

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

1. Die Lebensmittelketten: Auftretende Agentien, Biosicherheitsmaßnahmen

9.00 Uhr Einführung Fries

1.1. Die Haltungen/ das Wild

Gäng, T., D. Mischok, R. Fries (Berlin): 9.15 – 9.30

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

Diskussion

Ludwig, A., R. Ludewig, L. Bräutigam, D. Meermeier, und R. Fries (Berlin): 9.40 – 9.55 :
Streptokokken und Rotlauferreger in Schweinehaltungen: Bestandsbezogene Auswertung.

Diskussion

Riehn, K., A. Hamedy, K. Große, P. Kabelitz, T. Wüste, L. Zeitler, E. Lücker (Leipzig):
10.05 – 10.20

Nachweis und Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels in Wildschweinen.

Diskussion

1.2. Der Übertrag

Fries, R., Chr. Leue, J. Marburger und D. Jaeger (Berlin): (10.30 – 10.45)

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

Diskussion

Pause 10.55 – 11.15

Meeyam, T., I. Sharief, D. Jaeger, Y. Schneider, J. Nesges, und R. Fries (Berlin):11.15 –
11.30

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

Diskussion

Sharief, I., T. Meeyam, D. Jaeger, Y. Schneider, J. Nesges, und R. Fries (Berlin):
11.40 – 11.55

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

Diskussion

1.3. Die Sekundärproduktion

Sankuankiat, A., H. Irsigler, K.-H. Zessin, L. Srikiyakarn, und R. Fries (Chiang Mai, Berlin): 12.05 – 12.20

Salmonella Isolates from Different Localisations in a Pork Deboning Area.

Diskussion

1.4. Die Hygienemaßnahmen

Fries, R., T.van Dongen, L. Ellerbroek, R. Großpietsch, St. Meyer, Y. Schneider (Berlin, Gorinchem): 12.30 – 12.45

Wirkung von Dekontaminationsmaßnahmen mittels Milchsäure auf Salmonellen (Geflügelkarkassen).

Diskussion

Hafez, H.M., N. Awalwanont, H. Irsigler, K.-H. Zessin, L. Srikiyakarn, und R. Fries (Berlin, Chiang Mai): 12.55 – 13.10

Effekt von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in Mastbroiler- Stallungen.

Diskussion

Pause 13.20 bis 14.00

2. Ökonomie und Ökologie der Lebensmittelketten

Arens et al.: Siehe 3.3.

Diskussion

Dörtelmann-Bechler, M., und R. Fries (Berlin): 14.00 – 14.15

Ökonomische und gesundheitliche Daten zur Geflügelmast am Beispiel langjähriger Betriebsaufzeichnungen.

Diskussion

Schneider, Y. (Berlin): 14.25 – 14.40

Ökologische Konsequenzen aus der tierischen Produktion: Eine Sichtung des derzeitigen Standes.

Diskussion

3. Risikobewertungen in der Lebensmittelkette

Daetz-Heisler, J., und R. Fries (Berlin): 14.50 – 15.05

Schlachtung von Rindern mit Mastitis (Enddaten).

Diskussion

Kaffeepause 15.15 – 16.00

Kaufmann, S., S. Lupp und A. Stolle (München): 16.00 – 16.15
Befunddatenanalyse und Risikobewertung bei der Kälberschlachtung.

Diskussion

Riehn, K., G. Domel, A. Einspanier, J. Gottschalk, G. Hildebrandt, J. Luy, E. Lücker
(Leipzig): 16.25 – 16.40
Schlachtung gravider Rinder – Aspekte der Ethik und des gesundheitlichen
Verbraucherschutzes.

Diskussion

Vom 3.3.
Lupp, S., S. Kaufmann, und A. Stolle (München): 16.50.- 17.05
Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der Lebensmittelkette.

Diskussion

17.15 Diskussion und Zusammenfassung Tag 1

3.März 2010

Vom Vortag:

Arens, L., C.-H. Plumeyer, und L. Theuvsen (Göttingen): 9.00 – 9.15
Informationsnutzung im betrieblichen Tiergesundheitsmanagement: Empirische Befunde aus
der Schweineerzeugung.

Diskussion

4. Lebensmittelketten: Organisation und Labortechniken

Fries, R. (Berlin): 9.25 – 9.40
Stand der Labortechnik im System der Risikobasierten Überwachung von Nutztieren.

Diskussion

Kramer, Th., H. Irsigler und R. Fries (Leipzig, Berlin): 9.50 – 10.05
Prävalenz von Salmonella- Serovaren in Schweinemastbeständen (Deutschland) und
untersuchungstechnische Konsequenzen.

Diskussion

Langkabel, N., B. Stork, J. Warnke, J. Feldhaus, D. Siemens, R. Fries (Berlin, Garrel):
10.15 – 10.30

Vernetzung von Daten aus der Haltung und Ergebnisse eines Feldversuches unter praktischen Bedingungen.

Diskussion

Meemken, D., J. Nobmann, und Th. Blaha (Bakum): 10.40 – 10.55

Untersuchungen zu serologischen „Monitorpaketen“ mit Relevanz für die Tiergesundheit, die Lebensmittelsicherheit sowie für die Vorbeugung von Tierseuchen.

Diskussion

Pause 11.05 – 11.30

Tangen, G. (Wesel): 11.30 – 11.45

Lebensmittelsicherheit durch den Nachweis bedeutsamer Zoonoseerreger – Salmonellen, Listerien und Campylobacter mit der BAX® - PCR

Diskussion

5. Veterinärmedizin, Berufs- und Ausbildungsfragen

Blaha, Th., und D. Meemken (Bakum): 11.55 – 12.10

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

Diskussion

Fries, R. (Berlin): 12.20 – 12.35

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

Diskussion

Hesse, H., und R. Fries (Berlin): 12.45 – 13.00

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

Diskussion

Lupp et al. Siehe 2.3.

Kaffeepause 13.00 – 13.30

Schulze Schleithoff, B. (Gelsenkirchen): 13.30 – 13.45

Stellung, Aufgaben und Verantwortung des Amtlichen Tierarztes im Verbraucherschutz

Diskussion

Schulze Schleithoff, M., und N. Schulze Schleithoff (Gelsenkirchen): 13,55 – 14.10

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

Fries, R. (Berlin): 14.20 – 14.35

Entspricht die veterinärmedizinische Ausbildung den Anforderungen der Zeit?

Diskussion

Abschlußbemerkungen (Fries)

Ende ca. 15.00 Uhr

Nach § 10 der ATF- Statuten wird die Veranstaltung als Pflichtfortbildung mit 12 Stunden anerkannt.

Tagungsgebühren: 75.- (Tageskasse 85.-)

Tagungsort:

Hörsaal A, Koserstr. 20, 14195 Berlin-Dahlem

Beginn: 09.00 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)