

23. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 28. Februar und 1. März 2023

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

Dienstag, 28.02.2023

BLOCK 1 – Tierschutz bei Transport und Schlachtung

10:00-10:15	Eröffnung und Begrüßung (Prof. Diana Meemken & Prof. Karsten Nöckler)
10:15-10:40	Was leistet das Europäische Referenzzentrum für Tierschutz bei Schweinen? Isa Kernberger-Fischer, Antje Schubbert, Antonia Patt, Inga Wilk, Lars Schrader Friedrich-Loeffler-Institut, Celle
10:40-11:05	Hofnah Schlachten – eine Literaturübersicht und Projektvorstellung Stefanie Wolter, Philipp Rolzhäuser, Lea Trampenau, Ahmad Hamedy Universität Leipzig
11:05-11:30	Notschlachtung – des Pudels Kern Michael Bucher Zweckverband Veterinäramt JadeWeser
11:30-11:55	Analyse der relativen Häufigkeiten von Tierschutzverstößen an deutschen Schlachtbetrieben Stephanie Schneidewind, Diana Meemken, Susann Langforth Freie Universität Berlin
11:55-12:20	Vorgehen bei tierschutzrelevanten Einzeltierbefunden im Rahmen der Schlacht tieruntersuchung- Fallbeispiele Tanya Stegmair, Stephanie Herre LGL Oberschleißheim
12:20-13:50	<i>Pause</i>

BLOCK 2 – Aus- und Weiterbildung, Kommunikation Fleischhygiene

13:50-14:15	<p>E-Learning-Schulungsmaterial zur Verbesserung des Tierschutzes bei Transport und Schlachtung von Rindern – innovatives Konzept für Mitarbeitende mit unterschiedlichem Sprach- und Bildungshintergrund</p> <p>Svea Nicolaisen, Christa Thöne-Reineke, Veronica Duckwitz, Marcus Doherr, Rudi Isbrandt, Diana Meemken, Nina Langkabel, Lisa Buchwald, Harm Kuper, Jörg Altemeier, Vanessa Menzel, Mechthild Wiegard</p> <p>Freie Universität Berlin</p>
14:15-14:40	<p>Digitale Mitarbeiter:innenschulung zum Thema Tierschutz für die Tierarten Rind und Schwein: Evaluation des Schulungskonzepts</p> <p>Lisa Buchwald, Veronica Duckwitz, Kira Seidel, Rudi Isbrandt, Svea Nicolaisen, Nina Langkabel, Diana Meemken, Christa Thöne-Reineke, Mechthild Wiegard, Jörg Altemeier, Vanessa Menzel, Marcus Doherr, Harm Kuper</p> <p>Freie Universität Berlin</p>
14:40-15:05	<p>Ergebnisse einer Wissensstandanalyse und Umsetzung der Erkenntnisse nach Evaluation von E-Learning Modulen zu Tierschutzschulungen an Schweineschlachtbetrieben</p> <p>Rudi Isbrandt, Diana Meemken, Marcus Doherr, Kira Seidel, Veronica Duckwitz, Svea Nicolaisen, Christa Thöne-Reineke, Mechthild Wiegard, Lisa Buchwald, Harm Kuper, Jörg Altemeier, Vanessa Menzel, Nina Langkabel</p> <p>Freie Universität Berlin</p>
15:05-15:30	<p>Kommunikation will gelernt sein: Kommunikationslehre für Veterinärmedizin-Studierende in einem VPH-Fall</p> <p>Susann Langforth, Ting-Ting Li, Mahtab Bahramsoltani, Lena Vogt</p> <p>Freie Universität Berlin</p>
15:30-16:00	<i>Pause</i>

BLOCK 3 – Fleischhygiene

16:00-16:25	<p>Biofilme in Wartestalltränken im Schweineschlachtbetrieb: Was ist drin?</p> <p>Celine Buder, Diana Meemken, Susann Langforth, Roland Fürstenberg, Nina Langkabel</p> <p>Freie Universität Berlin</p>
16:25-16:50	<p>Einfluss unterschiedlicher Berieselungsszenarien auf den Oberflächenkeimgehalt von Mastschweinen im Wartestall</p> <p>Roland Fürstenberg, Nina Langkabel, Susann Langforth, Julia Große-Kleimann, Lothar Kreienbrock, Diana Meemken</p> <p>Freie Universität Berlin</p>
16:50-17:15	<p>Auswirkung verschiedener Kontaminationsarten auf den Oberflächenkeimgehalt von Schweineschlachtkörpern</p> <p>Janna Tholen, Jessica Mohr, Michael Bruns, Gereon Schulze-Althoff, Matthias Upmann</p> <p>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>
	<i>Ende des Tages</i>

Mittwoch, 01.03.2023

BLOCK 4 – Fleischhygienerecht: Lebensmittelketteninformationen

8:30-8:55	Erfassung von Lebensmittelketteninformationen: ein europäischer Flickenteppich? Offizielle Formulare und sicherheitserhebliche Zeiträume im Vergleich Ting-Ting Li, Diana Meemken, Susann Langforth Freie Universität Berlin
8:55-9:20	Von der Standarderklärung zur Lebensmittelketteninformation: Auswege aus einer Sackgasse? Edwin Ernst Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Stuttgart
9:20-9:45	Mögliche Softwarelösungen für Zusammenstellung und Kontrolle der Lebensmittelketteninformation bei der Rinderschlachtung Gunter Pannwitz Veterinäramt Greifswald

BLOCK 5 – Veterinary Public Health

09:45-10:10	Stabilität des Maus-Hepatitis-Virus als SARS-CoV-2-Surrogat auf Schlachttierkörperoberflächen sowie in rohen Fleischerzeugnissen Kristin Heenemann, Eric Engel, Peggy Braun, Thomas Vahlenkamp, Thiemo Albert Universität Leipzig
10:10-10:35	Ergebnisse aus 10 Jahren Zoonosen-Monitoring Beatrice Pfefferkorn Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
10:35-11:05	<i>Pause</i>

BLOCK 6 – Geflügelfleischhygiene

11:05-11:30	Status Quo der Elektrowasserbadbetäubung – eine Untersuchung im Praxisbetrieb Jolien Hacker, Yukari Togami, Elke Rauch, Michael Erhard, Helen Louton Universität Rostock
11:30-11:55	Hygienisierung von Brühwasser, Karkassen und Umgebungsluft im Geflügelschlachtprozess Gesa Carstens, Anika Friese, Uwe Rösler Freie Universität Berlin
11:55-12:20	Beeinflusst eine nanoskalige Beschichtung von Rupffingern und Edelstahl <i>Salmonella</i> Enteritidis und <i>Escherichia coli</i> in der Geflügelschlachtung? Felicitas Schumann-Muck, Nadja Hillig, Victoria Bläske, Peggy Braun, Martin Koethe Universität Leipzig
12:20-12:45	Anwendung von ultrakalter Luft auf Broilerkarkassen zur Reduktion der bakteriellen Belastung Anja Beterams, Niels Bandick, Felix Reich Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
12:45-13:10	Eignungstest von Phagen zur Reduktion von Salmonellen bei der Geflügelschlachtung Tamar Gvaladze und Stefan Hertwig Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
	Schlussworte (Prof. Diana Meemken & Prof. Karsten Nöckler)

Anmeldung:

Die Anmeldung ist ab 15.12.2022 nur über folgenden Link möglich:

<https://www.conftool.net/fleischhygiene2023>.

Die Tagung wird im hybriden Format stattfinden – in Präsenz am Bundesinstitut für Risikobewertung, Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin. Der Link zum Online-Zugang wird kurz vor der Tagung verschickt.

ATF-Stunden	
gesamte Tagung	9 Stunden
28.02.2023	5 Stunden
01.03.2023	4 Stunden

	Teilnahmegebühren	
	Präsenz inkl. Verpflegung	Online
gesamte Tagung	150 €	75 €
28.02.2023	80 €	50 €
01.03.2023	80 €	40 €

Tagungsorganisation:

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene

FB Veterinärmedizin, Freie Universität Berlin

z. Hd. Dr. Nina Langkabel

Königsweg 67

14163 Berlin

Tel: 030 / 838 52790

E-Mail: fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de

Fachbereich Veterinärmedizin
der Freien Universität Berlin

INSTITUT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -HYGIENE

