

**55. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG
Dreiländertagung**
zusammen mit der Sektion Lebensmittel tierischer Herkunft in der Österreichischen
Gesellschaft der Tierärzte und der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für
Lebensmittelsicherheit

vom **23. September bis zum 26. September 2014**
im Kongresshaus **Garmisch-Partenkirchen**

Dienstag, 23. September 2014

Festakt: 13.30-15.00 Uhr

Begrüßung durch den Vorsitzenden des Arbeitsgebietes **Prof. Dr. Michael Bülte**

Grußworte

Parlamentarische Staatssekretärin Frau Dr. Maria Flachsbarth, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin

Frau MR Dr. Carolin Krejci, Leiterin der Abteilung Lebensmittelrecht, -sicherheit und -qualität im Bundesministerium für Gesundheit, Wien

Dr. Michel Laszlo, Präsident der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Dr. Sigrid Meierhofer, 1. Bürgermeisterin des Marktes Garmisch-Partenkirchen

Festvortrag von Herrn **Prof. Gerd Weyland**, Gummersbach
„Die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)“

Dienstag, 23.09.2014 – Saal Werdenfels

Schwerpunkt Lebensmittelrecht

TREBES, M.L. (Bonn)

Aktueller Stand der Beratungen zur neuen EU-Kontroll-Verordnung (Nachfolge zur Verordnung (EG) Nr. 882/2004)

KOBELT, H. (Bonn)

Erste Anmerkungen zum Vorschlag der Kommission zur Revision des EU-Lebensmittelhygienerechts

HAUNHORST, E. (Oldenburg)

Einrichtung einer Task Force Verbraucherschutz in Niedersachsen/erste Erfahrungen

SCHMISSAS, M. (Recklinghausen)

Die Chargenvermutung – Voraussetzungen und Folgen

LUDWIG, S. (Göppingen)

Wirbel um die Veröffentlichung lebensmittelrechtlicher Verstöße

PLÖCKINGER, O., WAGNER, M. (Wien, Linz)

Zur strafrechtlichen Beurteilung des Ausbruchs von Listeriose in Österreich und Deutschland 2009/2010

ERNST, E., THÜMMEL, D. (Stuttgart)

Rechtliche Beurteilung von nicht durchgeführten Pflicht-Untersuchungen bei der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung

LHAFI, S. K., LORENZ, K. (Berlin)

Ausfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in die Russische Föderation/Zollunion –Aktuelles –

BÜCHTER, B. (Erlangen)

Kontrolle des Internethandels mit Erzeugnissen des LFGB und Tabakerzeugnissen – Ein Erfahrungsbericht aus Bayern

Mittwoch, 24.09.2014 - Saal Werdenfels

Schwerpunkt „Strategien zur Minimierung biologischer Gefahren entlang der Lebensmittelkette“

LOESSNER, M., J. (Zürich)

Biologisch, Praktisch, Gut – Bakteriophagen zur Kontrolle von pathogenen Bakterien im Lebensmittelbereich

KITTLER, S., FISCHER, S., GLÜNDER, G., KLEIN, G. (Hannover)

Anwendungsversuche zur Effektivität von Bakteriophagen unter Praxisbedingungen im Rahmen von *Campylobacter*-Minimierungsstrategien beim Broiler

FISTER, S., FUCHS, S., STESSL, B., SCHODER, D., WAGNER, M., ROSSMANITH, P. (Wien)

Screening and Characterization of Bacteriophage P 100 Insensitive *L. monocytogenes* Isolates in Austrian Dairy Plants

MORITZ, M., WIACEK, C., BRAUN, P. G., SCHLÜTER, O., EHLBECK, J. (Leipzig, Potsdam, Greifswald)
Atmosphärisches Plasma zur Schalenkeimreduktion auf Konsumeiern

MENGDEN, R., KLEIN, G., AHLFELD, B., SUDHAUS, N., BOULAABA, A. (Hannover)

Gepulste elektrische Felder und kaltes Plasma: Innovative Technologien zur Reduzierung pathogener und verderbniserregender Mikroorganismen in Lebensmitteln?

SUDHAUS, N., PINGEN, S., MENGDEN, R., KLEIN, G. (Hannover)

Einfluss und Chancen der Hochdruckbehandlung bei Fisch, kurzgereifter Geflügelrohurst und der Herstellung von Kochschinken

STESSL, B., SIMMER, L., MUHTEREM, M., KLINGER, S., WAGNER, M. (Wien)

The effect of hygiene barriers on the reduction of indicator and zoonotic bacteria in food processing companies

WANER, C., KLINGER, S., BEREUTER, O., WAGNER, M., STESSL, B. (Wien)

Diversity and anti-listerial potential of bacterial flora on hard-cheese rinds

ALBERT, T. (Leipzig)

Virusinaktivierung bei Fleischerzeugnissen

PICHNER, R., MÜHLIG, A., KABISCH, J., MÜNCH, S., SCHERER, S., MÜLLER-HERBST, S. (Kulmbach)

Untersuchungen zur Wirkung von Nitrit auf die Gram-negativen Infektionserreger *Salmonella* und EHEC

Mittwoch, 24.09.2014 - Saal Werdenfels

Workshop: „Wenn Pathogene reisen: Übertragung von Zoonoseerregern auf wenig beforschten Transmissionsrouten“

STRAUB, A., SCHODER, D., SZAKMARY-BRÄNDLE, K., SCHLAGER, S., BEUTLICH, J., APPEL, B., STESSL, B., WAGNER, M. (Wien, Berlin, Graz)

The PROMISE project: Food-borne pathogens in food confiscated from global traveller's at Vienna airport

MAYER-SCHOLL, A., HAMMERL., J., BEUTLICH, J., APPEL, B. (Berlin)

Food products confiscated from travellers entering Germany via intl. airports: microbial risks due to illegal import's?

SCHODER, D., STRAUß, A., SZAKMARY-BRÄNDLE, K., WAGNER, M. (Wien)

How safe is European Internet cheese?

CIOLACU, L., NICOLAU, A. I., WAGNER, M., RYCHLI, K. (Wien, Galati)

L. monocytogenes isolated from food samples from a Romanian black market show aberrant virulence profiles

NAGY, B., WAGNER, M., SMOLE-MOZINA, S., KOVAC, J., SCHODER, D., STRAUSS, A., SCHLAGER, S., BEUTLICH, J., APPEL, B., LUSICKY, M., CIMERMAN, M., TOTH, I., KUGLER, R., SZMOLKA, A. (Budapest, Wien, Ljubjana, Graz, Berlin, Maribor)

Verotoxigenic *E. coli* (VTEC/STEC), and multidrug resistant *E. coli* in food of animal origin smuggled to the EU

Mittwoch, 24.09.2014 - Saal Werdenfels

Schwerpunkt Lebensmittelhygiene

KRAMS, J., MESSELHÄUBER, U., ECKERT, S., KAISER, P., REITENAUER, S., BUTZENLECHNER, M., JÜNGLING, A. (Oberschleißheim)

Reaktion auf das EHEC-Geschehen – Kontrolle bayerischer Sprossenerzeuger und Umsetzung der neuen EU-Gesetzgebung

BITTNER, M., KLÜCHE, M., GRAMM, U., RIEHN, K. (Hamburg)

System zur risikoorientierten Bewertung von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs bei Eingang in die EU gemäß der VO (EG) Nr. 882/2004 Art. 15 Abs. 1

GRABOWSKI, N. TH., KLEIN, G. (Hannover)

Nutzung von Insekten als Lebensmittel

MUHTEREM-UYAR, M., WAGNER, M., SCHMITZ-ESSER, S., STESSL, B. (Wien)

Key features for the adaption and survival of *L. monocytogenes* in the food processing environment

STESSL, B., RIBISCH, I., KLINGER, S., WAGNER, M. (Wien)

Potential sources of *L. monocytogenes* contamination in RTE-food processing: A challenge for food business operators

BONKE, R., GAREIS, M. (Oberschleißheim)

Vergleichende Untersuchungen zum Vorkommen von psychrophilen *Clostridium* spp. auf vakuumverpacktem Fleisch

KOETHE, M., POTT, S., BANGOURA, B., GEUTHNER, A., DAUGSCHIES, A., LUDEWIG, M. (Leipzig)

Toxoplasma gondii in Putenfleischerzeugnissen – eine Risikoabschätzung für den Verbraucher

MILLER, T., FRUTH, A., FLIEGER, A., BÜLTE, M. (Gießen, Berlin)

EHEC-Infektionen in Deutschland

FETSCH, A., KRAUSHAAR, B., LAYER, F., CONTZEN, M., HORLACHER, S., HARTELT, K., KLEISER, A., MAASSEN, S., RAU, J., STROMMINGER, B. (Berlin)

Intoxikationen durch Staphylokokken-Enterotoxine in Deutschland – eine unterschätzte Gefahr?!

AKINEDEN, Ö., MURATA, K., USLEBER, E. (Gießen)
Mikrobiologische Untersuchungen von Trockenteigwaren aus dem Handel

SZABO, K., TROJNAR, E., BINDER, A., ANHEYER-BEHMENBURG, H., SCHOTTE, U., ELLERBROEK, L.,
KEIN, G., JOHNE, R. (Hannover, Berlin)
Entwicklung von sensitiven Nachweisverfahren für Hepatitis-E-Viren in Rohwurstprodukten und
Leberwurst

GERTEN, B. (Darmstadt)
Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Lebensmittelmikrobiologie – Bericht von der
ISO/CEN-Sitzung Juni 2014 in Washington D.C., USA

Mittwoch, 14.00-16.30 Uhr (Raum Wetterstein)

Workshop DLG – Analytische Sensorik

Begrüßung und Vorstellung der DLG

BENEDIKT BLEILE, DLG – Frankfurt
STEPHAN SCHÖLLER, Schöller – Wein und Analytik

**Aktuelle Erkenntnisse der Sinnesphysiologie &
sensorische Grundlagenübungen**

Erkennungsprüfungen

-Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen
-Geruchsstoffe

**Testmethoden von Zusätzen und Unterschiede in
Lebensmitteln**

Prüfung zur Unterscheidung von Lebensmitteln

-Dreieckstest
-Rangordnungsprüfung
-Schwellenwerttest

**Beschreibende Methoden zur Feststellung von
Zusätzen in Lebensmitteln**

-Erkennen von Zutaten in komplexen Lebensmitteln
-Profilprüfung

**Bewertende Prüfung mit Skale als Instrument der
Lebensmittelüberwachung**

DLG-5-Punkte-Schema

-theoretische Vorstellung
-praktische Übungen zur Überprüfung der
Lebensmittelkennzeichnung

Ende des Seminars

**Donnerstag, 25.09.2014 - Saal Werdenfels
Schwerpunkt Milchhygiene**

HAMMER, P., RICHTER, E., RÜSCH-GERDES, S., WALTE, H.-G. C., KIESNER, C. (Kiel, Borstel)
Inaktivierung von *Mycobacterium bovis* subsp. *caprae* bei der Kurzzeiterhitzung von Milch

GRABOWSKI, N. TH., SHEET, O. H., KLEIN, G., SÜRIE, C., ABDULMAWJOOD, A. (Hannover, Mosul)
Antimicrobial resistance patterns of multiple *Staph. aureus* strains isolated from a single dairy farm in Northern Germany – a case study

FETSCH, A., LEESER, D., STEEGE, D., BRÄUNIG, J., APPEL, B., KRAUSE, G. (Berlin)
Wer sucht, der findet – Wenn ja, womit und wie viele? Ergebnisse der Laborvergleichsuntersuchung zum Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen im Lebensmittel in 2013

WIND, C. (Freiburg)
Kulturunabhängige Identifikation von Sporenbildner in Milch mittels MALDI-TOF-Massenspektrometrie

JEBBERGER, N., KREY, V., RADEMACHER, C., MOHR, A., BÖHM, M., SCHERER, S., EHLING-SCHULZ, M., MÄRTLBAUER, E. (Oberschleißheim, Freising, Wien)
From genome to toxicity: vergleichende Analyse eines repräsentativen Sets enteropathogener *B. cereus* Stämme

PIETSCHMANN, C., LUDEWIG, M., BRAUN, P. G. (Leipzig)
Mikrobiologische Qualität und chemische Zusammensetzung von Ziegenrohmilch und –süßmolke in einer sächsischen Molkerei im Jahresverlauf

TSCHISCHKALE, R., KLOPPERT, B. (Wunstorf, Gießen)
Erstellung einer Leitlinie für den Umgang mit Ergebnissen der Untersuchung von Vorzugsmilch nach Anlage 9, Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

KNAPPSTEIN, K., WALTE, H.-G. (Kiel)
Ausscheidung von Ceftiofur-Rückständen in Milch nach nicht zugelassener intramammärer Behandlung („off-label use“) von Milchkühen

GROSS, M., ASAM, S., RYCHLIK, M., USLEBER, E. (Gießen)
Vergleichende Untersuchung mittels Enzymimmuntest und SIDA-LC-MS zum Nachweis des Mykotoxins Tenuazonsäure in Hirse und Säuglingsnahrung

GOTTSCHALK, C., OSTERTAG, J., MEYER, K., GAREIS, M. (Oberschleißheim, Poing, Freising)
Vorkommen von Pyrrolizidinalkaloiden in pflanzlichen Rohstoffen für die Milchviehfütterung und Beurteilung eines Carry-overs

FELLA, C., KOLB, S., MESSELHÄUßER, U., HÖLLER, C., KÄMPF, P., HAUNER, G., BUSCH, U. (Oberschleißheim)
Hygienische Anforderungen an Frauenmilchbanken

Donnerstag, 8.30 – 11.30 Uhr (Saal Olympia)

Workshop „Neuregelungen der amtlichen Fleischuntersuchung: Bleibt der Verbraucherschutz auf der Strecke?“

ELLERBROEK, L. (Berlin)
Zukunft der an der Lebensmittelketteninformation orientierten Schlachtier- und Fleischuntersuchung

ROSINSKY, M. (München)
In Zukunft ohne Trichinenuntersuchung?

MEERMEIER, D. (Paderborn):

Befunderhebung und Qualitätssicherung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

SCHINDLER, K. (Erfurt)

Leitfaden zur Umsetzung einer Fleischuntersuchung beim Mastschwein ohne Anschnitte

LANGKABEL, N. (Berlin)

Wird Schweinefleisch durch mehr Kontrolle der Tierhaltung, Laboranalysen und die Auswertung der post mortem-Befunde sicherer?

HANEKE, M., MÜTHER, T. (Hamm, Coesfeld)

Tierschutzrelevante Befunde beim Schwein und beim Rind

OETJEN, M. (Münster)

Auswirkungen des Tiergesundheitsmanagements auf den Tierschutz: Prophylaxe, Biosicherheit und Erregerfreiheit

Zusammenfassung/Abschlussdiskussion

Donnerstag, 9.45 – 12.15 Uhr (Raum Dreitorspitze)

Workshop „Infrastrukturelle Bewertung von Verpflegungseinrichtungen

Leitung: BÖHME, F., FRITZ, M. (München, Landshut)

Donnerstag, 10.00 – 12.30 Uhr (Raum Wetterstein)

Workshop DLG – Analytische Sensorik

(Wiederholungsveranstaltung vom Vortag)

Donnerstag, 9.45 – 12.15 Uhr (Raum Waxenstein)

Workshop „Lebensmittelhistologie“

SCHERING, B. (Krefeld)

Begrüßung und Einführung in das Thema

SCHERING, B. (Krefeld)

Entwicklung der histologischen Fragestellungen – Bedeutung der Lebensmittel-Histologie; § 64-Methoden, Validierung, methodische Aspekte

GRÜNEWALD, T. (Erlangen)

Fremdkörperdetektion, Streuung von Untersuchungsergebnissen, Quantifizierung (u.a. Drüsengewebe)

BARTHOLOMÄ, A. (Krefeld)

Übersichts- und Spezialfärbungen für Nachweise von u. a. fleischfremden Zusätzen, Fremdeiweiß, mineralisiertem Gewebe, umgearbeiteter Wurst

LOHNEIS, M. (Karlsruhe)

Beurteilungsstrategien, Fleischerzeugnisse mit Knochenpartikeln, Quantifizierung und Beurteilung

WERTH, M. (Saarbrücken)

Diagnose von Trüffelarten in Fleischerzeugnissen

SCHREITEL, A. (Berlin)
Nachweis von Dickungsmitteln

UPMANN, M. (Lemgo)
Histometrie-Kriterien-Katalog

Praktische Übungen

Präsentation von ausgewählten Schnitten und Färbungen: Drüsen, Herz, Fremdeiweiße, Knochen, verleimtes (erhitztes) Bindegewebe in Rohwurst, Zerkleinerung der Muskulatur bei Frikadellen und Schinken, umgearbeitete Wurst mit und ohne Hülle

Diskussion der Befunde

Donnerstag, 14.30 – 16.30 Uhr (Raum Waxenstein)

Workshop „MALDI-TOF“

Leitung: BUSCH, U. (Oberschleißheim)

Freitag, 26.09.2014 - Saal Werdenfels
Schwerpunkt Fleischhygiene

FRIES, R. (Berlin)

Transparenz bei Lebensmittel liefernden Nutztieren: Komplexe Strukturen erfordern komplexe Antworten

MAURER, P., RIEHN, K., LÜCKER, E. (Leipzig, Hamburg)

Stichwort Tierschutz – Aspekte aus der praktischen Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

LANGKABEL, N., FEILER, A., FRIES, R. (Berlin)

Vergleich von drei Fangtechniken beim Broiler

FÖTSCHL, H., POLLINGER, S. (Graz)

Implementierung eines elektronischen Systems zur Befunderfassung in kleinen steirischen Schlachtbetrieben

STEFFENS, S. (Eutin)

Der Lebensmittelunternehmer – „Fleischbeschauer“ der Zukunft?

DEUTZ, A., FÖTSCHL, H. (Murau, Graz)

Fortbildung der Farmwildhalter in der Steiermark/Österreich

LAHRSEN-WIEDERHOLT, M., MÜLLER-GRAF, C., SOMMERFELD, C., BANDICK, N., SCHAFFT, H. (Berlin)

Minimierung des Bleieintrags bei jagdlich gewonnenem Wildbret

BIRKA, S., RIEHN, K., LÜCKER, E. (Leipzig, Hamburg)

Möglichkeiten der Beeinflussung der mikrobiologischen Wildbretqualität auf Bewegungsjagden

REICH, F., ATANASSOVA, V., KLEIN, G. (Hannover)

Quantifizierung von ESBL-*E. coli* auf Broilerschlachtkörpern nach der Schlachtung

PLESS, P., WEISSENSTEINER, G., FÖTSCHL, H. (Graz)

Untersuchung zum Vorkommen von ESBL- und MRSA-Keimen in steirischen Schlachtbetrieben

VON MÜNCHHAUSEN, C. (Hannover)

Screeningstudie zum simultanen Vorkommen von Salmonellen, Campylobacter und *Y. enterocolitica* in Schweinemastbeständen und entlang der Lebensmittelkette

MÜLLER, M., EHM, D., MEEMKEN, D., BLAHA, T., FRETTLÖH, M. (Hannover, Siegen)

Potentielle Nutzung eines auf einem bakteriellen Biosensor basierenden Point-of-Care Schnelltests zum Nachweis von Salmonellen im Schlachthof

KNAUER, M., KUNAS, C., DIETRICH, R., GÖTZ-SCHMIDT, E.-M., HOLTMANNSPÖTTER, H., MÄRTLBAUER, E. (Oberschleißheim, Erlangen)

Potential of a new biosensor for the quantitative and qualitative detection of antibiotic residues in meat juice

PEREZ, A., RUIZ, C., KIEHNE, M., GRILLO, D., VILLODRE, M. B. (Spain, Darmstadt, Austin)

Entwicklung einer neuen Methode für die Quantifizierung von Tierarten in Lebensmitteln

Teilnahmegebühr:

Mitglieder einer der oben genannten Organisationen und ATF-Mitglieder:

gesamte Tagung 120 € Tageskarte 60 €

Nichtmitglieder: gesamte Tagung 240 € Tageskarte 100 €

Studierende/Begleitpersonen (privat): 20 €

Vortragende und Erstautoren von Postern sind von der Teilnahmegebühr befreit; Überweisung bis 31.08.2014 an die Volksbank Mittelhessen, BLZ 513 900 00, Kto-Nr. 6954901, IBAN: DE58 5139 0000 0006 9549 01; BIC: VBMHDE5F Sonderkonto "DVG Service GmbH" unter Angabe des Namens des Teilnehmers, nach dem 31.08. ausschließlich Barzahlung vor Ort.

Anmeldung und Information: DVG, c/o Prof. Dr. M. Bülte, Frankfurter Str. 92, 35392 Gießen.

Weitere Informationen zur Tagung, Anmeldung, Unterbringung etc. stehen unter <http://www.uni-giessen.de/cms/dvg> zur Verfügung.

Telefonische Rückfragen (Kornelia Müller, Tel. 0641-99-38251, email: kornelia.mueller@vetmed.uni-giessen.de)

Kinderbetreuung: Während des gesamten Kongresszeitraumes möglich; Anmeldung erforderlich (bis 30.06.2014 - mit Angabe des Alters des Kindes)

Festabend mit kalt/warmem Buffet und der Gruppe „SMILE“: Donnerstag, 25.09.2014, 19.00 Uhr (Konzertsaal Richard-Strauß) sowie Verleihung des **Stockmeyer-Forschungspreises**

Ausflug: „Oberammergau mit Passionstheater“: Donnerstag, 25.09.2014, 13.00-17.00 Uhr

Unterkunft: Tourist Information Garmisch-Partenkirchen, Richard-Strauß-Platz 1a, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Tel.: 08821/180-7726, Fax: 08821/180-7759, reservation@gapa.de; Stichwort: Arbeitstagung Lebensmittelhygiene 2014