

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

BLOCK 2: Aus- und Weiterbildung

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

BLOCK 3: Epidemiologie und Zoonosen

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

BLOCK 4: Diagnostik – BU

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

Mittwoch, 04.03.2026

BLOCK 5: VPH

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

BLOCK 6: Tierschutz

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

BLOCK 7: Geflügelfleischhygiene

14:00 - 14:20	Untersuchung der Betäubungseffektivität und Schlachtkörperqualität nach einer CO₂-Gasbetäubung von Masthühnern <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	Management, Produktion, Infektionsergebnisse und Einsatz von Antibiotika in 25 kommerziellen Putenfarmen in Deutschland (2019–2021) – eine deskriptive Analyse <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	Retrospektive Kohortenstudie zum Antibiotikaeinsatz bei Puten unter Berücksichtigung potenzieller Risikofaktoren <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	Der Einfluss der Fütterung von Soldatenfliegenlarven auf die Geflügelfleischqualität, Sensorik und die Lebensmittelsicherheit <i>Dr. Ella Fischer, Prof. Dr. Isabelle Ruhnke (Freie Universität Berlin)</i>
15:20 - 15:40	Resistenzmechanismen und Verwandtschaft von Campylobacter-Isolaten aus Geflügelfleisch im Fokus der Ganzgenomsequenzierung <i>Dr. Kerstin Stingl (Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin)</i>
15:40 - 15:45	Abschlussworte

Anmeldung:

Die Anmeldung ist ab 12.12.2025 nur über folgenden Link möglich:
<https://www.conftool.net/fleischhygiene2026>

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

ATF-Stunden	
<i>gesamte Tagung</i>	<i>12 Stunden</i>
<i>03.03.2026</i>	<i>6 Stunden</i>
<i>04.03.2026</i>	<i>6 Stunden</i>

Teilnahmegebühren		
Zeitraum	Präsenz inkl. Verpflegung	Online
<i>gesamte Tagung</i>	<i>175 €</i>	<i>100 €</i>
<i>03.03.2026</i>	<i>100 €</i>	<i>75 €</i>
<i>04.03.2026</i>	<i>100 €</i>	<i>75 €</i>

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