

24. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 05. und 06. März 2024

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, 05.03.2024

BLOCK 1 – Fleischhygiene

10:00-10:15	Eröffnung und Begrüßung (Prof. Diana Meemken & Dr. Niels Bandick)
10:15-10:40	Stellen Kontaminationen von Schlachtschweinen zum Zeitpunkt der Anlieferung eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit dar? Julia Gross, Diana Meemken, Susann Langforth, Nina Langkabel Freie Universität Berlin
10:40-11:05	Können Freilandschweine sauber sein? Laura Höhle, Ulrike Machold Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
11:05-11:30	Kontaminationen an Schlachthofequipment und mögliche Interventionen zur Verringerung der Kreuzkontamination Diana Meemken, Roland Fürstenberg, Nina Langkabel Freie Universität Berlin
11:30-11:55	Messer-Dekontamination durch Kaltwasser-Behandlung mit Inspexx™ 210 Lucien Kelbert, Roger Stephan Universität Zürich
11:55-12:20	"Hofnahe Schlachtung im Dialog" – Erste Ergebnisse mikrobiologischer Untersuchungen teilmobil geschlachteter Rinder Amina Barhoum, Philipp Rolzhäuser, Ahmad Hamedy Universität Leipzig
12:20-13:30	<i>Pause</i>

BLOCK 2 – Tierschutz

13:30-13:55	Schlüsselparameter bei der Bolzenschussbetäubung – Was bedeuten sie wirklich? Anika Lücking, Martin von Wenzlawowicz, Karen von Holleben bsi Schwarzenbek
13:55-14:20	Bewegungen bei gut betäubten Rindern nach Bolzenschussbetäubung – wie passt das zusammen? Anika Lücking, Martin von Wenzlawowicz, Karen von Holleben bsi Schwarzenbek
14:20-14:45	Tiergerechte Betäubung von Mastschweinen: Ist Argon eine sinnvolle Alternative zu CO₂? Ulrike Machold, Lena Goller, Julia Böbel Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
14:45-15:10	Die Tötung tragender Nutztiere und der Umgang mit im Schlachthof geborenen Tieren Frigga Wirths Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V., Arbeitskreis 3 Betäubung & Schlachtung
15:10-15:35	Das Tracking System Animal Welfare (TSAW) als eine Antwort auf tierschutzrelevante Auffälligkeiten in landwirtschaftlichen Betrieben – Stand der Implementierung eines Detektionssystems auf Basis von Befunddaten aus der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung Marcus Haneke, Katja Bleis, Benjamin Kaßner, Jennifer Knoche, Noriko Geiger, Wiegand Gück, Simon Brehm, Yvonne Schneider Fleischhygieneamt Kreis Coesfeld
15:35-16:00	<i>Pause</i>

BLOCK 3 – Diagnostik

16:00-16:25	Weiterführende Diagnostik am Schlachtbetrieb: Der Weg vom Schlachtbefund zur Diagnose Leontina Milea, Gesa Heincke, Diana Meemken Veterinär- und Lebensmittelaufsicht Landkreis Prignitz, Perleberg
16:25-16:50	BU – noch up to date? Modifikationen bei der Salmonellen- und E. coli- Diagnostik im Rahmen der Bakteriologischen Fleischuntersuchung gemäß AVV LmH Tanja Grünwald LGL Bayern
16:50-17:15	Historie und Status quo: Die bakteriologische Untersuchung als weiterführende Untersuchung bei der Fleischuntersuchung in 5 EU-Ländern Nina Langkabel, Riikka Laukanen-Ninios, Sergio Ghidini, Mariel Pikkemaat, Elisabeth G. Biesta-Peters, Kees van der Ark, Lis Alban Freie Universität Berlin
	<i>Ende des Tages</i>

Mittwoch, 06.03.2024

BLOCK 4 – Tierschutz und Weiterbildungen

8:30-8:55	Plattform zur bundesweiten Sammlung von Schulungsmaterialien; Arbeitsergebnis der AFFL/AGT-Projektgruppe „Fortbildungsinhalte SFU / Tierschutz bei der Schlachtung“ Katrín Sassen Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
8:55-9:20	eSchuITS² im Feldeinsatz – Nutzungsstatistiken und Erfahrungsberichte Marcus Doherr, Christa Thöne-Reineke, Diana Meemken et al. Freie Universität Berlin
9:20-9:45	Das eSchuITS²-Projekt – Pros und Cons aus der Sicht der Praxis Karen von Holleben, Anika Lücking, Martin von Wenzlawowicz bsi Schwarzenbek
9:45-10:15	<i>Pause</i>

BLOCK 5 – Praxis der amtlichen Überwachung

10:15-10:40	Ergebnisse einer Umfrage zu Tierschutzverstößen in der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung Nadine Sudhaus-Jörn, Ruth Schünemann, Philipp Rolzhäuser, Katharina Charlotte Jensen, Madeleine Plötz Tierärztliche Hochschule Hannover
10:40-11:05	Psychosoziale Belastung von Amtstierärzt:innen in der Lebensmittelüberwachung und Schlachtier- und Fleischuntersuchung Katharina Charlotte Jensen, Roswitha Merle Freie Universität Berlin

BLOCK 6 – Zoonosen und Diagnostik

11:05-11:30	Aktuelle Ergebnisse aus dem Zoonosen-Monitoring Beatrice Pfefferkorn, Klaus Lorenz Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
11:30-11:55	Hepatitis-E-Virus in Fleischerzeugnissen – Problematiken der Diagnostik und praxisorientierte Lösungsansätze Jan Hinrichs, Antonia Kreitlow, Madeleine Plötz, Amir Abdulmawjood Tierärztliche Hochschule Hannover
11:55-12:20	Eignung verschiedener Tupfer für den Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> auf Lebensmittelkontaktoberflächen Nadja Hillig, Ahmad Hamedy, Martin Koethe Universität Leipzig
12:20-13:30	<i>Pause</i>

BLOCK 7 – Fleisch- und Geflügelfleischhygiene

13:30-13:55	Bakterielle Dekontamination von Konsumeiern durch UV-C und UV-C-LED-Technik Sead Hadziabdic, Istvan Szabo Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
13:55-14:20	Dekontamination von Schweineschlachtkörpern mittels Vakuum-Dampf-Behandlung Janna Tholen, Moritz Zimmermann, Gereon Schulze Althoff, Matthias Upmann Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
14:20-14:45	Die mikrobiologische Belastung von Schlachtkörpern im Broiler-Schlachtprozess - eine Basiserhebung aus dem KontRed-Projekt Felix Reich, Anja Beterams Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
14:45-15:10	Wird durch eine nanoskalige Beschichtung von Edelstahl und Rupffingern in der Geflügelschlachtung <i>Campylobacter jejuni</i> beeinflusst? Victoria Bläske, Felicitas Schumann-Muck, Ahmad Hamedy, Peggy G. Braun, Martin Koethe Universität Leipzig
	Schlussworte (Prof. Diana Meemken & Dr. Niels Bandick)

Anmeldung:

Die Anmeldung ist ab 15.12.2023 nur über folgenden Link möglich:
<https://www.conftool.net/fleischhygiene2024>

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		Teilnahmegebühren		
		Präsenz inkl. Verpflegung	Online	
gesamte Tagung	10 Stunden	150 €	80 €	
05.03.2024	5 Stunden	90 €	50 €	
06.03.2024	5 Stunden	90 €	50 €	

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

