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in die Volksrepublik China ausführen: Aktualisierungen in der Version 2.0 A. Barnikol, BVL, Berlin
15.00	Von der DNA zur NGS-Library – Erfahrungen aus dem „wet-lab“ P. Gürtler, LGL	14.45	Erfahrungen bei Kontrollen der speziellen chinesischen Anforderungen in schweinefleischproduzierenden Betrieben G. Flügel-Niesmann, LAVES, Oldenburg
15.20	Einsatz des NGS im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung U. Messelhäuser, U. Busch, A. Rampp, P. Wallner et al., LGL	15.00	Projekt „e-Zertifizierung“: Implementierung eines elektronischen Zertifizierungssystems für den Export von Waren tierischen Ursprungs F. Priegnitz, BVL, Berlin
15.40	Aktivitäten des Nationalen Referenzlabors für Salmonellen M. Borowiak, C. Deneke, J. Fischer, I. Szabo und B. Malorny, BfR	15.15	<b>Diskussion</b>
16.00	Das Mikrobiom in der Lebensmittelkette M. Wagner, B. Zwirzitz, B. Stessl, P. Paulsen, E. Mann und S. Wetzels, Wien	15.25	Aktualisierung der „Leitlinien für die Überwachungsbehörden der Bundesländer zur Durchführung der amtlichen Kontrolle in den für den US-Export zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieben“ S. Roth, BVL, Berlin
16.20	RNA und NGS: Transkriptomanalysen am Beispiel von <i>Campylobacter</i> G. Götz, Berlin	15.40	FSIS Audit 2017 – lessons learned nur für die US-rechtlichen Vorgaben oder auch ein Mehrwert für die Erfüllung des europäischen Lebensmittelrechts C.-M. Hänel, Stadt Flensburg
16.40	Internationale Aspekte N. Becker, BVL	15.55	Inspektionsreisen durch Drittländer – Hinweise zur Vorbereitung, Durchführung, Nachbereitung C. Berg, MUEEF, Mainz
17.00	Schlussdiskussion, welche Erfahrungen sind vorhanden, wie geht es weiter?	16.20 bis 16.30	<b>Diskussion</b>
			<b>Weiterführender fachlicher Austausch</b> Vorbereitung, Durchführung und Nach- bereitung von Drittlandaudits: C. Berg u. K. Meyer Export in die Volksrepublik China, nach Korea, Vietnam und Chile: Listungsverfahren und Anforderungen an die Betriebe: K. Ebert, A. Barnikol u. G. Flügel-Niesmann Export in die USA: Listungsverfahren und Anforderungen an die Betriebe: S. Roth und C.-M. Hänel ecertDE. Praktische Vorstellung der Weban- wendung: G. Nitsche, F. Priegnitz u. S. K. Lhafi

13.00	<b>Rahmenprogramm</b> <b>„Haupt- und Landgestüt Schwaiganger“</b>
ab 19.00	<b>Festabend</b> mit kaltem und warmen Buffet und der Gruppe „SM!LE“ <b>Posterauszeichnung</b> sowie Verleihung des <b>Stockmeyer-Forschungspreises</b> (Konzertsaal Richard-Strauss)



# Freitag, 28.09.2018

## Fleischhygiene (Saal Werdenfels)

8.30	P. Maurer und D. A. Brüggemann, Kulmbach: Schulungsmaterialien für die standardisierte Befunderfassung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung beim Schwein
8.40	M. Haneke und K. Bleis, Coesfeld: Standardisierte Befunddaten im Rahmen der risikoorientierten Fleischuntersuchung beim Schwein
8.50	L. Ellerbroek und M. Koch, Berlin: Ist das Mastgeflügel gesünder geworden? Eine Bestandsaufnahme am Beispiel der Beanstandungen bei der Fleischuntersuchung von 2007-2016
9.00	S. Thieme, D. Freihold, T. Bartels und S. Bergmann et al., Berlin: Grüne Lebern und schwarze Füße – Schlachtbefunde als retrospektive Tierschutzindikatoren in der Ökoputenhaltung
9.10	<b>Diskussion</b>
9.25	S. Pinggen, J. Popp, F. Schill und K. Loreck et al., Hannover, Berlin: Arzneimittelgaben beim Nutztier: Was kommt wann zum Einsatz?
9.35	J. Popp, S. Pinggen, K. Loreck, F. Schill und C. Kehrenberg et al., Hannover, Berlin: Arzneimittelleinsatz im Nutztierbereich: Gibt es Zusammenhänge zwischen Arzneimittelgaben und Schlachtbefunden?
9.45	C. Heinke, N. Langkabel, T. Alter, A. Feiler und D. Meemken, Berlin, Rostock: Untersuchungen zur Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae sowie das Vorkommen von <i>Campylobacter</i> spp. auf Entenschlachtskörpern
9.55	K. Wadepohl, C. Kehrenberg und D. Meemken, Hannover, Berlin: Erhöhte Belastung von Schlachthofmitarbeitern mit ESBL-produzierenden <i>E. coli</i> durch direkten Tierkontakt am Geflügelschlachthof?
10.05	<b>Diskussion</b>
10.20	<b>Kaffeepause</b>
10.40	D. Seinige, J. Schulz, A. Campe und A. Müller et al., Hannover: Untersuchung zum Vorkommen und zur Charakterisierung von <i>Campylobacter</i> spp., MRSA und ESBL-Bildnern in einem (teil-)integrierten Haltungssystem für Legehennen vom Zweinutzungstyp
10.50	A.-S. Braun und M. Bülte, Gießen: Prävalenzstudie zum Vorkommen von <i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>diarizonae</i> bei Schlachtschafen
11.00	<b>Diskussion</b>
11.10	C. Knorr, C. Korte, U. Quante, J. Bertram, Oldenburg: Ergebnisse des Projektes Notschlachtungen in Niedersachsen
11.20	M. Bucher, Wittmund: Notschlachtung – Möglichkeiten und Grenzen der Überwachung
11.30	K. Riehn, C. Dildei, U. Gartmann und A. Hamedy et al., Hamburg, Leipzig, Anhalt: SiGN – Schlachtung trächtiger Tiere – Daten und Schlussfolgerungen
11.40	H. Wullinger, S. Ulrich, M. Gareis und K. Schwaiger, Oberschleißheim: Mobile Schlachtung von Schweinen aus Freilandhaltung – Tierschutz, Regionalität und Lebensmittelsicherheit
11.50	<b>Diskussion</b>
12.00	<b>Abschlussdiskussion</b>
12.30	<b>Veranstaltungsende</b>

