

INHALTSVERZEICHNIS / PROGRAMM

Dienstag, 25.10.2022

Begrüßung und Eröffnung 14:00

Lebensmittelrecht
SAAL WERDENFELS UND ONLINE

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

S. 3 Neue Wege bei der Risikobeurteilung 14:45
R. KAMPHAUSEN, DÜSSELDORF

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

S. 9 Kennzeichnung nach LMIV und Lebensmittelsicherheit 15:15
A. PASTARI, FREIBURG

Diskussion 15:35

Pause 15:55

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

Mittwoch, 26.10.2022

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

S. 33	<i>Listeria monocytogenes:</i> Aktuelles aus der Forschung C. GULDIMANN, MÜNCHEN	08:30
S. 35	Molekulare Surveillance der Listeriose in Deutschland: Ausbrüche, Vehikel und weitere Einsichten S. HALBEDEL, WERNIGERODE	08:50
S. 37	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 E. ERNST, STUTTGART	09:10
<hr/>		Diskussion
		09:30

S. 41	<i>Listeria monocytogenes</i> in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Vergleich zweier Probenahmetechniken und Gesamtgenomanalyse der gewonnenen Isolate	09:45
	A.-C. GEUTHNER, HALLE / SAALE	
S. 43	<i>Listeria monocytogenes</i> bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs – ein relevantes Problem im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes?	10:00
	S. WARTHA, OBERSCHLEIßHEIM	
S. 47	Next Generation Sequencing (NGS) von Listerienisolaten aus fleisch-verarbeitenden Betrieben in Ostwestfalen-Lippe – Ein Beitrag zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit	10:15
	S. REUBER, DETMOLD	
S. 49	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	10:30
	P. MESTER, WIEN (A)	

Diskussion	10:45
Pause	11:00

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

Lebensmittelhygiene
SAAL WERDENFELS UND ONLINE

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

Diskussion 15:00

Pause 15:15

Kommunikation und Medien

S. 81 **Benchmark Hygienericparameter App:
Vorstellung und Auswertungen** 15:45
M. MATT, INNSBRUCK (A)

S. 85 **„Mit Sicherheit lecker“ –
Lernvideos zum Thema Küchenhygiene** 16:00
P. HILLER, BERLIN

Diskussion 16:15

S. 87 **Öffentlichkeitsarbeit in der
Lebensmittelsicherheit neu gedacht – Ideen,
Konzept und erste Erfahrungen** 16:30
A. FISCHER, HALLE/SAALE

S. 89 **Die Fleischhygiene geht an die Schule –
Ein Projekt in der Sekundarstufe 1 rund um
das Thema Schlachtung** 16:45
S. LANGFORTH, BERLIN

S. 91 **Unterstützung bei der Risikobewertung:
schnelle und einfache Erstellung von
Landkarten mit R-Shiny** 17:00
K. NORDHOFF, OLDENBURG

Diskussion 17:15

Ende Programm Mittwoch 17:30

Fachgruppenversammlung der DVG-FG
Fleischhygiene 18:00

Donnerstag, 27.10.2022

Milchhygiene

SAAL WERDENFELS UND ONLINE

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

Pause 10:40

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

Freitag, 28.10.2022

Fleischhygiene

SAAL WERDENFELS UND ONLINE

- S. 123 **Vergleichsuntersuchungen zum Agar-Abklatschverfahren und Nass-Trockentupferverfahren zur Ermittlung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl auf Tierkörperoberflächen beim Schlachtschwein** R. FÜRSTENBERG, BERLIN 08:30
- S. 127 **Kontaminationen während des Schlachtprozesses auf Schweineschlachtkörpern** J. THOLEN, LEMGO 08:45
- S. 129 **Untersuchung des Zusammenhangs zwischen visueller Einschätzung des Kontaminationsgrades von Broilerherden und mikrobiologischem Status innerhalb des Schlachtprozesses** C. GÜNTHER, BERLIN 09:00
-
- Diskussion** 09:15
-
- S. 135 **Der Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“: Eine Arbeitshilfe für die Behörden in Bayern und für interessierte Landwirte/Metzger** G. KOCH / M. MAYER, MÜNCHEN 09:30
-
- Diskussion** 09:45
-

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

Poster Pitch

Montaq, 17.10.2022

Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl

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

- S. 159 **Histologischer Nachweis von Knochenpartikeln in Brühwürsten aus Sachsen-Anhalt im Jahr 2020-2021** 14:00
A. J. DITTRICH, HALLE/SAALE

S. 161 **Auswirkungen einer nanoskaligen Beschichtung auf Edelstahloberflächen auf *Salmonella Enteritidis* und *Escherichia coli* in der Geflügelschlachtung**
F. SCHUMANN-MUCK, LEIPZIG

S. 163 **Gefahren und Risiken im Zusammenhang mit der Verwendung von Honigbienen-Drohnenbrut als Lebensmittel**
L. SCHIEL, FREIBURG

S. 165 **Microbial stability and composition of vacuum-packaged cooked ham during storage**
A. MUSTEDANAGIC, WIEN (A)

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, OBERSCHLEißHEIM

- 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

Pause

15:30

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

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

Abstimmung Posterpreis

16:15

Ende der Veranstaltung

16:45

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-assozierter *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 Keimbela stung auf Geflügelhaut**
V. GROßE-PECLUM ET AL., HANNOVER
- S. 239 P19 Empfehlung einer Methode zur standardisierten antimikrobiellen Empfindlichkeitstestung von *Mycoplasma ('Mycoplasmopsis') 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 CO₂-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 Enterobacteriales 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, OBERSCHLEISHEIM
- 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

Themengebiet Milchhygiene

- 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 α -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 Puerperalinfektionen 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. ZINNUS 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, OBERSCHLEISHEIM

C. GULDIMANN, OBERSCHLEISHEIM

Begrüßung

14:00

S. 365 **NGS- Erfahrungsbericht zu praktischen Aspekten der Akkreditierung** 14:05
M. PAVLOVIC, OBERSCHLEISHEIM

S. 367 **All-Food-Seq: species identification in food using whole genome shotgun DNA sequencing** 14:35
T. HANKELN, MAINZ

S. 371 **WGS als Monitoring-Tool und bei der Sanierung von Listeria monocytogenes im Lebensmittelproduktionsumfeld** 15:05
N.N.

Diskussion

15:25

Pause

15:30

S. 373 **Authentizitätsprüfung mit meta-barcoding im Bereich Seafood** 15:50
K. GENSE, KLOSTERNEUBURG (A)

S. 375 Spatially-Offset Raman-Spektroskopie als Analysemethode für eine nachhaltigere Lebensmittelanalytik

R. BACHMANN, NEUMÜNSTER

16:10

S. 377 DNA-Barcoding in der Forensischen Pathologie – ein interdisziplinärer Ansatz zur Aufklärung von Pflanzenvergiftungen bei Tieren

K. PIETSCH, FREIBURG

16:30

Diskussion

16:50

Ende des Workshops

17:00

**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
