

21. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 2. und 3. März 2021

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, 02.03.2021

8:30-8:40

Eröffnung und Begrüßung (Prof. Diana Meemken & Prof. Karsten Nöckler)

BLOCK 1 – Fleischhygiene aktuell

8:40-9:00	<p><i>Información sobre la cadena alimentaria, Voedselketeninformatie, Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego...nur sprachliche Unterschiede oder doch auch abweichende Inhalte und Anwendungen der Lebensmittelketteninformationen in der EU?</i></p> <p>Prof. Dr. Diana Meemken¹, Dr. Nina Langkabel¹, Dr. Susann Thieme¹, Mag. vet. med. Verena Oswaldi¹, Rudi Isbrandt¹; Prof. Bojan Blagojevic², Prof. Truls Nesbakken³</p> <p>(¹Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, FU Berlin, ²Department of Veterinary Medicine, University of Novi Sad, Serbia, ³Department of Food Safety and Infection Biology, Norwegian School of Veterinary Science, Oslo, Norway)</p>
9:00-9:20	<p>Ergebnisse einer SWOT Analyse der bestehenden post mortem Befundsysteme in 7 europäischen Ländern</p> <p>Dr. Nina Langkabel¹, Prof. Madalena Vieira-Pinto², Ole Arne Alvseike³, Prof. Sergio Ghidini⁴, PhD Jaime Gómez⁵, PhD Riikka Laukkanen-Ninios⁶, Dr. Patric Maurer⁷, Prof. Dr. Diana Meemken¹, Susana Santos⁸, Prof. Lis Alban⁹</p> <p>(¹Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, FU Berlin, ² Department of Veterinary Science, University of Trás-os-Montes and Alto Douro (UTAD), Portugal, and Veterinary and Animal Science Research Center (CECAV), UTAD, Portugal, ³Animalia Norwegian Meat and Poultry Research Centre, Oslo, Norwegen, ⁴Department of Food and Drug, Parma University, Italy, ⁵Dept. of Anatomy and Comparative Pathology and Toxicology, University of Córdoba, Spain, ⁶ Department of Food Hygiene and Environmental Health, University of Helsinki, Finland, ⁷Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Kulmbach, ⁸Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, Lisbon, Portugal, ⁹Department of Veterinary Medicine and Animal Sciences, University of Copenhagen and Danish Agriculture and Food Council, Denmark)</p>
9:20-9:35	Diskussion
9:35-9:50	<i>Pause</i>

BLOCK 2 – (e)Learning

9:50-10:10	<p>Tierschutzschulungen von Tiertransport- und Schlachthofpersonal – Das Projekt eSchulTS²</p> <p>Rudi Isbrandt¹, Nina Langkabel¹, Veronica Duckwitz², Christa Thöne-Reineke³, Mechthild Ladwig-Wiegard³, Svea Nicolaisen³, Harm Kuper⁴, Lisa Buchwald⁴, Marcus Doherr², Jörg Altemeier⁵, Diana Meemken¹</p> <p>(¹Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene, FU Berlin; ²Institut für Veterinär-Epidemiologie und Biometrie, FU Berlin; ³Institut für Tierschutz, Tierverhalten und Versuchstierkunde, FU Berlin; ⁴Arbeitsbereich Weiterbildung und Bildungsmanagement, FB Erziehungswissenschaft und Psychologie, FU Berlin; ⁵Tönnies Holding Aps & Co. KG)</p>
10:10-10:30	<p>Schulungsmaterialien für die einheitliche Befundung bei der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung des Rindes</p> <p>Dr. Patric Maurer</p> <p>(Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Kulmbach)</p>
10:30-10:50	<p>Fleischsteuer und andere Ideen – Eine Diskussionsrunde mit Studierenden der Veterinärmedizin zu Schlachthofskandalen</p> <p>Dr. Susann Thieme, Verena Oswaldi, Rudi Isbrandt, Dr. Nina Langkabel, Prof. Dr. Diana Meemken</p> <p>(Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene, FU Berlin)</p>
10:50-11:05	Diskussion
	<i>Ende des Tages</i>

Mittwoch, 03.03.2020

BLOCK 3 – Tierschutz

8:30-8:50	<p>Schlachtung trächtiger Nutztiere – Daten zu Rind und Schaf</p> <p>Emma Mathur, Chiara Pagamici, <u>Dr. Marina Morach</u>, Prof. Dr. Dr. h.c. Roger Stephan</p> <p>(Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich)</p>
8:50-9:10	<p>Nationales Tierwohl-Monitoring</p> <p>Dr. Isa Kernberger-Fischer¹, Dr. Michael Marahrens¹, Prof. Dr. Lars Schrader¹, Dr. Ute Schultheiß², Regina Wagner², Angela Bergschmidt³</p> <p>(¹Friedrich-Löffler-Institut, ²Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft, ³Thünen-Institut)</p>
9:10-9:25	Diskussion
9:25-9:35	<i>Pause</i>

BLOCK 4 – Bakterien, Viren, Parasiten

9:35-9:55	Prävalenzerfassung und Monitoringstudien ausgewählter humanpathogener Erreger in Wildtieren Dr. Martin Richter (Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin)
9:55-10:15	Seroprävalenz von <i>Toxoplasma gondii</i>, <i>Salmonella</i> spp. und Hepatitis E Antikörpern bei Mastschweinen auf der Ebene Schlachthof Lucien Kelbert, Dr. Caroline Furtwaengler, Dr. Juan Antonio Pinillo, <u>Dr. Marina Morach</u> , Dr. Katrin Zurfluh, Prof. Dr. Dr. h.c. Roger Stephan (Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich)
10:15-10:30	Diskussion

BLOCK 5 – COVID-19

10:30-10:50	Digitalisierung³ – Aus-, Fort- und Weiterbildung im Bereich der Fleischhygiene in der SARS-CoV-2 Pandemie am Beispiel der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover Nadine Sudhaus-Jörn ^{1,2} , Katharina Deichsel ² , Beate Pöttmann, Elisabeth Schaper ³ und Madeleine Plötz ¹ (¹ Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit, ² Koordinationsstelle für Berufsbegleitende Weiterbildungs-Studiengänge in der Veterinärmedizin, ³ E-Learning-Beratung, alle Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover)
10:50-11:20	SARS-COV2 Hot Spots Fleischerunternehmen – Erkenntnisse aus 12 Monaten Pandemiemanagement Dr. Gereon Schulze Althoff (Tönnies Holding Aps & Co. KG)
11:20-11:35	Diskussion

ATF-Stunden:

gesamte Tagung: 5 Stunden
02.03.2021: 2 Stunden
03.03.2021: 3 Stunden

Teilnahmegebühren:

gesamte Tagung: 50 €
02.03.2021: 25 €
03.03.2021: 35 €

Anmeldung:

Die Anmeldung ist nur über folgenden Link möglich: <https://www.conftool.net/fleischhygiene2021>.

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

Email: fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de

