

14. Fachtagung Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 4./ 5. März 2014
Koserstr. 20, Hörsaal A, 14195 Berlin Dahlem
Beginn (4.3.): 10.00 Uhr, Ende (5.3.): 16.00 Uhr

Stand: 3.3.2014

4.März 2014

1. Sitzung: Amtliche Überwachung und interne Eigenkontrolle

10.00 Eröffnung

10.15 – 10.30

Ernst, Edwin (Stuttgart):

Aktuelle Änderungen im Fleischhygienerecht: Stand und Vorgehensweise in den Gremien der EU und in Deutschland

10.40 – 10.55

Fries, Reinhard (Berlin):

Überwachung von Nutztieren – Die Novellierung der VO 854/2004

11.05 – 11.20

Makrutzki, Gregor, Ahmad Hamedy, Martin Köthe, Patric Maurer und Ernst Lücker (Leipzig):
Aktuelle Entwicklungen im Bereich der amtlichen Fleischuntersuchung auf Trichinella

11.30 – 11.45

Lücker, Ernst, Katharina Riehn und Ahmad Hamedy (Leipzig, Hamburg):
„Cysticercose“ und amtliche Fleischuntersuchung

11.55 – 12.10

Hildebrandt, Barbara (Freystadt):

Einsatz der Clean Card® PRO als Kontrolle der Reinigung

12.20 – 12.35

Behr, K.-P., M. Liman und J. Block (Höltinghausen):

PCR-Methoden in der Eigenkontrolle des Lebensmittelunternehmers

Jeweils Diskussion nach den Vorträgen

12.45 – 13.35 Mittagspause

2. Sitzung: Tierwohlbefinden bei Nutztieren

13.35 – 13.50

Langkabel, Nina, Maximilian Baumann, Annika Feiler, Arsooth Sanguankiat und Reinhard Fries (Berlin):

Fangen von Broilern unter dem Aspekt des Tierwohlbefindens - Vergleich von 2 Techniken

14.00 – 14.15

Feiler, Annika, Nina Langkabel, Maximilian Baumann und Reinhard Fries:

Fangen von Broilern unter dem Aspekt des Tierwohlbefindens - Vergleich von Maschinen- und Handfang

14.25 – 14.40

May, Thomas (Bonn):

Branchenlösung für mehr Tierwohl

14.50 – 15.20 Kaffeepause

15.20 – 15.35

Mischok, Dieter (Wildeshausen)

Transport von Puten: Belange des Tierwohls

15.45 – 16.00

Riehn, Katharina, Ahmad Hamedy und Ernst Lücker (Hamburg, Leipzig):

Die Schlachtung gravider Nutztiere - eine Herausforderung für den Tier- und Verbraucherschutz?

Jeweils Diskussion nach den Vorträgen

3. Sitzung: Veterinärmedizin

16.10 – 16.25

Maurer, Patric und Ernst Lücker (Leipzig):

Das Schlachthofpraktikum im Diskurs - Aktuelle Entwicklungen der praktischen Ausbildung

16.35 – 16.50

Baumann, Maximilian und Reinhard Fries (Berlin):

Die Aktivitäten des FAO- Reference Centre for VPH am Fachbereich im Jahr 2013.

Jeweils Diskussion nach den Vorträgen

17.00 Vorläufiges Tagesresumé (RF)

Im Anschluss findet ein Sektempfang statt.

5. März 2014

4. Sitzung: Haltungs- und Produktionshygiene

9.00 Beginn

9.10 – 9.25

Mischok, Dieter (Wildeshausen, Landkreis Oldenburg)
Hygiene in der Geflügelfleischgewinnung

9.35 – 9.50

Falke, Nina (Hannover):
Bewertung des Schlupfes von Broilerküken im Stall unter Berücksichtigung von Haltung, Hygiene, Tiergesundheit und Leistungsmerkmalen

10.00 – 10.15

Müller, Torsten (Borna):
Befunde und Diagnosen aus der post mortem - Untersuchung von Puten und ihre Relevanz für den Verbraucherschutz

10.25 – 10.35

Kremer, Peter (Sögel):
Befunde und Diagnosen aus der post mortem – Das Problem der Orchitis beim Eber

Jeweils Diskussion nach den Vorträgen

10.45 – 11.10 Kaffeepause

5. Sitzung: Lebensmittelketten (1)

11.10 – 11.25

Nier, S., H. Bäurle und Tamásy, Christine (Vechta):
Regionale Konzentrationen der Nutztierhaltung in Deutschland: Herausforderungen und Perspektiven.

11.35 – 11.50

Hopp, Wilfried und Tobias Kirschner (Soest, Unna):
Die Tierverluste von Rindern in Beziehung zur strukturellen Veränderung der Rinderhaltung im Einzugsbereich eines Zwischenbehandlungsbetriebs für tierische Nebenprodukte im Zeitraum 2004-2013.

12.00 – 12.15

Mader, Anneluise, Farshad Goodarzi Boroojeni, Fanny Knorr, Isabelle Ruhnke, Ilen Röhe, Abdul Hafeez, Klaus Männer, Wilfried Vahjen und Jürgen Zentek (Berlin):
Ernährungsphysiologische Untersuchungen von dekontaminierten Futtermitteln

12.25 – 12.40

González-Fuentes, Hiromi, Ahmad Hamedy, Eberhard von Borell, Ernst Lücker und Katharina Riehn (Leipzig, Halle, Hamburg):

Survival of *Alaria alata* mesocercariae in home made German meat products

Jeweils Diskussion nach den Vorträgen

12.50 – 13.35 Mittagspause

6. Sitzung: Lebensmittelketten (2)

13.35 – 13.50

Hiko, Adem, Herlinde Irsigler und Reinhard Fries (Berlin):

Salmonellen in zwei Rindfleischlinien in Äthiopien.

14.00 – 14.15

Langkabel, Nina, Herlinde Irsigler und Reinhard Fries (Berlin):

Toxoplasma und Yersinien in Sauen- und assoziierten Mastschweinebetrieben

14.25 – 14.55

Kaffeepause

14.55 – 15.10

Sankuankiat, Arsooth, Lilo Bräutigam, Herlinde Irsigler und Reinhard Fries (Berlin):

Transfer von Salmonella in einer Schweinelinie in Thailand.

15.20 – 15.35

Fries, Reinhard (Berlin):

Verbleib von *S. Mbandaka* in einer Futter- und Lebensmittelkette (Fallstudie)

Jeweils Diskussion nach den Vorträgen

15.45 Fries, Reinhard (Berlin): Gesamtresumé

Ein alle Beiträge umfassender Tagungsband wird nach Fertigstellung an die Teilnehmer versandt.

Teilnahmegebühren: 90.- €, Tageskasse 100.- €

Anmeldung und Information: Wissenschaftliche Einrichtungen VPH, Institut für Fleischhygiene und –technologie, FB Veterinärmedizin, FU Berlin, Brümmerstr. 10, 14195 Berlin.

Tel: 030 – 838 52790

Fax: 030 – 838 52792

Mail: fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de

ATF- Anerkennung: 11 Stunden