

Dienstag, 28.09.2021

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

<b>17</b>	<b>Zentralistische Überwachungsstrukturen für komplexe Betriebe: eine Analyse der Strukturreform der bayerischen Lebensmittelüberwachung</b> M. KRAUS, MÜNCHEN	<b>16:30</b>
<b>21</b>	<b>Vorstellung des niedersächsischen Leitfadens zu Salmonellen in der Lebensmittelkette Geflügel</b> C. KNORR, OLDENBURG	<b>16:45</b>
<hr/>		
	Diskussion	17:00
<hr/>		
<b>23</b>	<b>Ein immer wiederkehrendes Problem im Amt: Wie groß muss die Stichprobe sein?</b> C. FÖRSTER, HANNOVER	<b>17:15</b>
<b>27</b>	<b>Aktuelles aus dem ALTS</b> G. SCHULZE, ERLANGEN	<b>17:30</b>
<hr/>		
	Diskussion	17:45
<hr/>		
	Ende der Veranstaltung	18:00
<hr/>		

---

Mittwoch, 29.09.2021

---

---

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

---

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

---

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
<hr/> Diskussion		10:30
<hr/> 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	<b>Neues Risikobewertungsmodell für Campylobacter in Masthähnchen</b> R. MERLE, BERLIN	11:45
----	---	-------

57	<b>Anti-pathogenen und immun-modulierende Wirksamkeiten bestimmter Naturstoffe bei der akuten experimentellen Campylobakteriose</b> M. HEIMESAAT, BERLIN	12:00
----	---	-------

---

Diskussion	12:15
------------	-------

---

Mittagspause	12:30
--------------	-------

---

<b>Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung</b>	14:00
---	-------

---

<b>Vergabe der Posterpreise</b>	14:10
---------------------------------	-------

---

---

**Lebensmittelhygiene**  
*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

59	<b>Aspekte der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität beim Fischtransport mit integrierter Wasseraufbereitung</b> H. NEUHAUS, CUXHAVEN	14:15
----	--	-------

61	<b>Charakterisierung des Virulenzpotentials isolierter <i>Vibrio cholerae</i> aus Fisch und Meeresfrüchten</b> S. FLEISCHMANN, BERLIN	14:30
----	--	-------

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
Diskussion		15:00
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 Insektenspezies: Nachweis eines Shiga-Toxin-bildenden Isolats</b> A. MÜLLER, GIEßEN	15:30
Diskussion		15:45
Pause		16:00
71	<b>Challengetests 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

<b>75</b>	<b>Der Gully als Rückzugsort für <i>Listeria monocytogenes</i> in fleischverarbeitenden Betrieben</b> L. SCHAAL, DETMOLD	<b>17:00</b>
<b>77</b>	<b>Listerien im Nebel – Praxiserfahrungen bei der Sanierung und nachhaltigen Hygienisierung in Fisch-Betrieben</b> F. DOEPMANN, BREMERHAVEN	<b>17:15</b>
<b>79</b>	<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)	<b>17:30</b>
<hr/> <b>Diskussion</b>		<b>17:45</b>
<hr/> <b>Ende der Veranstaltung</b>		<b>18:30</b>

Donnerstag, 30.09.2021

---

---

**Milchhygiene**

*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

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



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

**Donnerstag, 30.09.2021**

---

---

**Fleischhygiene**

*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

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

	<b>Diskussion</b>	<b>15:50</b>
	<b>Pause</b>	<b>16:00</b>
<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

---

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

---

**Diskussion**

**14:20**

---



179	<b>Antibiotic resistance profiling of aerobic spore-formers isolated from food</b> K. SCHAUER, OBERSCHLEIßHEIM	
181	<b>Untersuchungen zur Eignung von Starterkultur-Bakterien zur Reduktion von pathogenen Bakterien und Verderbnisbakterien</b> M. DREVIN, HANNOVER	
183	<b>Einflussfaktoren auf das Ergebnis des HADH-Gefrierfleischnachweises</b> M. UPMANN, LEMGO	
<hr/>		
	Diskussion	16:00
<hr/>		
185	<b>Reduktion von <i>Campylobacter jejuni</i> durch kaltes Atmosphärendruck Plasma</b> K. ROOLFS, HANNOVER	16:20
187	<b>Lytic phages from German waste water treatment plants of livestock slaughterhouses and their potential to combat multidrug-resistant <i>P. aeruginosa</i> isolates</b> J. HAMMERL, BERLIN	
189	<b>Entwicklung und Einsatz eines Phagenscocktails als <i>Campylobacter</i>-Minimierungsstrategie in der Geflügelmast</b> E. PEH, HANNOVER	
<hr/>		
	Diskussion	16:40
<hr/>		
	Ende der Veranstaltung	17:00
<hr/>		

## 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 Schlachthanlagen 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. GHIEMMETTI, 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 Hämolsin 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 Drohenbrut 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 Mark-down 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  
Zitrendesinfektionsmitteln 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

---

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

---

<b>Diskussion</b>	<b>13:00</b>
-------------------	--------------

---

<b>Pause</b>	<b>13:15</b>
--------------	--------------

---



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

<b>393</b>	<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>	<b>15:15</b>
	<b>Diskussion</b>	<b>15:30</b>
	<b>Ende der Veranstaltung</b>	<b>15:45</b>