

# Programm der 17. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene

**Montag, 6.3.2017**

10:00 – 10:10

## **Grußworte**

Professor Dr. Reiner Wittkowski, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin  
Prof. Dr. Marcus Doherr, Zentrum für Veterinary Public Health, Freie Universität Berlin

## **1. Sitzung: Fleischhygienerecht**

10:10–10:30 Uhr

### **Neukonzeption der Schlachtier- und Fleischuntersuchungsstatistik**

Dr. Michael Koch, Statistisches Bundesamt, Bonn

10:30–10:50 Uhr

### **Rückübermittlung amtlicher Befunde an den Tierhalter bei der Schweineschlachtung**

Dr. Edwin Ernst, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Stuttgart

10:50–11:10 Uhr

### **Zieldefinition zur Verbesserung des Verbraucherschutzes in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung**

Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin

11:10–11:20 Uhr Diskussion

## **2. Sitzung: e-Learning / Weiterbildung**

11:20–11:40 Uhr

### **Herausforderungen der Thematik „Fleischhygiene“ in Aus-, Fort-, und Weiterbildung**

Dr. Nadine Sudhaus, Tierärztliche Hochschule Hannover

11:40–12:00 Uhr

### **SUFUvet – ein e-Learning-Kurs von Studierenden für Studierende**

Antonia Christine Raida, Universität Leipzig

12:00–12:20 Uhr

### **Schulungskonzept für die standardisierte Befunderfassung in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Schwein, Rind und Geflügel (eSFU) – Zielstellung und didaktisches Vorgehen**

Dr. Patric Maurer, Max-Rubner-Institut, Kulmbach

12:20–12:40 Uhr

### **Prüfungsfach Wildhygiene – Ein Beitrag zur Qualifikation der Kundigen Person**

Dr. Thomas Stegmanns, Amt für öffentliche Ordnung, Stuttgart

12:40–13:00 Uhr Diskussion

*13:00–14:00 Uhr Mittagspause*

### 3. Sitzung: ESBL-bildende Bakterien

14:00–14:20 Uhr

**ESBL-produzierende Bakterien beim Wirtschaftsgeflügel im Vergleich zu anderen Tierarten**

Eva-Maria Saliu, Freie Universität Berlin

14:20–14:40 Uhr

**Vertikaler Übertrag und horizontaler Eintrag ESBL-/AmpC-produzierender Enterobakterien entlang der Masthähnchen-Produktionskette**

Dr. Kathrin Dähre, Freie Universität Berlin

14:40–15:00 Uhr

**Nachweis von ESBL-/AmpC-produzierender Enterobakterien in gereinigten und desinfizierten Hähnchenmastställen**

Dr. Anja Blasse, Freie Universität Berlin

15:00–15:20 Uhr

**Praxisnahe Desinfektionsmittelprüfung für CIP-Verfahren**

Christian Thomas, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

15:20–15:40 Uhr

**1. Ergebnisse zur Untersuchung des Einflusses verschiedener Brühetechniken auf den Keimgehalt beim Mastgeflügel**

Dr. Nina Langkabel, Freie Universität Berlin

15:40–16:00 Uhr Diskussion

*16:00–16:30 Uhr Kaffeepause*

### 4. Sitzung: Tierschutz

16:30–16:50 Uhr

**Schlachtung gravider Rinder – Ergebnisse auf Schlachtbetriebsebene**

Lisa Walter, Hochschule angewandte Wissenschaften, Hamburg

16:50–17:10 Uhr

**Anatomische Charakteristika von ausgewählten Organen einer Zweinutzungshühnerlinie (Lohmann Dual) im Vergleich zur Mastlinie (Ross 308)**

Dr. Salah Al Masri, Freie Universität Berlin

17:10–17:30 Uhr

**Beurteilung der Fußballengesundheit – Einteilung der Fußballen von Masthähnchen auf Grundlage tierschutz- und lebensmittelrechtlicher Bestimmungen**

Dr. Mirjam Jasper, Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz, Celle

17:30–17:40 Uhr Diskussion

17:40–17:45 Uhr Tageszusammenfassung

*ab 17:45 Uhr Get-together mit Buffet und Getränken*

**Dienstag, 7.3.2017**

8:30–8:40 Uhr  
Begrüßung

## **5. Sitzung: Tiergesundheit und Zoonosen**

8:40–9:00 Uhr

**Public-Private Partnership InformationsSystem (PPP-InfoS): Effizienz durch Vernetzung vorhandener amtlicher und wirtschaftseigener Daten**  
Prof. Dr. Diana Meemken, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

9:00–9:20 Uhr

**Zoonoseerreger entlang der Lebensmittelkette – Ergebnisse der Untersuchungen aus dem Zoonosen-Monitoring bei Schweinen, Rindern und Wildtieren**  
Dr. Beatrice Pfefferkorn, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

9:20–9:40 Uhr

**Dunckerscher Muskelegel in Wildschweinfleisch – ein Problem?**  
PD Dr. Karsten Nöckler, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

9:40–9:50 Uhr Diskussion

*9:50–10:10 Uhr Kaffeepause*

10:10–10:30 Uhr

**Hygiene im Viehverkehr – Status-Quo der Reinigung und Desinfektion von Viehtransportfahrzeugen**  
Luisa Weber, Tierärztliche Hochschule Hannover

10:30–10:50 Uhr

**Yersinien – Ein Problem in Rohwurstprodukten?**  
Dr. Anja Buschulte, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

10:50–11:10 Uhr

**Incidence of non-O157:H7 Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) strains in the Namibian game meat**  
Dr. Maria Yvonne Hemberger, School of Veterinary Medicine, University of Namibia

11:10–11:30 Uhr

**Hepatitis E-Viren in Fleisch und Fleischprodukten – ein Update**  
Prof. Dr. Reimar Johne, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

11:30–11:45 Uhr Diskussion

*11:45–12:30 Uhr Mittagspause*

## 6. Sitzung: Schlachttechnik

12:30–12:50 Uhr

### **125 Jahre Schlachthof Brandenburg**

Dr. Knut Große

12:50–13:10 Uhr

### **Potential of the Meat Sector in the Republic of Kosovo – Review about the Situation**

Dr. Afrim Hamidi, Faculty of Agriculture and Veterinary, University of Pristina (Kosovo)

13:10–13:30 Uhr

### **Verbesserungen des Hygienemanagement durch Modernisierung und Automatisierung eines Rinderschlachtbetriebes**

Dr. Andreas Dusinski, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Kreis Minden-Lübbecke

13:30–13:50 Uhr

### **Moderne Technologien bei der Schweineschlachtung – Fluch oder Segen ?**

Dr. Marcus Haneke, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Kreis Coesfeld

13:50–14:10 Uhr

### **Erfahrungsbericht aus der Geflügelschlachtung – Schlachtkapazitätserhöhung auf 15.000 Masthähnchen / h aus Sicht der amtlichen Überwachung**

Dr. Mirjam Jasper, Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz, Celle

14:10–14:30 Uhr

### **Hygienekontrolle bei der Verarbeitung von Masthähnchen**

Dr. Ewa Pacholewicz, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

14:30–14:50 Uhr Diskussion

14:50–15:00 Uhr Abschlussdiskussion und Schlussworte