

Dienstag, 26.09.2023

Lebensmittelrecht

S. 1	Lebensmittelsicherheitskultur aus Sicht des Lebensmittelherstellers – Erfahrungen und Bilanz zur Überwachung durch die Behörden B. Urlings	14:25
S. 3	Umsetzung der EU-Vorgaben zum Whistleblower-Schutz – Die Anonyme Meldestelle in Niedersachsen für Verstöße und Missstände in den Bereichen Verbraucherschutz, Tierschutz und Tiergesundheit K. Dirks	14:45
S. 5	Transformation des Lebensmittelsystems Zielkonflikte: Wenn das Lebensmittelrecht einer nachhaltigen Wirtschaft im Wege steht M. Grube	15:00
S. 15	Green Claims and Green Washing im Lebensmittelbereich C. Comans	15:15
	Diskussion	15:35
	Pause	15:55
S. 16	Rechtlicher Rahmen bisher zugelassener Erzeugnisse aus Speiseinsekten in der EU N. T. Grabowski	16:15
S. 18	Status quo mobiler Schlachtungen in Deutschland – Ergebnisse einer bundesweiten Onlineumfrage S. Wolter	16:30
S. 20	Rechtliche Einordnung von Gabelbeinfleisch und Putenunterkeulenfleisch, gebaadert G. Weyland	16:45
	Diskussion	17:00

Inhaltsverzeichnis / Programm

Fortsetzung Dienstag, 26.09.2023

S. 21	Die neue Verordnung (EU) Nr. 2020/741 im Zusammenhang mit Virus-assoziierten lebensmittelbedingten Ausbrüchen	G. Greco	17:15
S. 25	Planung, Durchführung und behördliche Bewertung von Challenge-Tests bezüglich <i>L. monocytogenes</i>		17:30
	C. Bonaparte / T. Fechner		
	Diskussion		17:50
	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Lebensmittelrecht		18:00

Mittwoch, 27.09.2023

Lebensmittelhygiene

S. 29	Mikrobiologische Kriterien und die Kontrolle der Eigenkontrolle: Luxus oder Notwendigkeit? M. Matt	08:30
S. 31	Monitoring der Betriebshygiene mittels Next Generation Sequencing von Listerienisolaten – ein wichtiges Tool zur Prävention S. Reuber	08:50
	Diskussion	09:10
S. 32	Mikrobiologische Untersuchungen von illegal importierten Lebensmitteln tierischer Herkunft konfisziert von aus Drittländern in die Europäische Union (EU) einreisenden Flugpassagieren N. Rinn	09:20
S. 34	<i>Campylobacter coli</i> aus Gewässern in Regionen mit hoher und geringer Nutztierdichte G. Götz	09:40
	Diskussion	10:00
	Pause	10:10
S. 36	NOKO-Fischprojekt – Schadstoffe in Fischen aus Binnengewässern C. Bothmann	10:40
S. 45	<i>Vibrio cholerae</i> non-O1, non-O139 aus aquatischen Habitaten: ein Problem für den gesundheitlichen Verbraucherschutz? S. Fleischmann	11:00
S. 47	Sushi – eine Gefahr, ein Risiko oder ein Genuss? K. K. Nguyen	11:20
S. 49	Trends bei den rechtlichen Entwicklungen von Sicherheitsbewertungen und Betriebsschließungen am Beispiel einer Sushi-Gastronomie S. Ludwig	11:40

Fortsetzung Mittwoch, 27.09.2023 – Lebensmittelhygiene

S. 51	<i>Vibrio spp. as a suspected cause of a human gastrointestinal infection associated with the consumption of black tiger shrimps in a Greek restaurant in Germany</i> J. A. Hammerl	12:00
	Diskussion	12:20
	Mittagspause	12:45
	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung	13:45
	Vergabe der Posterpreise	13:55
S. 53	Amtliche Überwachung und Untersuchung von Nahrungsergänzungsmitteln – Herausforderungen für den Vollzug E. Haunhorst	14:00
S. 55	Eignung von Untersuchungsmethoden zur Nährwertbestimmung von Speiseinsekten L. Schiel	14:20
S. 57	Mehr Informationen – weniger Berührungsängste Konsumentenbefragung zum Thema Speiseinsekten in Deutschland J. Hirnet	14:40
	Diskussion	15:00
	Pause	15:15
S. 59	Entwicklung eines neuen RT-qPCR-Assays zum Nachweis von Hepatitis-E-Virus-Kontaminationen in Lebensmitteln J. B. Hinrichs	16:00
S. 61	Rotaviren in Wildschweinen und Wildwiederkäuern in Brandenburg, 2019-2022 E. Trojnar	16:20
	Diskussion	16:40
	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Lebensmittelhygiene	17:00

Inhaltsverzeichnis / Programm

Donnerstag, 28.09.2023

Milchhygiene

S. 65	Nachweis von Antibiotikarückständen in Urin von mit Sperrmilch gefütterten Kälbern M. Bultmann	09:05
S. 67	Chancen des viertelselektiven Trockenstellens zur Reduktion des Antibiotikaeinsatzes in Milchviehbetrieben K. Knappstein	09:15
S. 70	Nachweis von Fluorochinolon-Rückständen in Milch mittels mikrobieller Hemmstofftestsysteme K. Albrecht	09:35
S. 72	Molekularbiologische-Detektion von Antibiotikaresistenzgenen in Tankmilch T. Sievers	09:50
S. 74	Veränderungen im Rahmen der Probenahme und Güteprüfung nach Einführung der RohmilchGütV – Erfahrungen einer Untersuchungsstelle C. Röhrl	10:05
S. 76	Niedersächsisches Handbuch zur amtlichen Überwachung von handwerklichen Milchverarbeitungsbetrieben – Teil 1 A. Boulaaba	10:20
S. 77	Niedersächsisches Handbuch zur amtlichen Überwachung von handwerklichen Milchverarbeitungsbetrieben – Teil 2 A. Brix	10:35
	Pause	10:50
S. 78	Potentielle Bedeutung von <i>Mycobacterium avium</i> subsp. <i>paratuberculosis</i> (MAP) für den Menschen und Maßnahmen zur Risikominimierung A. Buschulte	11:10
S. 81	Verhalten von <i>Listeria innocua</i> während der Herstellung und Reifung eines Schnittkäses aus thermisierter Milch J. Vahle	11:30
S. 83	Wachstum und Toxinproduktion pathogener Bakterien in pflanzlichen Milchalternativen N. Jeßberger	11:50
	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Milchhygiene	12:10

Fortsetzung Donnerstag, 28.09.2023

Workshop: Reduktion von mikrobiellen Konatminanten im Geflügel- & Schweineschlachtprozess

	Begrüßung	14:00
S. 87	Entwicklung und Implementierung technologischer Verfahren zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügel- und Schweineschlachtprozess (KontRed) – Teilprojekt Geflügel F. Reich	14:10
S. 88	Entwicklung von Verfahren und Maßnahmen zur Verringerung von <i>Campylobacter</i> und Salmonellen im Rahmen des Broilerschlachtprozesses A. Beterams	14:20
S. 90	Entwicklung und Implementierung der UV-C LED Technologie zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügelschlachtprozess S. Fleischmann	14:30
S. 92	Hygienisierung von Prozesswasser und Karkassen im Geflügelschlachtprozess – Einsatz von organischen Säuren, Sauerstoffabspaltern und UV-C G. Carstens	14:40
	Diskussion	14:50
	Pause	15:15
S. 94	Mögliche Interventionsmaßnahmen zur Verbesserung der Schlachthygiene beim Schwein vom Wartestall bis zur Kühlung N. Langkabel	15:45
S. 98	Automatische Kontaminationserkennung auf Schweineschlachtkörpern mittels Kamerasytem J. Tholen	15:55
	Diskussion	16:05
S. 100	Potenzial nanoskaliger Beschichtung von Kontaktflächen im Schlachtprozess zur Verringerung der bakteriellen Last M. Koethe	16:15

Fortsetzung Donnerstag, 28.09.2023

Workshop: Reduktion von mikrobiellen Konatminanten im Geflügel- & Schweineschlachtprozess

S. 101	Bakteriozine für One-Health – Isolierung, Aufreinigung und Charakterisierung der Wirkung gegenüber durch Lebensmittel übertragene zoonotische Pathogene L. M'Rabet	16:25
S. 103	Eignung von Phagen zur Reduktion von lebensmittelbedingten Zoonosen T. Gvaladze	16:35
S. 105	Anwendung plasmabasierter Technologien zur Inaktivierung von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Salmonella Enteritidis</i> auf Geflügelfleisch T. Albert	16:45
	Diskussion	16:55
	Ende des Workshops	17:20

Freitag, 29.09.2023

Fleischhygiene

S. 109	Trichinenlabore: Konzept der Überwachung in Niedersachsen und Erkenntnisse aus den Audits A. Boulaaba	08:30
S. 111	Die Bakteriologische Fleischuntersuchung gem. AVV LmH – Modifikationen zur Anpassung an aktuelle Gegebenheiten T. Grünewald	08:40
S. 115	Tierschutzschulungen für Schlachthofmitarbeitende: kostenlos, multilingual, barrierearm und zielgruppenorientiert R. Isbrandt	08:50
Diskussion		
S. 118	StronGeR – Stressreduktion durch (teil-)mobile Schlachtung bei Geflügel und Rindern Projektvorstellung und Präsentation erster Erkenntnisse und Ergebnisse M. Weinmann	09:15
S. 121	Ergebnisse des 1. Workshops „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ P. Rolzhäuser	09:25
Diskussion		
S. 123	Fachaufsichtliche Vor-Ort Kontrollen in Niedersachsen in den Bereichen Fleischhygiene, Schlachttier- und Fleischuntersuchung einschließlich Tierschutz bei der Schlachtung K. Sassen	09:45
S. 126	Projekt Alternative Modelle und Strukturen in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Bayern M. Mayer	10:00
Diskussion		
Pause		
S. 127	Mikrobiologischer Status von Schlachtnebenprodukten von Schweinen für die Lebensmittelkette S. Corti	11:00

Inhaltsverzeichnis / Programm

S. 129	Talkin' about trash – Fleischhygienerechtliche Beurteilung und TNP-Kategorisierung von Veränderungen am Schlachtkörper und an Organen P. Maurer	11:15
S. 131	Lebensmittelketteninformationen beim Masthähnchen – Wie ist der Wissensstand der Tierhalter:innen? S. Langforth	11:30
	Diskussion	11:40
	Schlusswort und Veranstaltungsende	12:00

Montag, 18.09.2023

Satellitenworkshop "Poster Pitch"

Poster 1-4, *Moderation K. Riehn* 14:00

- S. 135** Etablierung eines Schulungskonzeptes für Beteiligte des Fleischerhandwerks zur Vermittlung von Informationen über die Reduktion von Fett und Salz M. Schmidt
- S. 137** Können Freilandschweine sauber sein? L. Hösle
- S. 139** Visuelle Kontaminationseinschätzung und Vergleich des mikrobiologischen Status von „sauberen“ und „nicht sauberen“ Lieferpartien zum Zeitpunkt der Schlachtung von Schweinen J. Gross
- S. 142** Aus A1- und A2-Milch hergestellte Milchprodukte: technologische, mikrobielle und physikochemische Bedeutung L. Zinßius

Pause 14:20

Poster 5-8, *Moderation P. G. Braun* 14:35

- S. 144** Diagnostik-Kompass: Mastitis beim Rind S. Corti
- S. 145** Untersuchungen zum Mykotoxingehalt und mikrobiellen Status von schimmelgereiften Käsesorten D. Schale
- S. 146** Der Einfluss von Lactoferrin auf Wachstum und Toxinproduktion enteropathogener *Bacillus cereus* N. Jeßberger
- S. 148** Interventionsstrategien zur Reduktion von *Campylobacter* in kommerziellen Hähnchenmastanlagen – Bakteriophagen, Kurkumin und organische Säuren K. Bogun

Pause 14:55

Inhaltsverzeichnis / Programm

Poster 9-11, *Moderation M. Wagner* 15:10

- S. 150** **Asymptomatische Salmonellenausscheider in der Lebensmittelproduktion** K. Barmetter
- S. 151** **Einstieg in die Lebensmittelhygiene – Multimedia in der Lehre** O. Lamp
- S. 154** **Neurotoxin-bildende Schimmelpilze im Abfalleimer: Eine Gefahr für Mensch und Tier?** L. Hart

Abstimmung Posterpreis 15:30

Veranstaltungsende 16:00

Poster

- S. 159** Complete Genome Sequence of *Arcanobacterium bovis* isolated from the milk of a cow with mastitis A. Abdulmawjood
- S. 160** Ein Sandwich-Enzymimmuntest unter Verwendung polyklonaler und monoklonaler Antikörper zum Nachweis von *Staphylococcus aureus* Enterotoxin H in Milch Ö. Akineden
- S. 162** Antimikrobielle Wirkung einer DBD-Plasmaentladung gegenüber *Campylobacter jejuni* und *Salmonella Enteritidis* auf Geflügelhaut und -fleisch T. Albert
- S. 164** Einfluss einer nanoskaligen Beschichtung einer Edelstahloberfläche auf *Campylobacter jejuni* im Geflügelschlachtprozess V. Blaeske
- S. 165** Containern als Gefahr für die öffentliche Gesundheit? – Mikrobiologische und sensorische Qualität von „geretteter“ Milch und Milchprodukten A. S. Braun
- S. 167** Abenteuer Ernährung in Thüringen P. G. Braun
- S. 169** Neuer Lehr- und Lernzielkatalog der Veterinärmedizinischen Bildungsstätten in Deutschland, Schweiz und Österreich P. G. Braun
- S. 171** Anwendung des HACCP-Konzeptes in einem nicht-kommerziellen Bereich am Beispiel Milchküche A. Buschulte
- S. 174** Vorkommen kältetoleranter Clostridien in Rinderbeständen in Österreich S. Dorn-In
- S. 176** Serologischer Nachweis von *Toxoplasma gondii* in Serum und Fleischsaft von Waschbären (*Procyon lotor*) L. Engel
- S. 178** Vorkommen des Tetrazyklin-Resistenzgens *tet(H)* bei *Glaesserella parasuis*-Isolaten mit leicht erhöhten minimalen Hemmstoffkonzentrationen für Tetrazyklin L. Giebler
- S. 180** Auffassungen von Studierenden in Deutschland, Kambodscha und Thailand zu den Ernährungsvorteilen durch Speiseinsekten N. Grabowski
- S. 182** Sensorische und physikochemische Untersuchungen von Geflügelhaut/-fleisch nach Einsatz von plasma-aktiviertem Wasser V. Große-Peclum
- S. 184** Untersuchung zur aktuellen Situation und Problematik des Praktikums der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß Tierärztlicher Approbationsverordnung nach Reduktion auf eine Tierart A. Hamedy

Inhaltsverzeichnis / Programm

- S. 186 Lytic *Klebsiella pneumoniae* phages from fecal samples and their suitability for treatment purposes J. Hammerl
- S. 188 Case report on a fatal outcome of a septic *Vibrio parahaemolyticus* infection in a German resident – Isolate characteristics, genetic dissection and phylogenetic assignment J. Hammerl
- S. 190 Staphylokokken-Enterotoxine in amtlichen Lebensmittelproben: Ergebnisse von Bestätigungsuntersuchungen des NRL-Staph (2013–2022) P. Hiller
- S. 192 Eignung verschiedener Tupfer für den Nachweis von *Listeria monocytogenes* auf Lebensmittelkontaktoberflächen N. Hillig
- S. 193 Einsatz unterschiedlicher Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Stutenmilch T. Kain
- S. 195 Einfluss der Fettquelle auf mikrobiologische Faktoren in Salami aus Rehfleisch T. Kain
- S. 197 Fehlende Wirts-Superinfektionsimmunität bei neuen, gesamtgenom-sequenzierten *Bordetella avium* Bacteriophagen mit lysogenem Lebenszyklus C. Kehrenberg
- S. 199 Cost-Effectiveness of Intervention Measures Against *Campylobacter* in Broiler Fattening – A Systematic Literature Review S. Koch
- S. 201 *Trueperella pecoris* ist eine neu entdeckte bakterielle Spezies – wie entsteht ein Nachweissystem zur Erfassung der potenziellen pathologischen Bedeutung des Bakteriums? A. Kreitlow
- S. 203 Kann man die Nitrit- und NaCl-Konzentration von Rohwürsten durch Verwendung von tiefgefrorenem Fleisch reduzieren? C. Krischek
- S. 205 In-vitro-Empfindlichkeitsbestimmung von *Bordetella avium*: Untersuchungen zur Korrelation von Ergebnissen ermittelt mit harmonisierter Bouillon-Mikrodilutions- und Agardiffusionsmethode F. Kumm
- S. 207 Tränkevorrichtungen im Wartestall von Schweineschlachtbetriebe: Biofilme als Gefahr für die Lebensmittelsicherheit? N. Langkabel
- S. 211 Hygienische Bewertung von tierischen Nebenprodukten und Fleisch zur Rohverfütterung an Hunde (BARF) S. Lindinger

Inhaltsverzeichnis / Programm

- S. 213** **Rapid detection of *Listeria monocytogenes* in dairy products by a novel chemiluministic approach** P. Mester
- S. 214** **Bewegungsjagden bei Schalenwild und Wildbretqualität** C. Noé-Nordberg
- S. 216** **Carbapenem- und mcr-1-vermittelte Colistinresistenz bei Enterobacterales von Mastputzen und ihren Kontaktpersonen in Niedersachsen: Prävalenz und zoonotische Übertragung** K. Nordhoff
- S. 220** **Kombinierte Anwendung von Phagen und einem competitive exclusion Produkt zur Reduktion von *Campylobacter* bei Masthähnchen** E. Peh
- S. 220** **Überprüfung der Leistungsfähigkeit von mikrobiologischen Hemmstofftest- / Schnelltest-Systemen unter Berücksichtigung der Verordnung zur Fortentwicklung des Rohmilchgüterechts** R. Pöther
- S. 222** **Untersuchung der frühpostmortalen Reifung von Schweinefleisch unter Berücksichtigung des aeroben Muskelstoffwechsels** J. Popp
- S. 224** **Reduktion von *Salmonella* spp. in Rapsschrot mittels plasmabasierter Verfahren** J. Saffaf
- S. 225** **Laborvergleichsuntersuchung zum qualitativen Nachweis von Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette mittels einstufiger Anreicherung** S. Schaarschmidt
- S. 227** **Hygienisch-mikrobiologische Parameter von Holzschnidebrettern** A. Schönknecht
- S. 229** **Rechtliche Vorgaben vs. gelebte Praxis – Studie zur Arzneimittelanwendung und -dokumentation bei Kastration von Schlachtequiden** S. Schneider
- S. 232** **Entwicklung und Validierung eines quantitativen real-time PCR-Assays für den Nachweis von *Clostridium sporogenes* in salz- und nitritreduzierten Fleischerzeugnissen** N. Schuller
- S. 234** **Auswirkungen einer nanoskaligen Beschichtung auf Rupffingern auf *Campylobacter jejuni*, *Salmonella Enteritidis* und *Escherichia coli*** F. Schumann-Muck
- S. 235** **Stärkung der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Tunesien** M. Stabusch
- S. 237** **Ballistic study on the injury potential of different bullet types in the use of a newly developed bullet shooting stunner for adequate stunning of heavy cattle** R. Stephan

Inhaltsverzeichnis / Programm

- S. 238 Knife decontamination by cold water treatment supplemented with InspexxTM 210 – a validation study in an abattoir** R. Stephan
- S. 239 Blaue Verfärbungen auf der Oberfläche eines Kaninchenschlachttierkörpers – ein Fallbericht** R. Stephan
- S. 240 Seroprevalence of paratuberculosis in Swiss dairy farms and risk factors associated with positive herd status** R. Stephan
- S. 241 Livestock as possible reservoir of *Escherichia albertii* in Switzerland**
R. Stephan

Inhaltsverzeichnis / Programm

- S. 242 Emergence of *bla*_{SHV-12} and *qnrS1* encoded on IncX3 plasmids: changing epidemiology of extended-spectrum β -lactamases among Enterobacterales isolated from broilers** R. Stephan
- S. 243 Oxazolidinone resistance genes in florfenicol resistant enterococci from beef cattle and veal calves at slaughter** R. Stephan
- S. 244 Strain diversity in *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis*-positive bovine fecal samples collected in Switzerland** R. Stephan
- S. 245 Performance of a newly designed PCR primer set (JB5) targeting IS900 for *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* detection** R. Stephan
- S. 246 Whole genome sequence-based characterisation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from game meat originating from several European countries** R. Stephan

Inhaltsverzeichnis / Programm

Freitag, 06.10.2023

Workshop "Aktuelle Fragen zum Export" *Moderation S. K. Lhafi*

S. 249	Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs – Aktuelles aus dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit S. K. Lhafi	12:00
S. 250	Exportverhandlungen im internationalen Rahmen J. Knust	12:20
S. 252	Allgemeine Hinweise für die Ausstellung von amtlichen Bescheinigungen beim Warenversand in Drittländer K. Schumann	12:40
S. 253	Sonderfälle der Zertifizierungspraxis C. Berg	13:00
	Diskussion & Pause	13:20
S. 254	Behördlich begleitetes Registrierungsverfahren für den Export von Lebensmitteln in die VR China: Aktuelles C. Ellner	13:40
S. 255	Behördlich begleitetes Registrierungsverfahren für den Export von Lebensmitteln in die VR China: ein Erfahrungsbericht G. Flögel-Niesmann, G. van Mark, T. Woitag	14:00
S. 257	Vor-Ort-Kontrollen im Rahmen der Rezepturregistrierung von Säuglingsnahrung für den Export in die V.R. China F. Priegnitz	14:20
S. 258	Einsatz als „externer Auditor“ im Rahmen von Audits in anderen zuständigen Behörden: nur Erfahrungsaustausch oder das zukunftsfähige Auditmodell?! C.-M. Hänel	14:40
	Diskussion & Pause	15:00
S. 260	Export von Fleischerzeugnissen in die USA – Aktuelles S. Roth	15:20
S. 261	Zulassung eines eigenständigen Kühlhauses für den Export in die USA M. Tronich	15:40
	Diskussion & Pause	16:00
	Veranstaltungsende	16:20