

Dienstag, 28.09.2021

---

---

---

**Begrüßung und Eröffnung** 14:00

---

**Lebensmittelrecht**  
SAAL WERDENFELS UND ONLINE

---

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1  | <b>Entwicklung des Kontrollrechts und der tierärztliche Berufsstand</b><br>H. KOBELT, BONN  | 14:30 |
| 3  | <b>Quo vadis amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung?</b><br>R. SCHÜNEMANN, GIEßen   | 14:40 |
| 11 | <b>Ein Blick in die Zukunft – Wie kann die amtliche Überwachung ihrem gesetzlichen Auftrag weiterhin gerecht werden?</b><br>E. ERNST, STUTTGART | 15:00 |
| 13 | <b>Zur Attraktivität des Themas „Schlachttier- und Fleischuntersuchung“ in der Hochschulausbildung</b><br>N. SUDHAUS-JÖRN, HANNOVER             | 15:15 |
|    | <hr/> <b>Diskussion</b>   | 15:35 |
| 15 | <b>Herausforderungen im Online-Handel für die amtliche Überwachung</b><br>E. HAUNHORST, OLDENBURG   | 16:15 |

17 **Zentralistische Überwachungsstrukturen für komplexe Betriebe:  
eine Analyse der Strukturreform der bayerischen Lebensmittelüberwachung** 16:30  
M. KRAUS, MÜNCHEN

21 **Vorstellung des niedersächsischen Leitfadens zu Salmonellen in der Lebensmittelkette Geflügel** 16:45  
C. KNORR, OLDENBURG

---

**Diskussion** 17:00

---

23 **Ein immer wiederkehrendes Problem im Amt:  
Wie groß muss die Stichprobe sein?** 17:15  
C. FÖRSTER, HANNOVER

27 **Aktuelles aus dem ALTS** 17:30  
G. SCHULZE, ERLANGEN

---

**Diskussion** 17:45

---

**Ende der Veranstaltung** 18:00

---

---

---

**Mittwoch, 29.09.2021**

---

---

---

**Lebensmittelhygiene – Schwerpunkt *Campylobacter*  
in Zusammenarbeit mit der FG Zoonosen der DGHM**  
SAAL WERDENFELS UND ONLINE

---

- |                         |  |              |
|-------------------------|--|--------------|
| <b>31</b>               | <b>Bekämpfung der <i>Campylobacter</i>iose –<br/>ein One Health-Ansatz ist nötig</b><br>S. BERESWILL, BERLIN   | <b>08:30</b> |
| <b>33</b>               | <b><i>Campylobacter</i>-Situation in Österreich<br/>(Themenbericht <i>Campylobacter</i>):<br/>Aktuelle Daten entlang der Lebensmittelkette</b><br>M. MATT, INNSBRUCK (A) | <b>08:45</b> |
| <b>35</b>               | <b><i>Campylobacter</i> entlang der Lebensmittelkette –<br/>Ergebnisse der Untersuchungen aus dem<br/>Zoonosen-Monitoring</b><br>B. PFEFFERKORN, BERLIN                  | <b>09:00</b> |
| <hr/> <b>Diskussion</b> |  | <b>09:15</b> |
-

37	<b>Zirkulation von <i>Campylobacter</i> in Masthähnchenbetrieben</b> U. RÖSLER, BERLIN	09:30
39	<b>Quantitative survey of <i>Campylobacter jejuni/coli</i> colonization and contamination along the broiler production chain</b> G. OVERESCH, BERN (CH)	09:45
43	<b><i>Campylobacter</i> genotypes present at Austrian broiler farm level indicate global character</b> B. STESSL, WIEN (A)	10:00
45	<b><i>Campylobacter</i> in der Hähnchenschlachtung: Eine vergleichende Untersuchung von Keimgehalten an verschiedenen Punkten des Schlachtprozesses in mehreren Geflügelschlachthöfen</b> A. KONTEK, OLDENBURG	10:15

---

**Diskussion** 10:30

---



---

**Pause** 10:45

---

49	<b>Kontrolle von <i>Campylobacter</i> durch mehrstufige Bekämpfung entlang der Lebensmittelkette – Quo vadis</b> S. KITTLER, HANNOVER	11:15
51	<b>Veränderung der Zahl von thermophilen <i>Campylobacter</i> spp. in verpacktem Hähnchenfleisch während der Lagerung</b> A. BETERAMS, BERLIN	11:30

- 53 **Neues Risikobewertungsmodell für Campylobacter in Masthähnchen** 11:45  
R. MERLE, BERLIN
- 57 **Anti-pathogenen und immun-modulierende Wirksamkeiten bestimmter Naturstoffe bei der akuten experimentellen Campylobakteriose** 12:00  
M. HEIMESAAT, BERLIN

---

<b>Diskussion</b>	12:15
<b>Mittagspause</b>	12:30
<b>Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung</b>	14:00
<b>Vergabe der Posterpreise</b>	14:10
<hr/>	
<b>Lebensmittelhygiene</b> SAAL WERDENFELS UND ONLINE	
<hr/>	

- 59 **Aspekte der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität beim Fischtransport mit integrierter Wasseraufbereitung** 14:15  
H. NEUHAUS, CUXHAVEN
- 61 **Charakterisierung des Virulenzpotentials isolierter *Vibrio cholerae* aus Fisch und Meeresfrüchten** 14:30  
S. FLEISCHMANN, BERLIN

65	<b>Occurrence of ESBL- and Carbapenemase-producing <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in imported seafood in Germany and dissection of their genetic basis</b> J. HAMMERL, BERLIN	14:45
	<hr/>	
	<b>Diskussion</b>	15:00
	<hr/>	
67	<b>High occurrence of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> in raw meat-based diets for companion animals – a public health issue</b> A. TREIER, ZÜRICH (CH)	15:15
69	<b>Charakterisierung von <i>Escherichia coli</i>-Isolaten aus essbaren Insektenarten: Nachweis eines Shiga-Toxin-bildenden Isolats</b> A. MÜLLER, GIEßen	15:30
	<hr/>	
	<b>Diskussion</b>	15:45
	<hr/>	
	<b>Pause</b>	16:00
	<hr/>	
71	<b>Challenger-Tests mit <i>Listeria monocytogenes</i> – Kriterien für die behördliche Beurteilung</b> T. ALBERT, LEIPZIG	16:30
73	<b><i>Listeria monocytogenes</i> – Interaktion mit dem Produktionsumfeld und der Lebensmittelmatrix</b> C. GULDIMANN, MÜNCHEN	16:45

75	<b>Der Gully als Rückzugsort für <i>Listeria monocytogenes</i> in fleischverarbeitenden Betrieben</b> L. SCHAAL, DETMOLD	17:00
77	<b>Listerien im Nebel – Praxiserfahrungen bei der Sanierung und nachhaltigen Hygienisierung in Fisch-Betrieben</b> F. DOEPMANN, BREMERHAVEN	17:15
79	<b><math>\beta</math>-phenylethylamine as a natural food additive shows antimicrobial activity against <i>Listeria monocytogenes</i> on ready-to-eat foods</b> F. MUCHAAMBA, ZÜRICH (CH)	17:30
<hr/>		
	<b>Diskussion</b>	17:45
<hr/>		
	<b>Ende der Veranstaltung</b>	18:30
<hr/>		

**Donnerstag, 30.09.2021**

---

---

---

---

**Milchhygiene**

*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 83 | <b>Phylogenetic tracking of LA-MRSA ST398 intra-farm transmission among animals, environment and humans on German dairy farms</b><br>T. LIENEN, BERLIN  | 09:00 |
| 85 | <b>Untersuchungen zum Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden in Kuhmilch – erste Ergebnisse des Monitorings von bayrischen Milchproben im Rahmen des Verbundforschungsprojekts PA-SAFE-FEED</b><br>L. KLEIN, MÜNCHEN | 09:20 |
| 89 | <b>Einsatz unterschiedlicher Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Büffelmilch</b><br>K. LORECK, HANNOVER   | 09:40 |
| 91 | <b>Nachweis von einzelsträngigen zirkulären DNA Elementen in Milch von europäischen Wasserbüffeln</b><br>M.-T. KÖNIG, MÜNCHEN   | 10:00 |

95	<b>Antimikrobielle Wirkung pflanzlicher Extrakte gegenüber <i>Bacillus thuringiensis</i></b> V. SCHWENK, MÜNCHEN	10:20
<hr/>		
	<b>Pause</b>	10:40
<hr/>		
97	<b>Abtötung ausgewählter zoonotischer Milchpathogene in Hinblick auf typische Temperatur-Zeit-Kombinationen der Thermisierung</b> J. VAHLE, HANNOVER	11:10
101	<b>Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität pasteurisierter „Bio-Frischmilch“ aus Kleinmolkereien und direktvermarktenden landwirtschaftlichen Betrieben</b> Ö. AKINEDEN, GIEßen	11:30
105	<b>Chancen und Risiken des Rohmilchverkaufs über Ausgabeautomaten in Deutschland</b> J. JOOP, KIEL	11:50
107	<b>Untersuchungen zur mikrobiologischen und mykotoxikologischen Qualität von „Bio“-Getreidebeikost für Säuglinge</b> C. REHAGEL, GIEßen	12:20
<hr/>		
	<b>Ende der Veranstaltung</b>	13:00
<hr/>		

Donnerstag, 30.09.2021

---

---

**Fleischhygiene**

*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

113	<b>Tierschutz bei der Schlachtung – Kann künstliche Intelligenz einen Beitrag leisten?</b> A. HILLER, BUCHLOE	14:15
115	<b>Einsatz von Kamerasyystemen am Schlachthof zur Tierwohlbeurteilung bei Mastgeflügel</b> H. LOUTON, ROSTOCK	14:30
119	<b>Automatisation und Künstliche Intelligenz in der Fleischwirtschaft – Möglichkeiten und Grenzen Status 2021</b> G. SCHULZE-ALTHOFF, RHEDA-WIEDENBRÜCK	14:45
<hr/>		
	<b>Diskussion</b>	15:00
<hr/>		
121	<b>Alternative Gasbetäubung bei Masthähnchen</b> U. MACHOLD, KULMBACH	15:15
125	<b>Lebensmittelketteninformationen – Gegenwart und Zukunft.</b> Ergebnisse einer europaweiten Befragung zum Status quo und zu Verbesserungsvorschlägen bei Masthähnchen, Rindern und Schweinen N. LANGKABEL / D. MEEMKEN / S. THIEME, BERLIN	15:25

---

	<b>Diskussion</b>	15:50
	<b>Pause</b>	16:00
<b>137</b>	<b>Wie entscheide ich am Band? — Fallbeispiele aus den harmonisierten Schulungsmaterialien zur amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung des Rindes</b> P. MAURER, KULMBACH	<b>16:30</b>
<b>141</b>	<b>Entwicklung eines online-Betreuungsmoduls für das extramurale Schlachthof-Praktikum – Vorstellung der Struktur und erster Erfahrungen</b> N. SUDHAUS-JÖRN, HANNOVER	<b>16:45</b>
<b>143</b>	<b>Das Una Europa-Projekt „Virtual Slaughterhouse Simulators“ – Eine Chance zur Verbesserung der Ausbildung zukünftiger amtlicher Tierärzt*innen</b> N. LANGKABEL, BERLIN	<b>17:15</b>
	<b>Abschlussdiskussion</b>	<b>17:30</b>
	<b>Ende der Veranstaltung</b>	<b>17:50</b>

---

**Poster Pitch**  
**Montag, 20.09.2021**

---

---

**Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl**

CHAIR: K. RIEHN, HAMBURG / P. G. BRAUN, LEIPZIG /  
M. WAGNER, WIEN (A) / P. v. TIPPELKIRCH, BERLIN  
ONLINE

---

- 149 **Sicherheit von Sous-vide gegarten Rumpsteaks** 14:00  
P. M. BEINDORF, MÜNCHEN
- 153 **Inaktivierung von murinem Norovirus und Tulane Virus auf Edelstahloberflächen durch kaltes atmosphärisches Plasma**  
T. ALBERT, LEIPZIG
- 155 **Inaktivierung von *Listeria monocytogenes* bei verschiedenen Sous Vide Gartemperaturen in Rinder- und Schweinehackfleisch**  
T. KAIN, HANNOVER
- 159 **Comparison of *Campylobacter* genotypes on three Austrian broiler farms after a five-year-period**  
M. MATT, INNSBRUCK (A)
- 161 **Entwicklung der kälteliebenden Mikrobiota in vakuumverpacktem Rindfleisch**  
K. SCHWAIGER, WIEN (A)

---

**Diskussion** 14:20

---

- 163 **Anwendung der Plasmatechnologie zur Reduktion von *Campylobacter* spp. auf Hähnchenbrustfilet** 14:40  
A. BECKER, HANNOVER
- 165 **Einsatz von Bakteriophagen gegen *Pseudomonas aeruginosa*-Biofilme in der Lebensmittelkette**  
J. PERLETH, BERLIN
- 167 ***Listeria monocytogenes* in losen schwarzen/geschwärzten Oliven**  
G. GUDER, BRAUNSCHWEIG
- 169 **Sequence types and antimicrobial resistance profiles of *Streptococcus uberis* isolated from bovine mastitis**  
M. NUESCH-INDERBINEN, ZÜRICH (CH)
- 171 **Kennzeichnungsprüfung von Speiseinsekten – Ergebnisse eines Internetprojektes**  
L. SCHIEL, FREIBURG

---

Diskussion	15:00
Pause	15:20

---

- 173 **Vorkommen von Antibiotika-resistenten Erregern in der Kette der Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung sowie in Umweltproben** 15:40  
S. KLEES, DETMOLD
- 175 **Bakterielle Dekontamination von Konsumeiern durch UV-C und UV-C-LED-Technik**  
S. OPHERDEN, BERLIN

- 179 **Antibiotic resistance profiling of aerobic spore-formers isolated from food**  
K. SCHAUER, OBERSCHLEISHEIM
- 181 **Untersuchungen zur Eignung von Starterkultur-Bakterien zur Reduktion von pathogenen Bakterien und Verderbnisbakterien**  
M. DREVIN, HANNOVER
- 183 **Einflussfaktoren auf das Ergebnis des HADH-Gefrierfleischnachweises**  
M. UPMANN, LEMGO

---

<b>Diskussion</b>	<b>16:00</b>
-------------------	--------------

---

- 185 **Reduktion von *Campylobacter jejuni* durch kaltes Atmosphärendruck Plasma** 16:20  
K. ROOLFS, HANNOVER
- 187 **Lytic phages from German waste water treatment plants of livestock slaughterhouses and their potential to combat multidrug-resistant *P. aeruginosa* isolates**  
J. HAMMERL, BERLIN
- 189 **Entwicklung und Einsatz eines Phagencocktails als *Campylobacter*-Minimierungsstrategie in der Geflügelmast**  
E. PEH, HANNOVER

---

<b>Diskussion</b>	<b>16:40</b>
-------------------	--------------

---

<b>Ende der Veranstaltung</b>	<b>17:00</b>
-------------------------------	--------------

---

## Poster

---

---

- 193 **P1 MIRU-VNTR genotyping of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* from small ruminants and humans**  
A. ABDULMAWJOOD, HANNOVER
- 195 **P2 Sensorische Untersuchung von Sous Vide gegartem Wildfleisch**  
T. ABEL, HANNOVER
- 197 **P3 Gehalte an biogenen Aminen und Polyaminen in Hunde- und Katzenfutterkonserven**  
S. BAUER, WIEN (A)
- 201 **P4 *Salmonella enterica* subsp. *diarizonae* in Schlachtschafen und Lammfleischprodukten**  
A.-S. BRAUN, GIEßen
- 203 **P5 *Campylobacter* auf Eierschalen – Beurteilung in Niedersachsen**  
A. BRIX, HANNOVER
- 205 **P6 Entwicklung und Validierung eines Loop-mediated isothermal amplification (LAMP) – Assays als schnelle und sensitive Nachweismethode für *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln**  
A. BUSCH, HANNOVER
- 207 **P7 Qualitätseigenschaften von in Österreich kommerziell erhältlichen Blütenhonigen**  
I. CSADEK, WIEN (A)

- 209 **P8 Schnellmethoden für den Salmonellen- und Campylobacter-Nachweis: Der MALDI Biotyper und der IR Biotyper für die Identifizierung, Bestätigung und die Subtypisierung**  
O. DEGEN, BREMEN
- 211 **P9 Alter Wein in neuen Schläuchen? – Wasserstoffperoxid als universelles Desinfektionsmittel in Lebensmittelbetrieben**  
F. DOEPMANN, BREMEN
- 213 **P10 Unbekannte kältetolerante Clostridien auf Fleisch als potentielle Verderbserreger**  
S. DORN-IN, MÜNCHEN
- 217 **P11 Genomic insights of *Campylobacter jejuni* isolated from commercial turkey flocks in Germany**  
H. EL-ADAWY, JENA
- 219 **P12 Phänotypischer und genetischer Vergleich von einem pflanzlichen mit einem tierischen *Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar *Choleraesuis* Isolat**  
I. ESTEBAN-CUESTA, OBERSCHLEißHEIM
- 223 **P13 Knochenpartikel in Geflügel-Verarbeitungsfleisch – Rohstoffbedingte Schwankungen innerhalb einer Arbeitswoche**  
T. FECHNER, DETMOLD
- 225 **P14 Innovatives Verfahren zur Schneidwerkzeughygiene in Schlachtanlagen auf Basis von *in-situ* Chlor**  
S. SWIEZA , HAMM
- 227 **P15 Spezies der *Bacillus cereus*-Gruppe in Lebensmitteln mit Zutaten aus Insekten**  
H. FRENTZEL, BERLIN

- 229 P16 Mycobacterial Infections in Wild Boars (*Sus scrofa*) from Southern Switzerland: Diagnostic Improvements, Epidemiological Situation and Zoonotic Potential  
G. GHIELMETTI, ZÜRICH (CH)
- 231 P17 Korrelation zwischen erhöhten MHK-Werten für Tetrazyklin und dem Nachweis von Tetrazyklin-Resistenzgenen bei *Glaesserella parasuis* Isolaten  
L. GIEBLER, GIEßen
- 233 P18 Fallstudie: Chemische Zusammensetzung von kommerziell erhältlichen Speiseinsekten in Thailand und Kambodscha  
N. T. GRABOWSKI, HANNOVER
- 235 P19 Chemische Zusammensetzung von nachhaltig gezüchteten Speisegrillen (*Gryllus assimilis/locorojo, G. bimaculatus*)  
N. T. GRABOWSKI, HANNOVER
- 237 P20 Die Wirksamkeit von plasma-aktiviertem Wasser auf bestimmte Mikroorganismen mit Bezug zur Dermatitis digitalis beim Rind  
V. GROSSE-PECLUM, HANNOVER
- 241 P21 Erarbeitung einer Methode zur standardisierten Empfindlichkeitstestung von *Bordetella avium*  
F. GÜTGEMANN, GIEßen
- 245 P22 Prävalenz und Konzentration von *Campylobacter* spp. in Fäzes von Milchkühen: Eine systematische Literaturrecherche und Metaanalyse  
A.-D. HERBSTMANN, BERLIN

- 249 P23 Verbesserung des kulturellen Nachweises von *Yersinia enterocolitica* in Lebensmitteln mit Hilfe eines Phagen-kodierten Long Tail Fiber-Proteins  
S. HERTWIG, BERLIN
- 251 P24 Ist warm heiß genug?  
Temperaturanforderungen bei der Heißhaltung von zubereiteten Speisen  
P. HILLER, BERLIN
- 253 P25 Occurrence, properties and diversity of *Klebsiella*-specific phages from fecal samples of German wildlife and their suitability for therapeutic application  
C. JÄCKEL, BERLIN
- 255 P26 Charakterisierung der Komplexbildung von Hämolysin BL aus *Bacillus cereus*  
N. JESSBERGER, MÜNCHEN
- 259 P27 Übertragung von *Campylobacter* spp. bei gemeinsamer Weidehaltung von Schweinen und Hühnern  
E. KAEDER, MÜNCHEN
- 263 P28 Nachweis eines neuen Resistenzgenclusters bei *Glaesserella parasuis*  
C. KEHRENBURG, GIEßen
- 265 P29 Seroprevalence of *Toxoplasma gondii*, hepatitis E virus and *Salmonella* antibodies in meat juice samples from pigs at slaughter in Switzerland  
L. KELBERT, ZÜRICH (CH)
- 267 P30 Die Möglichkeiten der Nutzung von Drohnenbrut als Lebensmittel – Ein Überblick  
M. KOETHE, LEIPZIG

- 269 P31 Loop-mediated isothermal amplification als schnelle und sensitive Nachweismethode für *Campylobacter jejuni* und *Campylobacter coli* in Lebensmitteln  
A. KREITLOW, HANNOVER
- 271 P32 Die Lochien der Kuh als potentielle Eintragsquelle für pathogene Keime in Kolostrum, Rohmilch und Milchdrüse  
H. KRONFELD, KIEL
- 275 P33 Wissen über Antibiotika in der Hauswirtschaft und Ernährung  
U. MACHOLD, WEIDENBACH
- 279 P34 Entwicklung einer Multiplex-qPCR zur Differenzierung von *C. putrefaciens* und *C. algidicarnis*  
S. MANG, MÜNCHEN
- 283 P35 Mikrobiologische Untersuchung von Salaten aus Verpflegseinrichtungen des Österreichischen Bundesheeres  
B. MARIHART, WIEN (A)
- 285 P36 PFAS in Lebensmitteln – Erfahrungsbericht aus der Sicht der amtlichen Untersuchung  
D. MELLES, CUXHAVEN
- 287 P37 Sortiment und Kennzeichnung onlinegehandelter Lebensmittel tierischer Herkunft bei E-commerce-Anbietern  
H. MITTERER-ISTYAGIN, LEIPZIG
- 289 P38 Potassium lactate as a strategy for sodium content reduction without compromising salt associated antimicrobial activity in salami  
F. MUCHAAMBA, ZÜRICH (CH)

- 291 **P39 Microbial quality of drinking water for poultry on broiler farms in Austria**  
A. MUSTEDANAGIC, WIEN (A)
- 293 **P40 Untersuchung von Tupferproben auf *Listeria monocytogenes***  
G. NÄTHER, DETMOLD
- 295 **P41 Untersuchungen zur Silagequalität in norddeutschen Rinderbetrieben**  
L. I. NIEVERT, HANNOVER
- 299 **P42 Automatisierung von Auswertungen: Berichte mit R – reproduzierbar, kostenlos und open source – Anwendungsmöglichkeiten von R und R Markdown in der amtlichen Lebensmittelüberwachung**  
K. NORDHOFF, OLDENBURG
- 303 **P43 Salmonellen-Eigenkontrollen in niedersächsischen Schweineschlachtbetrieben 2015-2020**  
K. NORDHOFF, OLDENBURG
- 307 **P44 Nachhaltige Entkeimungstechnologien schützen auch sicher vor Listerien**  
R. OHLMANN, BERLIN
- 323 **P45 Sarkosporidien in Rehfleisch ein lebensmittelhygienisches Problem?**  
D. OTTO-KUHN, STUTTGART
- 327 **P46 Sarcocysts (*Sarcocystis oviformis*) in venison as a possible cause of gastrointestinal symptoms in humans**  
D. OTTO-KUHN, STUTTGART

- 331 **P47 Mikrobiologische Beschaffenheit von Döner Kebab in Wien**  
P. PAULSEN, WIEN (A)
- 335 **P48 Adaptive Reaktionen von *Campylobacter jejuni* auf den Einsatz von organischen Säuren als Bekämpfungsstrategie in der Geflügelmast**  
E. PEH, HANNOVER
- 337 **P49 Weiterbildung aus eigener Praxis im Land Berlin – Beispiel Fachtierarzt / Fachtierärztin für Lebensmittel**  
U. PELZ, BERLIN
- 339 **P50 Upcycling of mycotoxin contaminated grains to food: The Yellow Mealworm (*Tenebrio molitor*), a safe utilizer of trichothecene contaminated oats?**  
N. PIACENZA, MÜNCHEN
- 341 **P51 CRESS-DNA Moleküle in Lebensmitteln tierischer Herkunft**  
S.-M. POHL, KIEL
- 343 **P52 Prävalenz und Quantifizierung von *Arcobacter* spp. im Gastrointestinaltrakt von Masthähnchen am Geflügelschlachthof**  
A. SCHÖNKNECHT, BERLIN
- 347 **P53 Ersatz von Nitritpökelsalz (NPS) durch nitrathaltige Pflanzenextrakte und Starterkulturen zur Umrötung von Brühwurstprodukten**  
B. SCHOPFER, HANNOVER

- 351 **P54 Minimale Hemmkonzentrationen (MHK) von Zitzendesinfektionsmitteln auf Chlorhexidin- und Milchsäurebasis: ein Interventionsversuch zur Beurteilung der bakteriellen Selektion**  
J. A. SCHWENKER, KIEL
- 355 **P55 Die amtliche Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts im Rahmen der Corona-Virus-Pandemie**  
**Beispiel: Einflussfaktoren im Rahmen der amtlichen Probenahme**  
M. SENDEROVICH, BERLIN
- 357 **P56 Sensorische Eigenschaften der Zweinutzungshuhngenetik Lohmann Dual im Vergleich zu der Broilergenetik Ross 308**  
L. SIEKMANN, HANNOVER
- 359 **P57 Comparative genomics of pT3, a multi-resistant plasmid carrying an *mcr-3.5* colistin resistance gene from an *Escherichia coli* isolated from Thais consumption crickets**  
M. STEVENS, ZÜRICH (CH)
- 361 **P58 Ernährung der Zukunft: Insekten und alternative Proteinquellen – eine Lösung für kommende gesellschaftliche Herausforderungen?**  
N. SUDHAUS-JÖRN, HANNOVER
- 363 **P59 Eine Alternative zur traditionellen Nitritpökelsalzverwendung in der Fleischindustrie am Beispiel der Herstellung von Rohschinken aus Putenfleisch**  
M. THIELE, HANNOVER

- 367 **P60 Detection of psychrophilic *Clostridium* spp. in fecal samples from cattle of different ages sampled at the slaughterhouse level**  
J. WAMBUI, ZÜRICH (CH)
- 369 **P61 Schlachtung gravider Rinder: Prävalenzdaten aus einem österreichischen Betrieb**  
I. ZITTERER, KLAGENFURT (A)

## **Workshop: Aktuelle Fragen zum Export**

### **Freitag, 24.09.2021**

---

---

---

#### **Aktuelle Fragen zum Export**

CHAIR: S. K. LHAFI, BERLIN

ONLINE

---

373	<b>Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs – Aktuelles aus dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</b> S. K. LHAFI, BERLIN	12:00
375	<b>„Veterinärangelegenheiten beim Export“</b> Allgemeine Hinweise für die Zertifizierung für den Export / Aktuelles zu <b>Veterinärverhandlungen mit Drittländern</b> D. VON BLUMRÖDER, BERLIN	12:15
377	<b>„Veterinärangelegenheiten beim Export“</b> Bedingungen für die Ausfuhr von Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft aus der EU in das Vereinigte Königreich (VK) M. SCHÄDLICH, BERLIN	12:30
379	<b>Auswirkungen des Brexit auf die Arbeit einer zuständigen Behörde!</b> C.-M. HÄNEL, FLENSBURG	12:45
	<hr/> <b>Diskussion</b> <hr/>	13:00
	<hr/> <b>Pause</b> <hr/>	13:15

381	<b>Betriebsregistrierung für den Export von Waren tierischen Ursprungs in die VR China über die Online-Registrierungsplattform CIFER (China Imported Food Enterprise Registration)</b> J. BECKER, BERLIN	13:30
383	<b>3. Zulassungsrunde zum Export von Schweinefleisch in die Volksrepublik China – Praktische Erfahrungen aus der amtlichen Überwachung</b> G. FLÖGEL-NIESMANN, OLDENBURG	13:45
385	<b>Amtliche Verifikation der Einhaltung von Drittlands-Anforderungen – Machbar unter Berücksichtigung der Dokumentationsvorgaben der VO (EU) 2017/625?!</b> C.-M. HÄNEL, FLENSBURG	14:00
387	<b>Einsatz digitaler Formate im Rahmen der Überprüfung der Einhaltung der Vorgaben für den Export in die USA – aktuelle Entwicklungen</b> S. ROTH, BERLIN	14:15
389	<b>Videobasierte Audits durch Drittlandsbehörden – bisherige Erfahrungen</b> A. BARNIKOL, BERLIN	14:30
<hr/>		
	<b>Diskussion</b>	14:45
391	<b>Fachanwendung „ecertDE“: Implementierung eines elektronischen Zertifizierungssystems für den Export von Waren tierischen Ursprungs</b> F. PRIEGNITZ, BERLIN	15:00

393	<b>Implementierung eines bayerischen E-Zertifizierungssystems (ecertBY) für den Export von Tieren, tierischen Erzeugnissen, Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände S. SCHLITT, MÜNCHEN</b>	15:15
	<b>Diskussion</b>	15:30
	<b>Ende der Veranstaltung</b>	15:45