

## INHALTSVERZEICHNIS / PROGRAMM

Dienstag, 25.10.2022

---

---

<b>Begrüßung und Eröffnung</b>	<b>14:00</b>
--------------------------------	--------------

---

---

**Lebensmittelrecht**  
*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

<b>S. 1</b>	<b>Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, analytische Möglichkeiten und die Herausforderung für die Überwachung – Ein Sachstand</b>	<b>14:30</b>
	M. MAYER, MÜNCHEN	

<b>S. 3</b>	<b>Neue Wege bei der Risikobeurteilung</b>	<b>14:45</b>
	R. KAMPHAUSEN, DÜSSELDORF	

<b>S. 7</b>	<b>Amtliche Kontrolle goes online – Der interaktive Lebensmittelsicherheitsbericht</b>	<b>15:00</b>
	J. LÜCKL, GRAZ (A)	

<b>S. 9</b>	<b>Kennzeichnung nach LMIV und Lebensmittelsicherheit</b>	<b>15:15</b>
	A. PASTARI, FREIBURG	

---

<b>Diskussion</b>	<b>15:35</b>
-------------------	--------------

---

<b>Pause</b>	<b>15:55</b>
--------------	--------------

---

<b>S. 15</b>	<b>Besondere Kennzeichnungsvorgaben im Rahmen der Vermarktung von Wild</b> H. KOERFER, GUMMERSBACH	<b>16:15</b>
<b>S. 19</b>	<b>Die „Fleischdrehspieße“-Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichtes</b> M. GRUBE, GUMMERSBACH	<b>16:30</b>
<b>S. 23</b>	<b>Hybridfleisch – Fleischerzeugnis, Alternative oder Produkte sui generis?</b> C. COMANS, GUMMERSBACH	<b>16:45</b>
<hr/>		
	Diskussion	17:00
<hr/>		
<b>S. 25</b>	<b>Stichprobenplanung bei Untersuchungen zur Lebensmittelsicherheit – Entwicklung eines anwendungsorientierten Tools</b> C. FÖRSTER, HANNOVER	<b>17:15</b>
<b>S. 27</b>	<b>Amtliche Kontrollen in Schlachtbetrieben/ Schlacht tier- und Fleischuntersuchung: Was muss sich ändern? Aktueller Stand der Diskussion</b> H. VOGEL, ANKLAM	<b>17:30</b>
<hr/>		
	Diskussion	17:45
<hr/>		
	Ende Programm Dienstag	18:00
<hr/>		

---

**Mittwoch, 26.10.2022**

---

---

**Lebensmittelhygiene –**  
**Schwerpunkt *Listeria monocytogenes***  
*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

- |              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| <b>S. 33</b> | <b><i>Listeria monocytogenes:</i></b><br><b>Aktuelles aus der Forschung</b><br>C. GULDIMANN, MÜNCHEN   | <b>08:30</b> |
| <b>S. 35</b> | <b>Molekulare Surveillance der Listeriose in Deutschland: Ausbrüche, Vehikel und weitere Einsichten</b><br>S. HALBEDEL, WERNIGERODE  | <b>08:50</b> |
| <b>S. 37</b> | <b>Beschlüsse der AFFL zur Einstufung von Lebensmitteln nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Hinblick auf <i>L. monocytogenes</i> unter besonderer Berücksichtigung von Challenge-Tests</b><br>E. ERNST, STUTTGART | <b>09:10</b> |

---

<b>Diskussion</b>	<b>09:30</b>
-------------------	--------------

---

- |              |  |              |
|--------------|--|--------------|
| <b>S. 41</b> | <b><i>Listeria monocytogenes</i> in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Vergleich zweier Probenahmetechniken und Gesamtgenomanalyse der gewonnenen Isolate</b><br>A.-C. GEUTHNER, HALLE / SAALE            | <b>09:45</b> |
| <b>S. 43</b> | <b><i>Listeria monocytogenes</i> bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs – ein relevantes Problem im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes?</b><br>S. WARTHA, OBERSCHLEIßHEIM                 | <b>10:00</b> |
| <b>S. 47</b> | <b>Next Generation Sequencing (NGS) von Listerienisolaten aus fleisch-verarbeitenden Betrieben in Ostwestfalen-Lippe – Ein Beitrag zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit</b><br>S. REUBER, DETMOLD | <b>10:15</b> |
| <b>S. 49</b> | <b>The ability of <i>L. monocytogenes</i> to enter into an viable but non-culturable (VBNC) state and its role for survival in food production environments</b><br>P. MESTER, WIEN (A)                   | <b>10:30</b> |

---

Diskussion	10:45
------------	-------

---

Pause	11:00
-------	-------

---

<b>S. 53</b>	<b>Mikrobielle Profile veganer Fleischersatzprodukte</b> F.-F. ROCH, WIEN (A)	<b>11:30</b>
<b>S. 57</b>	<b>Aufbereitete kommunale Abwässer für die landwirtschaftliche Bewässerung</b> H. WICHMANN-SCHAUER, BERLIN	<b>11:45</b>
<b>S. 61</b>	<b>Insights into the role of <i>B. cytotoxicus</i> as a foodborne pathogen</b> S. JOHLER, ZÜRICH (CH)	<b>12:00</b>
<b>S. 63</b>	<b>Mikrobiologische Beschaffenheit von Mikroalgenpulvern</b> T. F. PRUESER, LEIPZIG	<b>12:15</b>
<hr/> <b>Diskussion</b>		<b>12:30</b>
<hr/> <b>Mittagspause</b>		<b>12:45</b>
<hr/> <b>Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung</b>		<b>13:45</b>
<hr/> <b>Vergabe der Posterpreise</b>		<b>13:55</b>

---

**Lebensmittelhygiene**

SAAL WERDENFELS UND ONLINE

---

- |              |   |              |
|--------------|---|--------------|
| <b>S. 67</b> | <b>Containern als Gefahr für die öffentliche Gesundheit? –<br/>Mikrobiologische und sensorische Qualität<br/>von „gerettetem“ Fleisch und Fleischprodukten<br/>A.-S. BRAUN, GIEßEN</b>              | <b>14:00</b> |
| <b>S. 71</b> | <b>Mikrobiologische Untersuchungen von aus<br/>Drittländern legal in die Europäische Union<br/>(EU) importiertem Rindfleisch<br/>N. RINN, GIEßEN</b>  | <b>14:15</b> |
| <b>S. 75</b> | <b>Einsatz digitaler Formate zur Überprüfung der<br/>Einhaltung der Vorgaben für den Export in die<br/>USA – Bericht über ein „Remote Audit“ der<br/>zuständigen US Behörde<br/>S. ROTH, BERLIN</b> | <b>14:30</b> |
| <b>S. 77</b> | <b>Vorkommen <i>pvl</i>-positiver Methicillin-<br/>resistenter <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in<br/>importiertem Fisch aus Aquakultur im<br/>deutschen Einzelhandel<br/>T. LIENEN, BERLIN</b> | <b>14:45</b> |

---

<b>Diskussion</b>	<b>15:00</b>
-------------------	--------------

---

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

---

<b>Kommunikation und Medien</b>		
<b>S. 81</b>	<b>Benchmark Hygieneparameter App: Vorstellung und Auswertungen</b> M. MATT, INNSBRUCK (A)	<b>15:45</b>
<b>S. 85</b>	<b>„Mit Sicherheit lecker“ – Lernvideos zum Thema Küchenhygiene</b> P. HILLER, BERLIN	<b>16:00</b>
<b>Diskussion</b>		<b>16:15</b>
<b>S. 87</b>	<b>Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelsicherheit neu gedacht – Ideen, Konzept und erste Erfahrungen</b> A. FISCHER, HALLE/SAALE	<b>16:30</b>
<b>S. 89</b>	<b>Die Fleischhygiene geht an die Schule – Ein Projekt in der Sekundarstufe 1 rund um das Thema Schlachtung</b> S. LANGFORTH, BERLIN	<b>16:45</b>
<b>S. 91</b>	<b>Unterstützung bei der Risikobewertung: schnelle und einfache Erstellung von Landkarten mit R-Shiny</b> K. NORDHOFF, OLDENBURG	<b>17:00</b>
<b>Diskussion</b>		<b>17:15</b>
<b>Ende Programm Mittwoch</b>		<b>17:30</b>
<b>Fachgruppenversammlung der DVG-FG Fleischhygiene</b>		<b>18:00</b>

Donnerstag, 27.10.2022

---

---

**Milchhygiene**

*SAAL WERDENFELS UND ONLINE*

---

- |               |   |              |
|---------------|---|--------------|
| <b>S. 97</b>  | <b>Handelt es sich bei „Bovine meat and Milk factors (BMMF)“ um neuartige Erreger, die Krebs verursachen?</b><br>A. BUSCHULTE, BERLIN           | <b>09:00</b> |
| <b>S. 101</b> | <b>Beta-Caseine in Milch und Milchprodukten: physiologische und technologische Bedeutung</b><br>M. PLÖTZ, HANNOVER                              | <b>09:20</b> |
| <b>S. 103</b> | <b>Zum Vorkommen von Mastitiserregern und deren Antibiotika-Resistenzen in Nordwest-Deutschland von 2005 bis 2021</b><br>N. JEßBERGER, HANNOVER | <b>09:40</b> |
| <b>S. 105</b> | <b>Implementierung eines Viertel-selektiven antibiotischen Trockenstellverfahrens auf einem Milchviehbetrieb</b><br>J. A. SCHWENKER, KIEL       | <b>10:00</b> |
| <b>S. 109</b> | <b>Nachweis von Mykotoxinen in pflanzlichen Milchalternativen: Anwendung und Grenzen von Enzymimmuntests</b><br>C. REHAGEL, GIEßEN              | <b>10:20</b> |

---

**Pause**

**10:40**

---



<b>S. 113</b>	<b>Die neue Rohmilchgüteverordnung: Änderungen und Herausforderungen</b> E. USLEBER, GIEßEN	<b>11:10</b>
<b>S. 115</b>	<b>Die hygienische Zubereitung von pulverförmiger Säuglingsnahrung und die Kommunikation kritischer Punkte an Verbraucherinnen und Verbraucher</b> M. FISCHER, BERLIN	<b>11:30</b>
<b>S. 119</b>	<b>Untersuchungen zum Mykotoxinbildungsvermögen von aus Käse isolierten Schimmelpilzsorten</b> D. SCHALE, HANNOVER	<b>11:50</b>
<hr/> <b>Ende Programm Donnerstag</b> <hr/>		<b>12:10</b>

**Freitag, 28.10.2022**

## Fleischhygiene

## SAAL WERDENFELS UND ONLINE

- |               |   |              |
|---------------|---|--------------|
| <b>S. 123</b> | <b>Vergleichsuntersuchungen zum Agar-Abklatschverfahren und Nass-Trockentupfverfahren zur Ermittlung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl auf Tierkörperoberflächen beim Schlachtschwein</b><br>R. FÜRSTENBERG, BERLIN | <b>08:30</b> |
|---------------|---|--------------|

- |               |  |              |
|---------------|--|--------------|
| <b>S. 127</b> | <b>Kontaminationen während des Schlachtprozesses auf Schweineschlachtkörpern</b><br>J. THOLEN, LEMGO | <b>08:45</b> |
|---------------|--|--------------|

- |               |   |              |
|---------------|---|--------------|
| <b>S. 129</b> | <b>Untersuchung des Zusammenhangs zwischen visueller Einschätzung des Kontaminationsgrades von Broilerherden und mikrobiologischem Status innerhalb des Schlachtprozesses</b><br>C. GÜNTHER, BERLIN | <b>09:00</b> |
|---------------|---|--------------|

**Diskussion** **09:15**

- |               |  |              |
|---------------|--|--------------|
| <b>S. 135</b> | <b>Der Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“:<br/>Eine Arbeitshilfe für die Behörden in Bayern<br/>und für interessierte Landwirte/Metzger<br/>G. KOCH / M. MAYER, MÜNCHEN</b> | <b>09:30</b> |
|---------------|--|--------------|

**Diskussion** **09:45**

<b>S. 137</b>	<b>Untersuchungen zum Nachweis von <i>Toxoplasma gondii</i> bei Waschbären (<i>Procyon lotor</i>) in Deutschland</b> L. ENGEL, LEIPZIG	<b>09:55</b>
<b>S. 139</b>	<b>Arzneimittelanwendungen bei Schlachtequiden: Was wissen Tierärzt:innen und Besitzer:innen? Ergebnisse einer online-Umfrage</b> N. LANGKABEL, BERLIN	<b>10:10</b>
	<b>Diskussion</b>	<b>10:25</b>
	<b>Kaffeepause</b>	<b>10:30</b>
<b>S. 145</b>	<b>Vorstellung von innovativen E-Learning-Modulen zur Tierschutzschulung an Schweineschlachtbetrieben</b> R. ISBRANDT, BERLIN	<b>11:00</b>
<b>S. 149</b>	<b>Ergebnisse der Umfrage zur Arbeitssituation der amtlich tätigen Tierärzt*innen in der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung</b> N. SUDHAUS-JÖRN, HANNOVER	<b>11:15</b>
<b>S. 153</b>	<b>Ergebnisse einer deutschlandweiten Umfrage zu angemessenen Maßnahmen bei Tierschutz- verstößen an Schlachtbetrieben</b> S. SCHNEIDEWIND, BERLIN	<b>11:30</b>
	<b>Abschlussdiskussion</b>	<b>11:45</b>
	<b>Ende Programm Freitag</b>	<b>12:00</b>

**Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl**  
CHAIR: K. RIEHN, HAMBURG / P. G. BRAUN, LEIPZIG /  
M. WAGNER, WIEN (A)  
ONLINE

- Pause** **14:40**

- S. 167** In vitro-Versuche zur Bildung von Botulinum-Neurotoxin (BoNT) Typ A und B in unterschiedlichen Lebensmittelmatrizes – ein Weg zur zielgerichteten Risikobewertung?  
E. H. KLEINE, OBERSCHEISSHEIM

**S. 171 Untersuchungen zur Anwendung ausgewählter Säuren und Pflanzenextrakte sowie deren Kombination als Reduktionsmethode von *Campylobacter* spp. auf Hähnchenfleisch**  
K. BOGUN, HANNOVER

**S. 173 Extraktion von DNA aus mikrobiell belastetem Trinkwasser – der erste Schritt zu einer molekularen Trinkwasserüberwachung**  
H. EINICKE, HANNOVER

---

<b>Pause</b>	<b>15:30</b>
--------------	--------------

---

**S. 177 Harmonisierte Epidemiologische Indikatoren für *Salmonella* spp.: Ergebnisse einer europaweiten Online-Befragung zum Status quo der Umsetzung beim Schwein** 15:45  
T.-T. LI, BERLIN

**S. 181 Effect of food-related stress on staphylococcal enterotoxin C expression**  
D. ETTER, ZÜRICH (CH)

**S. 183 Auftreten von klinischen Symptomen nach dem Verzehr von Speiseinsekten in Thailand und Kambodscha – Ergebnisse einer Umfrage unter Studierenden**  
N. T. GRABOWSKI, HANNOVER

---

<b>Abstimmung Posterpreis</b>	<b>16:15</b>
-------------------------------	--------------

---

<b>Ende der Veranstaltung</b>	<b>16:45</b>
-------------------------------	--------------

---

## Poster

---

---

### Themengebiet Lebensmittelrecht

---

- S. 187 P1 Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie deren Ersatzprodukte – ein geeignetes Verfahren zur Überprüfung lebensmittelrechtlicher Anforderungen**  
B. BENEKE / S. REUBER, DETMOLD
- S. 189 P2 EU-Verordnung (EU) 2017/625 – neue Möglichkeiten der Kontrolle?**  
E. HAUNHORST, OLDENBURG
- S. 191 P3 Aussetzen der lebensmittelrechtlichen Zulassung Fallbericht aus dem Land Berlin**  
U. PELZ ET AL., BERLIN
- S. 195 P4 Modethema CBD (Cannabidiol) – Eine rechtliche Einordnung**  
M. SENDEROVICH, BERLIN

---

### Themengebiet Lebensmittelhygiene

---

- S. 201 P5 Untersuchungen zu *Listeria monocytogenes* in Räucherlachs**  
Ö. AKINEDEN ET AL., GIEßEN
- S. 203 P6 Stabilität von Betacoronaviren auf Haut- und Fleischoberflächen von Schwein und Geflügel**  
T. ALBERT ET AL., LEIPZIG

- S. 205 P7 Antimikrobielle Wirkung plasmaaktivierter Luft gegenüber *Campylobacter jejuni* und *Salmonella Typhimurium* auf Geflügelhaut und -fleisch**  
T. ALBERT ET AL., LEIPZIG
- S. 207 P8 Marinierte Fleischerzeugnisse auf dem mikrobiologischen Prüfstand – Analyse der Jahre 2017 bis 2021**  
J. AUGUSTIN, FELLBACH
- S. 211 P9 Biofilmbildungskapazität lebensmittel-assoziiierter *Listeria monocytogenes*-Feldisolate**  
A. BECKER ET AL., HANNOVER
- S. 213 P10 Whole genome sequencing reveals biopesticidal origin of *Bacillus thuringiensis* in foods**  
M. BIGGEL ET AL., ZÜRICH (CH)
- S. 215 P11 Etablierung einer MALDI-TOF MS-Datenbank zur schnellen Identifizierung von Ciguatera-Toxin belasteten tropischen Speisefischen**  
R. BONKE ET AL., GIEßEN
- S. 219 P12 nutriCARD – Bilanz des ersten mitteldeutschen Ernährungsclusters**  
P. G. BRAUN ET AL., LEIPZIG
- S. 221 P13 Untersuchung der Eignung einer Kombination von LAE und Starterkultur-Bakterien zur Reduktion von pathogenen Keimen von frischem Fleisch verschiedener Tierarten**  
M. DREVIN ET AL., HANNOVER
- S. 223 P14 Detektion und Induktion nicht-kultivierbarer *V. cholerae* und *V. parahaemolyticus***  
E. M. R. DI SALVO ET AL., BERLIN

- S. 227 P15 Whole genome-based characterization of *Campylobacter jejuni* from human patients with gastroenteritis collected over an 18-year period (2003-2020)**  
G. GHIELMETTI ET AL., ZÜRICH (CH)
- S. 229 P16 Nukleotidsequenzanalyse und Transfereigenschaften von vier *tet(H)*-tragenden Plasmidtypen isoliert aus *Glaesserella parasuis***  
L. GIEBLER ET AL., GIEßEN
- S. 233 P17 Zum Gehalt essentieller Aminosäuren in erntereifen, mit Geflügelaufzuchtmehl gefütterten Mittelmeer- (*Gryllus bimaculatus*) und Steppengrillen (*Gryllus assimilis*)**  
N. T. GRABOWSKI ET AL., HANNOVER
- S. 235 P18 Einsatz von plasma-aktiviertem Wasser zur Reduktion pathogener Keimbelastung auf Geflügelhaut**  
V. GROßE-PECLUM ET AL., HANNOVER
- S. 239 P19 Empfehlung einer Methode zur standardisierten antimikrobiellen Empfindlichkeitstestung von *Mycoplasma* ('*Mycoplasma*mopsis') *bovis* mittels Bouillon-Mikrodilution**  
F. GÜTGEMANN, GIEßEN
- S. 243 P20 Einfluss einer nanoskaligen Siliziumdioxid-Beschichtung auf Edelstahloberflächen bei *Listeria monocytogenes***  
N. HILLIG ET AL., LEIPZIG
- S. 245 P21 Checkliste Food Defense – Schutz von Lebensmitteln gegen absichtliche Kontamination**  
C. HÜBLER / J. RAU, FELLBACH



- S. 249 P22 Einfluss der Fettquelle auf mikrobiologische Faktoren in Salami aus Wildschweinfleisch**  
T. KAIN ET AL., HANNOVER
- S. 253 P23 Schnellnachweis von HEV-positiven Schweinefleischerzeugnissen mittels Loop-Mediated Isothermal Amplification**  
A. KREITLOW ET AL., HANNOVER
- S. 257 P24 Einfluss von Xylitol auf *Listeria monocytogenes* in gebeizten Lachsprodukten**  
A. D. S. LEGLER ET AL., HANNOVER
- S. 261 P25 Bakteriozine: Isolierung, Aufreinigung und Charakterisierung**  
L. M'RABET ET AL., HANNOVER
- S. 265 P26 Einzellaborvalidierung qualitativer real-time PCR-Verfahren – Von der europäischen zur internationalen Standardisierung**  
D. MÄDE ET AL., HALLE
- S. 269 P27 Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von Rindfleisch – Was steckt hinter den Zahlen und wie aussagekräftig sind diese?**  
H. MITTERER-ISTYAGIN / P. G. BRAUN, LEIPZIG
- S. 271 P28 Listerien in Betrieben mit ready-to-eat Produkten (v.a. kleine und mittelständische fleischverarbeitende Betriebe)**  
G. NÄTHER ET AL., DETMOLD
- S. 273 P29 Inokulationsversuch verschiedener Lebensmittelmatrices mit einem kommerziell erhältlichen Phagen und einer Kombinationsbehandlung**  
L. I. NIEVERT ET AL., HANNOVER

- S. 275 P30 Occurrence and characteristics of ESBL-producing Enterobacterales in Swiss and imported wild game meat**  
M. NUESCH-INDERBINEN, ET AL., ZÜRICH (CH)
- S. 277 P31 Pathogene Bakterien in rohen verzehrfertigen pflanzlichen Lebensmitteln**  
D. OTTO-KUHN, FELLBACH
- S. 281 P32 Entwicklung und Einsatz eines Säurecocktails als *Campylobacter*-Minimierungsstrategie in der Hähnchenmast**  
E. PEH ET AL., HANNOVER
- S. 283 P33 A multidrug-resistant *Salmonella enterica* serotype Typhimurium DT104 lineage circulating among humans and cattle in the United States lost the ability to produce pertussis-like toxin ArtAB circa in close temporal proximity to the global DT104 epidemic**  
N. PIACENZA, OBERSCHLEIßHEIM
- S. 285 P34 Nachweis von BMMF in Lebensmitteln nicht-boviner Herkunft**  
S.-M. POHL / C. S. HÖLZEL, KIEL
- S. 289 P35 MALDI-UP – Die MALDI-TOF MS User Plattform / Eine Einladung zum Austausch für neue und alte Anwendungen**  
J. RAU ET AL., FELLBACH
- S. 293 P36 Einfluss von plasmaaktiviertem Wasser auf Hygieneparameter, Produktqualität und Haltbarkeit bei Geflügel**  
J. SAFFAF / P. G. BRAUN, LEIPZIG

- S. 295 P37 Molecular Basis for the resilience of *Listeria monocytogenes* LL195 in a Deli Meat Food Matrix**  
I. ŞAH ET AL., OBERSCHLEIßHEIM
- S. 297 P38 Laborvergleichsuntersuchung zum qualitativen Nachweis von Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette im Jahr 2022**  
S. SCHAARSCHMIDT ET AL., BERLIN
- S. 299 P39 Etablierung eines Schulungskonzeptes für Beteiligte des Fleischerhandwerks zur Vermittlung von Informationen über die Reduktion von Fett und Salz**  
M. SCHMIDT ET AL., LEIPZIG
- S. 301 P40 Nutzung von Routinedaten der behördlichen Überwachung im Sinne des Verbraucherschutzes**  
A. SCHNEPF ET AL., HANNOVER
- S. 303 P41 Ersatz von Nitritpökelsalz durch pflanzliche und synthetische Nitratquellen in der Produktion von Brühwürstchen nach Frankfurter Art**  
B. SCHOPFER ET AL., HANNOVER
- S. 307 P42 Sensorische Untersuchungen von Rohschinken aus Schweine- und Putenfleisch mit und ohne Zusatz von Nitritpökelsalz**  
M. THIELE ET AL., HANNOVER
- P43 *entfällt***
- S. 309 P44 Einfluss verschiedener Salzkonzentrationen in Rohwürsten aus Schweinefleisch und Putenbrust**  
M. WAGNER ET AL., HANNOVER

- S. 313 P45 Einsatz unterschiedlicher Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Stutenmilch**  
T. ABEL ET AL., HANNOVER
- S. 315 P46 Fraktionierung von Milch zur Spurenanalytik von Kontaminanten und Rückständen**  
C. BAUMGARTNER / J.-M. STEILS, WALDKIRCHEN
- S. 319 P47 Alternative Herstellungsmethode von Mozzarella Herausforderungen des Kontrollpersonals in der aktuellen Milchverarbeitungsproduktion**  
G. GRECO ET AL., BERLIN
- S. 327 P48 Mikrobiologische Untersuchung von Roh-, und Frischmilch aus Selbstbedienungsmilchabgabestellen**  
A. HAMEDY / Y. KANANIZADEH, LEIPZIG / KÖTHEN
- S. 329 P49 Optimierung der Testsensitivität eines Enzymimmuntests für  $\alpha$ -Cyclopiazonsäure durch Modifikationen bei der Herstellung des markierten Antigens**  
L. HART ET AL., GIEßEN
- S. 331 P50 Eine sensitive LC-ESI-MS/MS-Methode für die quantitative Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden in Kuhmilch**  
L. KLEIN ET AL., OBERSCHLEIßHEIM
- S. 335 P51 *Clostridium perfringens* als potentiell zoonotischer Krankheitserreger bei Puerperalinfectionen von Milchkühen**  
H. KRONFELD / C. S. HÖLZEL, KIEL

- S. 339 P52 Multiplex-Detektion von Antibiotikaresistenzgenen in (Tank-)Milch**  
T. SIEVERS, KIEL
- S. 343 P53 Wärmebehandlung und Verarbeitung von Milch in handwerklichen Betrieben in Deutschland – eine Status Quo Erhebung**  
J. VAHLE ET AL., HANNOVER
- S. 345 P54 Wechselwirkungen zwischen beta-Casomorphin-7 (BCM-7) und technologischen, mikrobiellen und physiko-chemischen Parametern von Milch und Milchprodukten**  
L. ZINßIUS ET AL., HANNOVER

---

**Themengebiet Fleischhygiene**

---

- S. 349 P55 Pregnancy in slaughtered lamb and sheep – a cross sectional study in three abattoirs in Switzerland**  
C. PAGAMICI / R. STEPHAN, ZÜRICH (CH)
- S. 351 P56 Notschlachtungen – eine systematische Auswertung von Begleitscheinen**  
P. ROLZHÄUSER ET AL., LEIPZIG
- S. 355 P57 Ein Erfahrungsbericht zum digitalen Aufbau des sensorischen Grundwissens zukünftiger Prüfpersonen**  
L. SIEKMANN / M. PLÖTZ, HANNOVER
- S. 359 P58 Fallberichte von Organveränderungen aus der Jagd**  
R. STEPHAN / M. HILBE, ZÜRICH (CH)
- S. 361 P59 Unravelling the genotypic and phenotypic diversity of the psychrophilic *Clostridium estertheticum* complex, a meat spoilage agent**  
J. WAMBUI ET AL., ZÜRICH (CH)

**Workshop: "Moderne diagnostische Verfahren"**  
**Donnerstag, 27.10.2022**

---

---

---

CHAIR:  
U. BUSCH, OBERSCHLEIßHEIM  
C. GULDIMANN, OBERSCHLEIßHEIM

---

---

	<b>Begrüßung</b>	<b>14:00</b>
<b>S. 365</b>	<b>NGS- Erfahrungsbericht zu praktischen Aspekten der Akkreditierung</b> M. PAVLOVIC, OBERSCHLEIßHEIM	<b>14:05</b>
<b>S. 367</b>	<b>All-Food-Seq: species identification in food using whole genome shotgun DNA sequencing</b> T. HANKELN, MAINZ	<b>14:35</b>
<b>S. 371</b>	<b>WGS als Monitoring-Tool und bei der Sanierung von <i>Listeria monocytogenes</i> im Lebensmittelproduktionsumfeld</b> N.N.	<b>15:05</b>
	<b>Diskussion</b>	<b>15:25</b>
	<b>Pause</b>	<b>15:30</b>
<b>S. 373</b>	<b>Authentizitätsprüfung mit meta-barcoding im Bereich Seafood</b> K. GENSE, KLOSTERNEUBURG (A)	<b>15:50</b>



**Praxis-Seminar "Wild und Wildfleisch"**  
**Donnerstag, 27.10.2022**

---

---

CHAIR:  
S. STEFFENS, OSTHOLSTEIN

---

**Begrüßung** **14:00**  
M. GAREIS, OBERSCHLEIßHEIM

---

**S. 381 Wirkungsgefüge zoonotischer Erkrankungen** **14:20**  
**bei jagdbaren Wildtieren –**  
**Hinweise für die Praxis**  
U. FEHLBERG, KIEL

---

**Diskussion** **14:50**

---

**Kaffeepause** **15:00**

---

**S. 383 Wildbrethygiene vor und nach dem Schuss** **15:30**  
K. WARLIES, SEGEBERG

---

**S. 385 Aufbrechen von erlegten Wildschweinen –** **16:00**  
**praktische Demonstration**  
M. SCHROEDTER / K. WARLIES, SEGEBERG

---

**Diskussion** **16:50**

---

**Ende des Workshops** **17:00**

---