

**7. Fachtagung Fleischhygiene für Angehörige der Veterinärverwaltung und der
Industrie in Berlin am 1. und 2. März 2007:
Elemente der Lebensmittelkette: Analysen, Management**

Beginn: 11.00 Uhr
Berlin, Campus Mitte, Philippstr. 13

1. März 2007, 11.⁰⁰ – 17.⁴⁵

1. Schweine

Herkünfte

Salmonella-Transfer innerhalb und aus einer Haltung heraus: Mikroepidemiologische Analyse	Fries et al.
Einsatz von Daten zur Charakterisierung der LM-Kette am Beispiel einer Schweinelinie	Schumann et al.
Transfer von Salmonellen am Beispiel einer nordthailändischen integrierten Schweinelinie	Fries et al.
Schwanzbeißerphänomen bei Schweinen aus Beständen ökologischer und konventioneller Ausrichtung	Schneider
Bestandsmonitoring von Salmonellen und Yersinien mittels Antikörper- ELISA	Kramer et al.
Gewinnungstechnologie und post mortem Untersuchung	
Abschließende Ergebnisse aus dem Projekt „CO ₂ -Betäubung und Pneumonie“	Buschulte et al.
Entfernung der Tonsillen beim Schwein	Leps
Auftreten von Zoonoseerregern bei Magenläsionen von Kümmerern und normal entwickelten Schweinen	Schreitel, Fries
M. avium intracellulare: Prädilektionsstellen und Erregerprävalenz	Meyer, Großpietsch, Oetjen, Borgmann-Fuchs

2. Rinder/ Wiederkäuer

Ist Mastitis ein Hygienrisiko für das produzierte Fleisch?	Heisler
Looser-Cows: Begriff und Konsequenzen	Fries
Gatterwild: Praktische Durchführung der Kontrollen	Steigert

2. März 2007, 09.⁰⁰ - 16.⁰⁰

3. Geflügel

Mikrobiologisch-hygienische Daten zur Straußenhaltung: Eine Sichtung der Daten	Balali
Die Rechtslage zur Salmonellenbekämpfung beim Geflügel – was wurde bislang erreicht?	Hafez
Brühtechnologie beim Geflügel: Histologische und mikrobiologische Untersuchungen	Fries et al.
Derzeitiger Einsatz von Kamerasystemen in der Geflügelfleischgewinnung	Fries
Kamera-Systeme in der Überwachung von Geflügelfleisch - Stand laufender Untersuchungen	Staffehl
4. Hygiene und Fragen zum Hygienepaket	
Der laufende Lehrgang für Amtliche Fachassistenten - ein Gesamt-Curriculum unter Berücksichtigung der Lebensmittelkette	Fries
Luft im Anlieferungs- und Fleischgewinnungsbereich von Schlachtbetrieben	Markgraf
Quantitativer Salmonellen-Nachweis unter verschiedenen Kühlbedingungen	Kyselova
Untersuchungen zur Bildung von Biofilmen	Dünnebier et al.
Der Tierproduktion vorgelagerte Einzelelemente und Stufen im Sinne der Lebensmittelkette	Grebe
Der Stand der Dinge zur Hausschlachtung und zu kleineren Betrieben	Fries
Neue TAppV und die Praktika - das Blackboard als Kommunikationselement von Praktikumsstelle, Studierenden und Universität	Bandick, Langkabel

Anmeldungen an
Institut für Fleischhygiene und –technologie, FB Veterinärmedizin der FU Berlin,
Brümmerstr. 10
14195 Berlin
Tel: 030 838 52790 Fax: 030 838 52792
Mail: fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de
ATF-Anerkennung:

Teilnahmegebühren: 50.- Euro
bei Vorkasse: 40.- Euro durch Überweisung auf das Konto der
Hauptkasse der FU Berlin,
Berliner Bank AG (BLZ 100 200 00), Kto-Nr. 3901999302,
zugunsten BuZiff. 00099-000/0008417102 (Prof. Dr. R. Fries) (unbedingt angeben)
(Ämter: Angabe des Namens der Teilnehmer erforderlich)