

Die Lebensmittelketten – Komplexe Systeme
10. Fachtagung Fleisch- und Geflügelfleischhygiene
2./3. März in Berlin
Tagungsprogramm

1. Die Lebensmittelketten: Auftretende Agentien, Biosicherheitsmaßnahmen

1.1. Die Haltungen/ das Wild

Gäng, T., D. Mischok, R. Fries (Berlin):

Salmonella in einer Sauen- und Schweinemastanlage: Zeitlich und lokal geschichtete Analyse.

Ludwig, A., R. Ludewig, L. Bräutigam, D. Meermeier, und R. Fries (Berlin). :

Streptokokken und Rotlaufferreger in Schweinehaltungen: Bestandsbezogene Auswertung.

Riehn, K., A. Hamedy, K. Große, P. Kabelitz, T. Wüste, L. Zeitler, E. Lücker (Leipzig):

Nachweis und Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels in Wildschweinen.

1.2. Der Übertrag

Fries, R., Chr. Leue, J. Marburger und D. Jaeger (Berlin):

Campylobacter Transfer: Aus den Haltungen in die Fleischgewinnung (Schwein)

Meeyam, T., I. Sharief, D. Jaeger, Y. Schneider, J. Nesges, und R. Fries (Berlin):

Lebensmittelkette Schaf: Übertrag von Zoonoseerregern aus der Haltung in die Fleischgewinnung (Campylobacter).

Sharief, I., T. Meeyam, D. Jaeger, Y. Schneider, J. Nesges, und R. Fries (Berlin):

Lebensmittelkette Schaf: Übertrag von Zoonoseerregern aus der Haltung in die Fleischgewinnung (Listeria)

1.3. Die Sekundärproduktion

Sankuankiat, A., H. Irsigler, K.-H. Zessin, L. Srikijakarn, und R. Fries (Chiang Mai, Berlin):

Salmonella Isolates from Different Localisations in a Pork Deboning Area.

1.4. Die Hygienemaßnahmen

Fries, R., T. van Dongen, L. Ellerbroek, R. Großpietsch, St. Meyer, Y. Schneider (Berlin, Gorinchem)

Wirkung von Dekontaminationsmaßnahmen mittels Milchsäure auf Salmonellen (Geflügelkarkassen).

Hafez, H.M., N. Awalwanont, H. Irsigler, K.-H. Zessin, L. Srikijakarn, und R. Fries (Berlin, Chiang Mai):

Effekt von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in Mastbroiler- Stallungen.

2. Ökonomie und Ökologie der Lebensmittelketten

Arens, L., C.-H. Plumeyer, und L. Theuvsen (Göttingen):
Informationsnutzung im betrieblichen Tiergesundheitsmanagement: Empirische Befunde aus der Schweineerzeugung.

Dörtelmann-Bechler, M., und R. Fries (Berlin):
Ökonomische und gesundheitliche Daten zur Geflügelmast am Beispiel langjähriger Betriebsaufzeichnungen.

Schneider, Y. (Berlin):
Ökologische Konsequenzen aus der tierischen Produktion: Eine Sichtung des derzeitigen Standes.

3. Risikobewertungen in der Lebensmittelkette

Daetz-Heisler, J., und R. Fries (Berlin):
Schlachtung von Rindern mit Mastitis (Enddaten).

Kaufmann, S., S. Lupp und A. Stolle (München):
Befunddatenanalyse und Risikobewertung bei der Kälberschlachtung.

Riehn, K., G. Domel, A. Einspanier, J. Gottschalk, G. Hildebrandt, J. Luy, E. Lücker (Leipzig):
Schlachtung gravider Rinder – Aspekte der Ethik und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

4. Lebensmittelketten: Organisation und Labortechniken

Fries, R. (Berlin):
Stand der Labortechnik im System der Risikobasierten Überwachung von Nutztieren.

Kramer, Th., H. Irsigler und R. Fries (Leipzig, Berlin):
Prävalenz von Salmonella- Serovaren in Schweinemastbeständen (Deutschland) und untersuchungstechnische Konsequenzen.

Langkabel, N., B. Stork, J. Warnke, J. Feldhaus, D. Siemens, R. Fries (Berlin, Garrel):
Vernetzung von Daten aus der Haltung und Ergebnisse eines Feldversuches unter praktischen Bedingungen.

Meemken, D., J. Nobmann, und Th. Blaha (Bakum):
Untersuchungen zu serologischen „Monitorpaketen“ mit Relevanz für die Tiergesundheit, die Lebensmittelsicherheit sowie für die Vorbeugung von Tierseuchen.

Tangen, G. (Wesel):
Lebensmittelsicherheit durch den Nachweis bedeutsamer Zoonoseerreger – Salmonellen, Listerien und Campylobacter mit der BAX® - PCR

5. Veterinärmedizin, Berufs- und Ausbildungsfragen

Blaha, Th., und D. Meemken (Bakum):

Die für die risikoorientierte Schlachtier- und Fleischuntersuchung erforderlichen Vorleistungen der Lebensmittelunternehmer.

Fries, R. (Berlin):

Ausbildung von Amtlichen Fachassistenten. Umsetzung der VO (EG) 854/2004 und Interpretation der Rechtsverordnung.

Hesse, H., und R. Fries (Berlin):

Informationsstand über und Haltung angehender Studierender der Tiermedizin aus dem deutschsprachigen Raum gegenüber dem Beruf.

Lupp, S., S. Kaufmann, und A. Stolle (München):

Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der Lebensmittelkette.

Schulze Schleithoff, B. (Gelsenkirchen):

Stellung, Aufgaben und Verantwortung des Amtlichen Tierarztes im Verbraucherschutz

Schulze Schleithoff, M., und N. Schulze Schleithoff (Gelsenkirchen):

Der Landwirt als Lebensmittelunternehmer im Sinne des EU- Hygienepaketes. Was ist erreicht, was bleibt zu tun?

Fries, R. (Berlin):

Entspricht die veterinärmedizinische Ausbildung den Anforderungen der Zeit?

Nach § 10 der ATF- Statuten wird die Veranstaltung als Pflichtfortbildung mit ... Stunden anerkannt.

Tagungsgebühren: 75.- (Tageskasse 85.-)

Tagungsort:

Hörsaal A, Koserstr. 20, 14195 Berlin-Dahlem

Beginn: 10.00 Uhr

Anmeldung und Information unter Institut für Fleischhygiene und -technologie, Brümmerstr. 10, 14195 Berlin:

fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de

oder: 030 – 838 52791 (Fax: 030 – 838 52792)