

Programm 18. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 6. und 7. März 2018

Ausrichter: Zentrum für Veterinary Public Health, Fachbereich Veterinärmedizin – Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin in Kooperation mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Ort: Bundesinstitut für Risikobewertung, Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin

Dienstag, 6.3.2018

10.00 – 10.15 Eröffnung und Begrüßung

1. Aktuelles aus dem Fleischhygienerecht

10.15 – 10.50 Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek (BfR):
Neuerungen AVVLMH

10.50 – 11.20 Dr. Patric Huselstein & Dr. Edwin Ernst (BMEL / MLR Baden-Württemberg):
VO (EU) 2017/625

11.20 – 11.50 Dr. Heinz Leßmann (LK Cloppenburg):
Kategorisierung tierischer Nebenprodukte bei der Schlachtung

11.50 – 12.15 Dr. Nina Langkabel & Prof. Dr. Diana Meemken (FU Berlin):
Anwendung der risikobasierten Schlachtier- und Fleischuntersuchung beim Schwein in Deutschland und ausgewählten EU-Staaten

12.15 – 13.30 Mittagspause

2. Zoonosen und Tiergesundheit

13.30 – 14:10 Prof. Dr. Franz Conraths (FLI):
Afrikanische Schweinepest und andere Tierseuchen mit Aktualität

14.10 – 14.30 Dr. Anja Buschulte (BfR)
Yersinien in Fleisch und Fleischprodukten: Gefahren und Möglichkeiten zur Risikominimierung

14.30 – 14.50 Sabrina Freter et al. (FU Berlin):
EsRAM – Brühen (Ergebnisse)

14.50 – 15.15 Dr. Anne Mayer-Scholl (BfR):
Änderung der Akkreditierungspflicht für Trichinenuntersuchungsstellen

15.15 – 15.35 Anna Ria Holtmann et al. (TiHo Hannover):
Untersuchung von Wildschweineproben auf Yersinien, ESBL E. coli und MRSA

15.35 – 15.55 Dr. Niels Bandick (BfR):
Aktueller Stand der Wildbrethygiene

15.55 – 16.20 Kaffeepause

3. Schlachthoftechnik und weitere Verarbeitung

16.20 – 16.45 Dr. Sebastian Ulrich et al. (LMU München):
Schlachtung von Straußen – Aspekte zum Tierschutz und zur Hygiene

16.45 – 17.05 Cathleen Heinke et al. (FU Berlin):
Mikrobiologische Prozessanalyse Entenschlachtung

17.05 – 17.25 Christian Thomas & Dr. Niels Bandick (BfR):
Auswirkungen von MAP auf ESBL-bildende E. coli und andere mikrobiologische Parameter

ab 17:30 Stehempfang

Mittwoch, 7.3.2018

4. Tierschutz

9.00 – 9.20 Dr. Michael Marahrens (FLI):
Gibt es Belastungsgrenzen beim Transport von Schlachtschweinen?

9.20 – 9.40 Prof. Dr. Heidrun Gehlen (FU Berlin):
Schlachtung von Pferden

9.40 – 10.00 Kaffeepause

10.00 – 10.20 Lara Blömke et al. (TiHo Hannover):
Erfassung von Tierschutzindikatoren beim Schwein am Schlachthof mittels eines Kamerasystems

10.20 – 11.00 Prof. Dr. Diana Meemken et al. (FU Berlin):
Fleischhygiene interaktiv: Vorstellung und gemeinsame Diskussion von Fallbeispielen

11.00 – 11.25 Prof. Dr. Christa Thöne-Reineke (FU Berlin):
Schlachtung gravider Tiere – Wo liegt das Problem?

11.25 – 11.55 Kerstin Weich (Vetmed Uni Wien):
Tierärztliche Ethik bei der Schlachtung bzw. Lebensmittelgewinnung

11.55 – 12.20 Prof. Dr. Katharina Riehn et al. (HAW Hamburg):
SiGN - Schlachtung trächtiger Tiere: Daten und Schlussfolgerungen

12.20 – 12.30 Abschlussworte

ATF-Stunden: 9 Stunden

Preise:

regulär 120 €

ermäßigt (Doktoranden, Residents (Nachweis erforderlich)): 70 €

Anmeldungen sind nur über das Anmeldeformular im Internet möglich:

<http://www.vetmed.fu-berlin.de/einrichtungen/institute/we08/atf2018/index.html>

Organisation:

Dr. Nina Langkabel

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene & -technologie

Königsweg 67

14163 Berlin

fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de