

## **26. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene** **am 03. und 04. März 2026**

**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, 03.03.2026**

**ab 9:00 Begrüßungskaffee**

### **BLOCK 1: Fleischhygiene**

09:30 - 09:45	<b>Begrüßung</b>
09:45 - 10:45	<b>Tierschutz trifft Fleischhygiene – eine nüchterne Betrachtung</b> <i>Dr. Marcus Haneke und Dr. Katja Bleis (Fleischhygieneamt Coesfeld)</i>
10:45 - 11:05	<b>Entwicklung einer App zur Unterstützung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb</b> <i>Dr. Martin Köthe, Prof. Dr. Ahmad Hamedy, Stefanie Heetjans, Dr. Philipp Rolzhäuser (Universität Leipzig)</i>
11:05 - 11:35	<b>Kaffeepause</b>
11:35 - 11:55	<b>Der Genusstauglichkeitsstempel als mögliche Quelle für Kreuzkontaminationen</b> <i>Dr. Nina Langkabel, Alina Kirse, M.Sc. Prof. Dr. Lothar Kreienbrock, Prof. Dr. Diana Meemken (Freie Universität Berlin)</i>
11:55 - 12:15	<b>Gelbfärbungen bei Schweineschlachtkörpern: Ein zunehmendes Problem?</b> <i>Friederike Grützner, Dr. Nina Langkabel, Prof. Dr. Robert Klopfleisch, Dr. Leontina Milea, Prof. Dr. Diana Meemken (Freie Universität Berlin)</i>

### **BLOCK 2: Aus- und Weiterbildung**

12:15 - 12:35	<b>Ethikkodex der Studierenden des Fachbereichs Veterinärmedizin der Freien Universität Berlin: Vorstellung mit Fokus auf das Schlachthofpraktikum</b> <i>Prof. Dr. Christa Thöne-Reineke, PD Dr. Carola Fischer-Tenhagen, Dr. Susann Langforth, Prof. Dr. Diana Meemken (Freie Universität Berlin)</i>
12:35 - 12:55	<b>Wirtsreaktionen auf veterinärmedizinische Krankheitserreger ermöglichen Refinement (die Graduiertenschule GRK 5031/1 – 3RTG)</b> <i>Prof. Dr. Christa Thöne-Reineke (Freie Universität Berlin)</i>
12:55 - 13:45	<b>Mittagspause</b>

## BLOCK 3: Epidemiologie und Zoonosen

13:45 - 14:10	<b>Fünf Jahre ASP in Deutschland: Erkenntnisse, Überraschungen und der Spagat zwischen Nachhaltigkeit und Seuchenkontrolle</b> <i>PD Dr. Katja Schulz (Friedrich-Loeffler-Institut, Greifswald - Insel Riems)</i>
14:10 - 14:35	<b>Untersuchungen zum Vorkommen von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Yersinia enterocolitica</i> bei Schweinen aus verschiedenen Haltungsformen</b> <i>Dr. Ting-Ting Li, Prof. Dr. Diana Meemken, Dr. Susann Langforth (Freie Universität Berlin, Landesamt für Gesundheit und Soziales Berlin)</i>
14:35 - 14:55	<b>Umweltmikrobiome und der Nachweis von <i>Listeria</i> spp. in Fleischverarbeitungsbetrieben: Ergebnisse aus einer einjährigen Studie</b> <i>Jérôme Braun, Dr. Nicole Wildi, Prof. Dr. Jasna Kovač, Prof. Dr. Claudia Guldmann (Ludwig-Maximilians-Universität München)</i>
14:55 - 15:15	<b>Neue Einblicke in ein altes Problem: Listerien in Fleischprodukten und der Mehrwert der Gesamtgenomsequenzierung</b> <i>Dr. Sylvia Kleta, Dr. Marlen Adler, Dr. Stefanie Lüth (Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin)</i>
15:15 - 15:35	<b>Zoonosen-Monitoring: Update 2024</b> <i>Dr. Beatrice Pfefferkorn, Dr. Klaus Lorenz (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin)</i>
15:35 - 16:05	<b>Kaffeepause</b>

## BLOCK 4: Diagnostik – BU

16:05 - 16:25	<b>Die Bakteriologische Untersuchung (BU) beim Schwein: Obsolet oder unterschätzt?</b> <i>Dr. Michael Holler (Veterinäramt Burgenlandkreis, Weißenfels)</i>
16:25 - 16:45	<b>Retrospektive Analyse der Ergebnisse der Bakteriologischen Fleischuntersuchung bei Rind und Schwein in Deutschland</b> <i>Noemi Dornheim, Prof. Dr. Diana Meemken, Dr. Nina Langkabel (Freie Universität Berlin)</i>
16:45 - 17:05	<b>Retrospektive Auswertung von Ergebnissen der mikrobiologischen Fleischuntersuchung (MFU) und Durchführung dieser laborbasierten Untersuchung bei Organen von gesund-geschlachteten Rindern</b> <i>Dr. Lucien Kelbert, Prof. Dr. Roger Stephan (Universität Zürich, Schweiz)</i>

**Mittwoch, 04.03.2026**

**BLOCK 5: VPH**

08:30 - 08:55	<b>Vom Neozoon zur Delikatesse? Vorkommen von fleischhygienisch relevanten Zoonoseerregern bei Waschbären aus Brandenburg und Sachsen-Anhalt</b> Chiara-Maria Schöbel, Prof. Dr. Diana Meemken, Dr. Nina Langkabel, Dr. Susann Langforth (Freie Universität Berlin)
08:55 - 09:15	<b>Rückrufe auf der offiziellen Verbraucherplattform <a href="#">lebensmittelwarnung.de</a> – Gesetzliche Grundlagen, Zuständigkeiten und Informationen</b> Silvia Raschke, Gregor Wengler, M.Sc., Sabine Deweber, B.Sc., Karim Lindner, B.A. (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin)
09:15 - 09:35	<b>Containern &amp; Co. – Wie sicher sind gerettete Fleischprodukte?</b> Julia Hettfleisch, Dr. Ann-Sophie Braun, Dr. Melanie Hassel, Franziska Kumm, Dr. Christin Freitag, Prof. Dr. Corinna Kehrenberg (Justus-Liebig-Universität Gießen)
09:35 - 09:55	<b>Potenziale der Kombination verschiedener Dekontaminationsverfahren – Erkenntnisse aus dem Projekt DEALS</b> Dr. Lisa Siekmann, Dr. Vanessa Große-Peclum, Dr. Georg Avramidis, Prof. Dr. Carsten Krischek, Prof. Dr. Madeleine Plötz (Tierärztliche Hochschule Hannover)
09:55 - 10:25	<b>Kaffeepause</b>

**BLOCK 6: Tierschutz**

10:25 - 11:25	<b>Ausgewählte Tierschutz- und Fleischhygieneaspekte der Schafschlachtung</b> Dr. Peter Rolf und Dr. Henrik Wagner (Landratsamt Göppingen, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Göppingen und Justus-Liebig-Universität Gießen)
11:25 - 11:45	<b>Häufige tierschutzrelevante Befunde an deutschen Schlachtbetrieben</b> Dr. Anika Lücking (bsi Schwarzenbek)
11:45 - 12:15	<b>Grenzen und Möglichkeiten Tierschutzbeauftragter im Schlachtbetrieb aus Sicht der amtlichen Überwachung und aus Sicht einer Tierschutzbeauftragten</b> Dr. Yvonne Schneider und Dr. Michael Bucher (Westfleisch und Zweckverband Veterinäramt JadeWeser, Schortens)
12:15 - 12:40	<b>Tiergesundheit und Haltungsbedingungen von Milchrindern im Wandel der Zeit – was wir aus der Vergangenheit für die Zukunft lernen können</b> Prof. Dr. Kerstin Müller, Rieke Claussen (Freie Universität Berlin)
12:40 - 12:55	<b>Das Beurteilungsmodell „Blick in den Stall“ zur Prüfung der voraussichtlichen Schlachteignung von Nutztieren</b> Edyta Ebrahimpour (Laboratorium der Urkantone, Brunnen, Schweiz)
12:55 - 13:10	<b>Der tiermedizinische Leitfaden für Transport- und Schlachtfähigkeit der Nutztiere</b> Edyta Ebrahimpour (Laboratorium der Urkantone, Brunnen, Schweiz)
<b>13:10 - 14:00</b>	<b>Mittagspause</b>

## BLOCK 7: Geflügelfleischhygiene

14:00 - 14:20	<b>Untersuchung der Betäubungseffektivität und Schlachtkörperqualität nach einer CO<sub>2</sub>-Gasbetäubung von Masthühnern</b> <i>Jolien Hacker, Yukari Togami, PD Dr. Elke Rauch, Prof. Dr. Dr. Michael Erhard, Dr. Paul Schmidt, Prof. Dr. Helen Louton (Ludwig-Maximilians-Universität München und Universität Rostock)</i>
14:20 - 14:40	<b>Management, Produktion, Infektionsereignisse und Einsatz von Antibiotika in 25 kommerziellen Putenfarmen in Deutschland (2019–2021) – eine deskriptive Analyse</b> <i>Lena Sonnenschein-Swanson, Silvia Baur-Bernhardt, Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, Prof. Dr. Marcus G. Doherr, Prof. Dr. Diana Meemken, Dr. Mary-Ann Sommer, Prof. Dr. Birgit U. Stetina, Dr. Petra Weiermayer (Freie Universität Berlin)</i>
14:40 - 15:00	<b>Retrospektive Kohortenstudie zum Antibiotikaeinsatz bei Puten unter Berücksichtigung potenzieller Risikofaktoren</b> <i>Silvia Baur-Bernhardt, Lena Sonnenschein-Swanson, Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, Prof. Dr. Marcus G. Doherr, Prof. Dr. Diana Meemken, Dr. Mary-Ann Sommer, Prof. Dr. Birgit U. Stetina, Dr. Petra Weiermayer (Freie Universität Berlin)</i>
15:00 - 15:20	<b>Der Einfluss der Fütterung von Soldatenfliegenlarven auf die Geflügelfleischqualität, Sensorik und die Lebensmittelsicherheit</b> <i>Dr. Ella Fischer, Prof. Dr. Isabelle Ruhnke (Freie Universität Berlin)</i>
15:20 - 15:40	<b>Resistenzmechanismen und Verwandtschaft von <i>Campylobacter</i>-Isolaten aus Geflügelfleisch im Fokus der Ganzgenomsequenzierung</b> <i>Dr. Kerstin Stingl (Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin)</i>
15:40 - 15:45	<b>Abschlussworte</b>

### Anmeldung:

Die Anmeldung ist ab 12.12.2025 nur über folgenden Link möglich:

<https://www.confotool.net/fleischhygiene2026>

Die Tagung wird im hybriden Format stattfinden. Tagungsort für Präsenzteilnahme  
**Bundesinstitut für Risikobewertung, Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin**

ATF-Stunden	
gesamte Tagung	12 Stunden
03.03.2026	6 Stunden
04.03.2026	6 Stunden

Teilnahmegebühren		
Zeitraum	Präsenz inkl. Verpflegung	Online
gesamte Tagung	175 €	100 €
03.03.2026	100 €	75 €
04.03.2026	100 €	75 €

### 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](mailto:fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de)*