

Dienstag 03.03.2020

BfR und D. Meemken: Begrüßung	10:00-10:15
Festvortrag: Reinhard Fries: Die Berliner Frühjahrstagung - Plattform für Praxis, Verwaltung und Wissenschaft	10:15-11:00
1. Zoonoseerreger	
Reimar Johné und Eva Trojanar: Hepatitis E-Viren in Fleischprodukten - neue Erkenntnisse und offene Fragen	11:00-11:25
Sebastian Ulrich, Theresa Zitzl, Anou Dreyfus, Sven Poppert und R. K. Straubinger (München, Basel): Seroprävalenz der Leptospiere-Infektionen bei Rindern	11:25-11:50
Ann-Sophie Braun, Corinna Kehrenberg, Michael Bülte: Prävalenzstudie zum Vorkommen von Salmonella enterica subsp. diarizonae bei Schlachtschafen	11:50-12:15
Keynote Tierschutz: Michael Marahrens: Aktuelle Untersuchungen zum Tierschutz bei der Betäubung von Schlachtschweinen und Rindern	12:15-13:00
Mittagspause	13:00-14:30
2. Fleischhygienerecht	
Lüppo Ellerbroek: Ausgewählte Aspekte des neuen EU-Rechts	14:30-14:55
Marcus Haneke und Katja Bleis: Kontroll-VO (EU) 2017/625: Umsetzung in einem Schlachtbetrieb für Schweine	14:55-15:20
Andreas Dusinski: Kontroll-VO (EU) 2017/625: Umsetzung in einem Schlachtbetrieb für Rinder	15:20-15:45
Podiumsdiskussion	15:45-16:00
Kaffeepause	16:00-16:30
Michael Koch und Lüppo Ellerbroek: Umsetzung der modernisierten Schlachtier- und Fleischuntersuchungsstatistik	16:30-16:55
Patric Maurer und Dagmar Brüggemann: Wie entscheide ich am Band? – Fallbeispiele aus den harmonisierten Schulungsmaterialien zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung	16:55-17:20
Diana Meemken et al.: COST Action 18105 "RIBMINS" - ein europäisches Netzwerk zur Verbesserung der risikobasierten Fleischuntersuchung	17:20-17:50
Get-together Party	ab 18:00

Mittwoch 04.03.2020

3. Geflügelfleischhygiene	
Ulrike Machold und Lisa Ott: Verbraucher-Wissen zu Fleisch	9:00-9:25
Maximilian Baumann und Diana Meemken: Tiergesundheit, Tierwohl und Lebensmittelsicherheit in der urbanen Broilerproduktion in Mosambik	9:25-9:50
Afrim Hamidi: Untersuchung zum Vorkommen von Salmonella und Campylobacter in einem Geflügelschlachtbetrieb in der Ostschweiz	9:50-10:15
Kaffeepause	10:15-10:45
Corinna Kehrenberg, Amely Campe, Jochen Schulz, Anja Müller, Diana Seinige: Verbreitungsdynamik und Charakterisierung von Campylobacter spp. in einem (teil-)integrierten Haltungssystem für Legehennen vom Zweinutzungstyp	10:45-11:10
Nina Langkabel et al.: Vergleichende Betrachtung der hygienischen Prozessanalyse und Sensorik von Lohmann Dual- und Lohmann Brown Plus-Tieren	11:10-11:35
Lisa Siekmann und Carsten Krichek: Schlachtkörper von Zweinutzungs- und Legehybriden: Eine Darstellung der Fleischbeschaffenheitsmerkmale	11:35-12:00
Aleksandra Glowacka et al.: Die Prävalenz von Brustmuskelmypopathien beim Broiler und ihr Einfluss auf die Fleischqualität in Rumänien	12:00-12:25
Ulrike Machold, Magdalena Schregle, Maximilian Walter: Alternative Gasbetäubung bei Masthähnchen und Fleischqualität	12:25-12:50
Mittagspause	12:50-14:00
4. Tierschutz	
Anja Buschulte: Ebergeruch - Wo geht die Reise hin?	14:00-14:20
Michael Bucher: Tierschutz: Der ewige Kampf gegen lahrende Rinder am Schlachthof – Probleme, Konsequenzen und Perspektiven anhand aktueller Beispiele	14:20-14:45
Jasmin Schaub, Peter Jakob, Corinne Wittwer, Claudio Zweifel: Tierschutz bei der Schlachtung von Schweinen und Wiederkäuern in der Schweiz: Aktueller Stand und getroffene Maßnahmen auf der Stufe "Schlachtbetriebe und Fleischkontrolle"	14:45-15:10
Yvonne Schneider: Tierschutzmanagementsystem (TSMS) - Eine Hilfe für ein Mehr an Tierschutz auf dem Schlachtbetrieb?	15:10-15:35
Sonja Herrmann: Tierschutzrelevante Doppelstock-Transporte bei Rindern	15:35-16:00

ATF-Stunden:

gesamte Tagung 11 Stunden

Di, 03.03.2020: 6 Stunden

Mi, 04.03.2020: 5 Stunden

Organisation

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene

FU Berlin

Königsweg 67

14163 Berlin

fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de