

Dienstag, 26.09.2017

Festakt

13.30	<p>Musikalische Eröffnung Bläserquartett</p> <p>Begrüßung und Eröffnung durch den Vorsitzenden des Arbeitsgebietes Herrn Prof. Dr. Michael Bülte</p> <p>Begrüßung durch den Präsidenten der DVG Herrn Prof. Dr. Dr. h. c. Martin Kramer</p> <p>Begrüßung durch den Präsidenten der Bundestierärztekammer Herrn Dr. Uwe Tiedemann</p> <p>Musikalische Einlage</p> <p>Grußworte</p> <p>Herr Dr. Michel Laszlo, Präsident der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Basel</p> <p>Herr Ministerialrat Dr. Peter Kranner, Leiter der Stabsstelle „Koordinierung des mehrjährigen, nationalen, jährlichen Kontrollplans für die Lebensmittelkette“ am Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Sektion II: Recht und Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Wien</p> <p>Herr Wolfgang Bauer, 2. Bürgermeister des Marktes Garmisch-Partenkirchen</p> <p>Musikalische Einlage</p> <p>Festvortrag Herr Prof. Dr. Stefan Schwarz, Institut für Mikrobiologie und Tierseuchen, Freie Universität Berlin „Antibiotikaresistenz – Herausforderungen an die Veterinärmedizin“</p> <p>Musikalischer Ausklang Grainauer Alphornbläser</p> <p>Eröffnung der Industrieausstellung und Bekanntgabe der Sponsoren</p>
15.00	Kaffeepause
Lebensmittelrecht (Saal Werdenfels)	
15.30	<p>H. Kobelt, Bonn und E. Ernst, Stuttgart Aktuelle Entwicklungen zur Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs</p>
15.45	<p>S. Ludwig, Göppingen Risikomanagement und Krisenkommunikation von Unternehmen und Behörden – Schnittpunkte und wichtige Fragen bei lebensmittelrechtlichen Betriebsschließungen, Warenrücknahmen und öffentlichen Warnungen</p>
16.00	Diskussion

16.10	G. Flögel-Niesmann, Oldenburg Von der Listung über das Drittlandaudit zur Zertifizierung - Erfahrungen aus amtstierärztlicher Sicht
16.25	S. Roth und S. K. Lhafi, Berlin Veterinärangelegenheiten beim Export in die USA – Ergebnisse des 2017 in der Bundesrepublik Deutschland durchgeführten Audits der zuständigen US Behörden
16.40	S. K. Lhafi, G. Nitsche und F. Piegnitz, Berlin Projekt „e-Zertifizierung“: Implementierung eines elektronischen Zertifizierungssystems für den Export von Waren tierischen Ursprungs
16.55	Diskussion
17.10	L. Ellerbroek, Berlin Zum Stand der Revision der General Principles of Food Hygiene
17.25	G. Schulze, Erlangen Aktuelles aus dem ALTS
17.40	Diskussion
17.50	Veranstaltungsende
18.00	Saal Werdenfels FACHGRUPPENVERSAMMLUNG der Fachgruppe „Lebensmittelhygiene“ (nur diese)

Mittwoch, 27.09.2017

Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels) – Schwerpunkt: „*Yersinia enterocolitica*“

8.30	S. Hertwig, Berlin Enteropathogene Yersinien – alles klar?
8.50	A. Buschulte, M. Filter, J. Sachsenröder, Berlin <i>Yersinia enterocolitica</i> in Rohwurstprodukten
9.00	M. Fredriksson-Ahomaa, K.-M. Eklund, R. Laukkanen-Ninios and S. Joutsen, Helsinki Isolation and identification of <i>Yersinia enterocolitica</i> bioserotype 5/O:(1,2)3
9.10	A. Wicke, K. Ketteritzsch, C. Dyherrn, S. Strich, D. Mäde, Halle Nachweis und Beurteilung von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> in Lebensmitteln
9.20	C. Riedel, C. Li, D. Pleva, C. Thomas, T. Alter, Berlin Untersuchungen zu Wachstumsverhalten und Genexpression von <i>Y. enterocolitica</i> bei Kühltemperaturen
9.30	M. Reinhard, J. A. Hammerl und S. Hertwig, Berlin <i>Y. pseudotuberculosis</i> aus Schwarzwild im Nordosten Deutschlands
9.40	Diskussion
9.55	L. Stadlmüller, M. Matt, H. P. Stüger, T. Komericki-Strimitzer et al., Graz Ein Scoring-System der Hygienekontrollen für österreichische Hochrisikobetriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten
10.05	T. Stegmanns und A. Pantchev, Stuttgart Neue Vertriebswege für Lebensmittel – Lebensmittelretter und Fair-Teiler Eine neue Herausforderung für die Lebensmittelüberwachung
10.15	Diskussion
10.25	Posterpräsentation Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene
10.25	Kaffeepause
	Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels) – Schwerpunkt: „Hepatitis E-Virus“
11.25	R. Johne, J. Reetz, M. Filter, E. Trojnar, M. Schemmerer, R. G. Ulrich, J. Hofmann, Berlin, Greifswald-Insel Riems Testung von Infektiosität und Stabilität von Hepatitis E-Viren
11.40	D. Mäde, A.-C. Geuthner, K. Ketteritzsch, J. Voigt, K. Trübner-Mäde und A. Wicke, Halle Methodische Untersuchungen zum Nachweis von Hepatitis E-Viren in Leber und Vergleich der Untersuchungsergebnisse in Leber von Haus- und Wildschweinen
11.50	F. Hammerschmidt, M. Eiden, L. Dähnert, A. Vina-Rodriguez et al., Oberschleißheim, Greifswald-Insel Riems Vorkommen von Hepatitis E-Viren und –Antikörpern in Feldhasen (<i>Lepus europaeus</i>) und Wildkaninchen (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) in Deutschland
12.00	U. Schotte, S. Prüller, H. E. Anheyer-Behmenburg, K. Szabo et al., Kiel, Hannover, Berlin, Regensburg Zeitliche Dynamik von Hepatitis E Virus-Prävalenzen bei Wildtieren von ausgewählten Übungsplätzen der Bundeswehr in Deutschland
12.10	Diskussion
12.25	Mittagspause

Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels)	
14.00	G. Guder, E. Thier, I. Thiem, K. Seide, H. Viedt und Anne Wöhlke, Braunschweig Wasser als Eintragsquelle von Mikroorganismen in Betrieben zur Bewässerung pflanzlicher Primärerzeugnisse
14.15	M. Ziegler, R. Stephan und C. Guldemann, Zürich Growth properties of <i>L. monocytogenes</i> on salad
14.25	A.J. Dittrich, C. Wiacek, M. Ludewig, S. Rodewald und P. G. Braun, Leipzig Hochdruckbehandlung von getrockneter Petersilie – antimikrobieller Effekt und Matrixbeeinflussung
14.35	C. Bartsch, C. Plaza-Rodriguez, E. Trojnar, M. Filter, R. Johne, Berlin Detektion und Inaktivierung von Noroviren auf Erdbeeren
14.45	Diskussion
15.00	K. Lis, A. Boulaaba, G. Klein [†] und B. Ahlfeld, Hannover Reduktion von <i>L. monocytogenes</i> und <i>Salmonella</i> Typhimurium auf Lachsschinken durch Behandlung mit kaltem Plasma
15.10	T. Gundolf, P. Mester, A. Witte, R. Kalb und P. Rossmanith, Wien A comprehensive study, comparing the effectiveness of traditional quaternary ammonium compound disinfectants and novel antimicrobial ionic liquids towards various efflux systems in relevant food borne pathogens
15.20	J. Sommer, S. Fister, P. Mester, M. Wagner und P. Rossmanith, Wien Ionic Liquids as a new class of disinfectants against viruses
15.30	Diskussion
15.45	Kaffeepause
Lebensmittelhygiene (Saal Werdenfels) – Schwerpunkt: „Antibiotikaresistenzen“	
16.05	J. A. Hammerl, A. Irrgang, M. Grobbel, B.-A. Tenhagen und A. Käsbohrer, Berlin Nachweis und Charakterisierung von <i>mcr-1</i> tragenden <i>E. coli</i> aus Nutztieren und Lebensmitteln
16.15	K. Zurfluh, R. Marti, J. Klumpp, J. Naskova, E. J. Boll, C. Struve, R. Stephan und J. Hummerjohann (Zürich, Bern, Copenhagen) Heat resistance in AMR enterobacteria isolated from food and the environment
16.25	A. Käsbohrer, K. Lebl, A. Irrgang, J. Fischer, L. Kreienbrock und K. Hille, Berlin ESBL-/AmpC-bildende <i>E. coli</i> in Lebensmitteln in Deutschland – welche Bedeutung haben diese?
16.35	A. Müller, W. Jansen, N. Th. Grabowski, S. Monecke, R. Ehrlich und C. Kehrenberg, Hannover, Namur, Jena Charakterisierung ESBL- und AmpC-produzierender <i>E. coli</i> -Isolate aus legal und illegal importierten Fleischprodukten
16.45	J. A. Hammerl, C. Jäckel, V. Bortolaia und E. Strauch, Berlin Charakterisierung von Carbapenemase (VCC-1)-produzierenden <i>Vibrio cholerae</i> Isolaten aus deutschen Küstengewässern
16.55	M. Forster, A. P. Schiffmann und Michael Bülte, Gießen Untersuchungen zu multiresistenten, Gram-negativen Bakterien in Umgebungsproben aus Krankenhausküchen – ein Update
17.05	Diskussion
17.20	J. Knabe, M. Kryger, C. Wiacek und P. G. Braun, Leipzig BMBF – Ernährungscluster nutriCARD: Entwicklung und Haltbarkeit fettoptimierter Kochwurst
17.30	B. Gerten, Darmstadt Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Lebensmittelmikrobiologie – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung Juni 2017 in Tokio, Japan
17.45	Diskussion
18.00	Veranstaltungsende

Mittwoch, 27.09.2017, 9.00 bis 12.00 Uhr

Workshop „Lebensmittelhistologie“

(Raum Waxenstein)

Mittwoch, 27.09.2017, 14. bis 16.30 Uhr

DLG-Workshop

Lebensmittelsensorik

(Raum Wetterstein)

S. SCHÖLLER, Dipl. Ing. für Weinbau und
Oenologie, Wein und Analytik

B. Schering, Krefeld
Die Methoden der Amtlichen Sammlung von
Untersuchungsverfahren und ihre Anwendungsberei-
che

B. Beneke, Detmold
Zerstörung der Muskelfaserstruktur bei Fleisch und
Fleischerzeugnissen: Identifikation und Beurteilung

Z. Bajtay, S. Ausschill, A. Allinger, M. Hergenröther,
T. Böhmer und J. M. Riehm, Garching
Histologischer Nachweis von Verdickungsmitteln in
Fleischerzeugnissen: Ergebnisse einer
Laborvergleichsuntersuchung

M. Lohneis, Karlsruhe
Beurteilung von Knochenpartikeln in
Fleischerzeugnissen

T. Fechner, A. Röser und M. Upmann, Lemgo
Die digitale Knochenpartikelanalyse - eine
Machbarkeitsstudie

T. Grünewald, Erlangen
Die digitale planimetrische Phasenanalyse – ein
Werkzeug zur Qualitätsbeurteilung feiner Brühwurst
hinsichtlich des Knochenanteils



Begrüßung

Sensorische Grundlagenübungen

- Visuelle Rangordnungsprüfung
- Haptische Rangordnungsprüfung
- Olfaktorische Erkennungsprüfung
- Gustatorische Erkennungsprüfung

Sensorische Testmethoden

Prüfung zur Unterscheidung von Lebensmitteln

- Duo-Trio-Prüfung
- Dreieckstest
- Rangordnungsprüfung

Prüfung zur Beschreibung von Lebensmitteln

- Erkennen von Zutaten in Lebensmitteln

**Bewertende Prüfung mit Skale als Instrument
der Lebensmittelüberwachung am Beispiel des
DLG-5-Punkte-Schemas®**

Änderungen vorbehalten

Donnerstag, 28.09.2017

Milchhygiene (Saal Werdenfels)		Workshops	
9.00	S. Thielke, Hannover Mikrobiologischer Status von Rohmilch aus niedersächsischen Milch-ab-Hof-Zapfautomaten	9.00 bis 12.00	„Durchführung von Hygienekontrollen bei der Fleischgewinnung“ L. ELLERBROEK, Berlin: (Saal Olympia)
9.15	B. Fahrenheit-Reißner und F. X. Martin, Münster Bio-Milch, Weide-Milch, Heumilch: analytische Möglichkeiten zur Überprüfung der Authentizität dieser Auslobungen	9.00	L. Ellerbroek, Berlin Zur Schlachtung sauberer Tiere: GHP, HACCP und amtliche Verifikation
9.30	F. R. Doepmann, M. Krüger, P. Ostendorf und M. Schau, Bremen Sahne Frisch aufgeschlagen – Spiel, Satz, Sieg	9.10	Verifikation der Anlieferung sauberer Tiere: Vorgehen und Maßnahmen 1. beim Schwein: M. Haneke, Coesfeld 2. beim Rind: A. Dusinski, Minden-Lübbecke 3. beim Geflügel: S. Freter, L. Ellerbroek und N. Langkabel, Berlin
9.45	M. Schroeder, H. Wagner, E. Usleber, R. Dietrich et al., Gießen, München Ausscheidungsverhalten von Antibiotika in Ziegenmilch nach therapeutischer Applikation		
10.00	Diskussion	10.05	M. Oetjen und H.-P. Pudollek, Münster, Bremen Zur Durchführung der Kontrolle der Eigenkontrolle
10.20	C. Baumgartner, Wolnzach Neue Vorgaben zum Screening auf Antibiotikarückstände in der Anlieferungsmilch durch Novellierung der Milchgüteverordnung	10.20	G. Schleuter, Oldenburg Mikrobiologische Methoden zur Verifikation der hygienischen Schlachtung
		10.35	Diskussion
10.35	Ö. Akineden, T. Wittwer, K. Geister, E. Usleber et al., Gießen, Darmstadt Evaluierung eines Nucleic Acid Lateral Flow (NALF) Systems zum Schnellaufweis von <i>Cronobacter sakazakii</i> und <i>C. malonaticus</i>	11.00	M. Koch, M. Walther, H. Kobelt und L. Ellerbroek, Bonn, Berlin Die neue Schlachtier- und Fleischuntersuchungsstatistik
10.50	M. Lahrssen-Wiederholt, K. Schulz, M. Spolders, A. Lüth und H. Schafft, Berlin Pilotuntersuchungen zur Ausscheidung von nicht-dioxinähnlichen Polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) in Milch, zur Anreicherung in der Milchkuh sowie zum Übergang in das Kalb	11.15	P. Maurer, L. Ellerbroek, H. Kobelt, P. Huselstein, D. A. Brüggemann, Berlin, Kulmbach Schulungskonzept für die standardisierte Befunderfassung in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Schwein, Rind und Geflügel (eSFU)
11.05	Diskussion		
11.25	Kaffeepause	11.30	Diskussion
		11.50	Abschlussdiskussion
11.25	POSTERPRÄSENTATION MILCHHYGIENE/FLEISCHHYGIENE	12.00	Mittagspause

		9.00 bis 11.30	Workshop „Grundlagen infrastruktureller Bewertung von Verpflegungseinrichtungen“ (Raum Dreitorspitze) F. BÖHME und M. FRITZ, München, Landshut
		13.00 bis 15.00	Praktische Übungen zur Wahrnehmung für zwei Ebergeruchskomponenten (Raum Dreitorspitze) S. KLEINHANS und C. BADER-MIELKE, Apolda, Berlin
		10.00 bis 12.30	DLG-Sensorik-Workshop (Raum Wetterstein) S. SCHÖLLER , Dipl. Ing. für Weinbau und Oenologie, Wein und Analytik
			Begrüßung Sensorische Grundlagenübungen - Visuelle Rangordnungsprüfung - Haptische Rangordnungsprüfung - Olfaktorische Erkennungsprüfung - Gustatorische Erkennungsprüfung
			Sensorische Testmethoden Prüfung zur Unterscheidung von Lebensmitteln - Duo-Trio-Prüfung - Dreieckstest - Rangordnungsprüfung Prüfung zur Beschreibung von Lebensmitteln - Erkennen von Zutaten in Lebensmitteln Bewertende Prüfung mit Skale als Instrument der Lebensmittelüberwachung am Beispiel des DLG-5-Punkte-Schemas® Änderungen vorbehalten

		14.00 bis 17.30	Workshop „MALDI-TOF“ U. Busch, Oberschleißheim (Saal Olympia)
		14.00	U. Busch, Oberschleißheim Begrüßung
		14.10	M. Pavlovic, M. Maggipinto, G. Spielmann, U. Busch und I. Huber, Oberschleißheim 10 Jahre MALDI-TOF MS in der Lebensmittelüberwachung am LGL: Von der Mikrobiologie zur Lebensmittelidentität
		14.30	E. Hiller, A. Männig und J. Rau, Fellbach MALDI-TOF MS zur Tierartendifferenzierung von Muskelfleisch - Von der Datenbank zur Validierung
		14.50	S. Ulrich, U. Kühn, K. Schwaiger, C. Gottschalk und M. Gareis, Oberschleißheim Identifizierung von Speiseinsekten mit MALDI- TOF Massenspektrometrie
		15.10	Diskussion
		15.40	C. Wind, Freiburg MALDI-TOF-MS-Subtyping zur Differenzie- rung von Mikroorganismen-Stämmen
		16.00	M. Erhard, Potsdam-Golm MALDI-TOF MS in der täglichen Routine – interessante Fälle und Fallstricke
		16.20	P. Lasch, A. Schneider, M. Stämmler, D. Naumann, J. Döllinger, R. Grunow und D. Jacob, Berlin Identification of Highly Pathogenic Bacteria by MALDI-TOF Mass Spectrometry
		16.40	M. Mailänder, Geesthacht Alternative Software zur MALDI-TOF MS- Auswertung
		17.00	Abschlussdiskussion
13.00	Rahmenprogramm „Walchensee, Auffahrt mit Herzogstandbahn, Einkehr...“		
ab 19.00	Festabend mit kaltem und warmen Buffet und der Gruppe „SM!LE“ Posterauszeichnung sowie Verleihung des Stockmeyer-Forschungspreises (Konzertsaal Richard-Strauss)		

Freitag, 29.09.2017

Fleischhygiene (Saal Werdenfels)

8.30	W. K. Shaw Jr, Washington Current Aspects of the Food Safety Modernization Act in the USA
8.50	Diskussion
9.00	S. Pinggen, K. Loreck, C. Kehrenberg, G. Klein [†] , M. Greiner und D. Meemken, Hannover „Multiserologie via Microarray“ – Tiergesundheits- und Lebensmittelsicherheitsoptimierung mittels „Chip“
9.15	J. Popp, K. Zeiger, J. Hankel, C. Visscher, G. Klein [†] und D. Meemken, Hannover, Halle Erhöhung von Laurinsäuregehalten im Broilerfutter: Ein Ansatz zur Reduktion von <i>Campylobacter</i> spp. im Fleisch
9.30	Diskussion
9.40	S. Schex, T. Körner, K. Schwaiger und M. Gareis, Oberschleißheim Rindertuberkulose in Bayern – Aktuelle Entwicklung und Ergebnisse
9.50	P. Pless, H. Schließnig, C. Kornschöber, Graz <i>Salmonella</i> Infantis-Aktionsplan für Steierische Hühnermastbetriebe
10.00	Diskussion
10.10	Kaffeepause
10.30	D. Meemken, H. Leßmann, T. Dillmann, K.-W. Paschertz und F. Delbeck, Halle-Wittenberg, Cloppenburg Leitfaden für Landwirte, Transporteure und amtliche Tierärzte zur Bewertung der Transport- und Schlachtfähigkeit von Schlachtschweinen
10.40	L. Ellerbroek, Berlin Zur Aktualisierung der AVV Lebensmittelhygiene
10.50	P. Schmidt, B. Biermaier, M. Gareis und K. Schwaiger, Oberschleißheim Akzessorischen Bursen bei Mastschweinen – Bedeutung für Tierwohl, Fleischhygiene und Fleischqualität
11.00	S. Reiter, S. Zöls, M. Ritzmann, Oberschleißheim Einfluss der Impfung gegen Ebergeruch auf Verhalten, Androstenon- und Skatolkonzentration
11.10	Diskussion
11.25	P. Paulsen, F. J. M. Smulders, P. Forejtek und M. Vodnansky, Wien Zu Fleischqualitätsmerkmalen bei auf Bewegungsjagden erlegten Wildschweinen
11.35	Diskussion
11.40	Abschlussdiskussion
12.00	Veranstaltungsende