

Programm der 17. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene

Montag, 6.3.2017

10:00 – 10:10

Grußworte

Professor Dr. Reiner Wittkowski, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
Prof. Dr. Marcus Doherr, Zentrum für Veterinary Public Health, Freie Universität Berlin

1. Sitzung: Fleischhygienerecht

10:10–10:30 Uhr

Neukonzeption der Schlachtier- und Fleischuntersuchungsstatistik

Dr. Michael Koch, Statistisches Bundesamt, Bonn

10:30–10:50 Uhr

Rückübermittlung amtlicher Befunde an den Tierhalter bei der Schweineschlachtung

Dr. Edwin Ernst, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Stuttgart

10:50–11:10 Uhr

Zieldefinition zur Verbesserung des Verbraucherschutzes in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin

11:10–11:20 Uhr Diskussion

2. Sitzung: e-Learning / Weiterbildung

11:20–11:40 Uhr

Herausforderungen der Thematik „Fleischhygiene“ in Aus-, Fort-, und Weiterbildung

Dr. Nadine Sudhaus, Tierärztliche Hochschule Hannover

11:40–12:00 Uhr

SUFUvet – ein e-Learning-Kurs von Studierenden für Studierende

Antonia Christine Raida, Universität Leipzig

12:00–12:20 Uhr

Schulungskonzept für die standardisierte Befunderfassung in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Schwein, Rind und Geflügel (eSFU) – Zielstellung und didaktisches Vorgehen

Dr. Patric Maurer, Max-Rubner-Institut, Kulmbach

12:20–12:40 Uhr

Prüfungsfach Wildhygiene – Ein Beitrag zur Qualifikation der Kundigen Person

Dr. Thomas Stegmanns, Amt für öffentliche Ordnung, Stuttgart

12:40–13:00 Uhr Diskussion

13:00–14:00 Uhr Mittagspause

3. Sitzung: ESBL-bildende Bakterien

14:00–14:20 Uhr

ESBL-produzierende Bakterien beim Wirtschaftsgeflügel im Vergleich zu anderen Tierarten

Eva-Maria Saliu, Freie Universität Berlin

14:20–14:40 Uhr

Vertikaler Übertrag und horizontaler Eintrag ESBL-/AmpC-produzierender Enterobakterien entlang der Masthähnchen-Produktionskette

Dr. Kathrin Dähre, Freie Universität Berlin

14:40–15:00 Uhr

Nachweis von ESBL-/AmpC-produzierender Enterobakterien in gereinigten und desinfizierten Hähnchenmastställen

Dr. Anja Blasse, Freie Universität Berlin

15:00–15:20 Uhr

Praxisnahe Desinfektionsmittelprüfung für CIP-Verfahren

Christian Thomas, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

15:20–15:40 Uhr

1. Ergebnisse zur Untersuchung des Einflusses verschiedener Brühtechniken auf den Keimgehalt beim Mastgeflügel

Dr. Nina Langkabel, Freie Universität Berlin

15:40–16:00 Uhr Diskussion

16:00–16:30 Uhr Kaffeepause

4. Sitzung: Tierschutz

16:30–16:50 Uhr

Schlachtung gravider Rinder – Ergebnisse auf Schlachtbetriebsebene

Lisa Walter, Hochschule angewandte Wissenschaften, Hamburg

16:50–17:10 Uhr

Anatomische Charakteristika von ausgewählten Organen einer Zweinutzungshühnerlinie (Lohmann Dual) im Vergleich zur Mastlinie (Ross 308)

Dr. Salah Al Masri, Freie Universität Berlin

17:10–17:30 Uhr

Beurteilung der Fußballengesundheit – Einteilung der Fußballen von Masthähnchen auf Grundlage tierschutz- und lebensmittelrechtlicher Bestimmungen

Dr. Mirjam Jasper, Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz, Celle

17:30–17:40 Uhr Diskussion

17:40–17:45 Uhr Tageszusammenfassung

ab 17:45 Uhr Get-together mit Buffet und Getränken

Dienstag, 7.3.2017

8:30–8:40 Uhr
Begrüßung

5. Sitzung: Tiergesundheit und Zoonosen

8:40–9:00 Uhr

Public-Private Partnership InformationsSystem (PPP-InfoS): Effizienz durch Vernetzung vorhandener amtlicher und wirtschaftseigener Daten
Prof. Dr. Diana Meemken, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

9:00–9:20 Uhr

Zoonoseerreger entlang der Lebensmittelkette – Ergebnisse der Untersuchungen aus dem Zoonosen-Monitoring bei Schweinen, Rindern und Wildtieren
Dr. Beatrice Pfefferkorn, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

9:20–9:40 Uhr

Dunckerscher Muskelegel in Wildschweinfleisch – ein Problem?
PD Dr. Karsten Nöckler, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

9:40–9:50 Uhr Diskussion

9:50–10:10 Uhr Kaffeepause

10:10–10:30 Uhr

Hygiene im Viehverkehr – Status-Quo der Reinigung und Desinfektion von Viehtransportfahrzeugen
Luisa Weber, Tierärztliche Hochschule Hannover

10:30–10:50 Uhr

Yersinien – Ein Problem in Rohwurstprodukten?
Dr. Anja Buschulte, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

10:50–11:10 Uhr

Incidence of non-O157:H7 Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) strains in the Namibian game meat
Dr. Maria Yvonne Hemberger, School of Veterinary Medicine, University of Namibia

11:10–11:30 Uhr

Hepatitis E-Viren in Fleisch und Fleischprodukten – ein Update
Prof. Dr. Reimar Johne, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

11:30–11:45 Uhr Diskussion

11:45–12:30 Uhr Mittagspause

6. Sitzung: Schlachttechnik

12:30–12:50 Uhr

125 Jahre Schlachthof Brandenburg

Dr. Knut Große

12:50–13:10 Uhr

Potential of the Meat Sector in the Republic of Kosovo – Review about the Situation

Dr. Afrim Hamidi, Faculty of Agriculture and Veterinary, University of Pristina (Kosovo)

13:10–13:30 Uhr

Verbesserungen des Hygienemanagement durch Modernisierung und Automatisierung eines Rinderschlachtbetriebes

Dr. Andreas Dusinski, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Kreis Minden-Lübbecke

13:30–13:50 Uhr

Moderne Technologien bei der Schweineschlachtung – Fluch oder Segen ?

Dr. Marcus Haneke, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Kreis Coesfeld

13:50–14:10 Uhr

Erfahrungsbericht aus der Geflügelschlachtung – Schlachtkapazitätserhöhung auf 15.000 Masthähnchen / h aus Sicht der amtlichen Überwachung

Dr. Mirjam Jasper, Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz, Celle

14:10–14:30 Uhr

Hygienekontrolle bei der Verarbeitung von Masthähnchen

Dr. Ewa Pacholewicz, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

14:30–14:50 Uhr Diskussion

14:50–15:00 Uhr Abschlussdiskussion und Schlussworte