



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Dienstag, 26.09.2023**

14.00 - 14.25 Begrüßung und Eröffnung

### Lebensmittelrecht

Saal Werdenfels

14.25 - 14.45 *Bert Urlings (Boxtel, NL)*  
Lebensmittelsicherheitskultur aus Sicht des Lebensmittelherstellers –  
Erfahrungen und Bilanz zur Überwachung durch die Behörden

14.45 - 15.00 *Katrin Dirks (Oldenburg)*  
Umsetzung der EU-Vorgaben zum Whistleblower-Schutz – Anonyme Meldestelle in Niedersachsen  
für Verstöße und Missstände in den Bereichen Verbraucherschutz, Tierschutz und Tiergesundheit

15.00 - 15.15 *Markus Grube (Gummersbach)*  
Zielkonflikte: Wenn das Lebensmittelrecht einer nachhaltigen Wirtschaft im Wege steht

15.15 - 15.35 *Clemens Comans (Gummersbach)*  
Green Claims und Green Washing im Lebensmittelbereich

15.35 - 15.55 Diskussion

15.55 - 16.15 Pause

16.15 - 16.30 *Nils Grabowski (Hannover)*  
Rechtlicher Rahmen bisher zugelassener Erzeugnisse aus Speiseinsekten in der EU

16.30 - 16.45 *Stefanie Wolter (Leipzig)*  
Status quo mobiler Schlachtungen in Deutschland – Ergebnisse einer bundesweiten Onlineumfrage

16.45 - 17.00 *Gerd Weyland (Gummersbach)*  
Rechtliche Einordnung von Gabelbeinflfleisch und Putenunterkeulenfleisch, gebaadert

17.00 - 17.15 Diskussion

17.15 - 17.30 *Gabriele Greco (Berlin)*  
Die neue Verordnung (EU) Nr. 2020/741 im Zusammenhang mit Virus-assoziierten  
lebensmittelbedingten Ausbrüchen

17.30 - 17.50 *Christin Bonaparte / Tim Fechner (Detmold / Herford)*  
Planung, Durchführung und behördliche Bewertung von Challengetest-Tests bezüglich  
*L. monocytogenes*

17.50 - 18.00 Diskussion

18.00 Ende Vorträge Dienstag

18:00 Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Lebensmittelrecht



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Mittwoch, 27.09.2023**

Lebensmittelhygiene		Saal Werdenfels
08.30 - 08.50	<i>Monika Matt (Innsbruck, A)</i> Mikrobiologische Kriterien und die Kontrolle der Eigenkontrolle: Luxus oder Notwendigkeit?	
08.50 - 09.10	<i>Sarah Reuber (Detmold)</i> Monitoring der Betriebshygiene mittels Next Generation Sequencing von Listerienisolaten – ein wichtiges Tool zur Prävention	
09.10 - 09.20	Diskussion	
09.20 - 09.40	<i>Nicola Susan Rinn (Gießen)</i> Mikrobiologische Untersuchungen von illegal importierten Lebensmitteln tierischer Herkunft konfisziert von aus Drittländern in die Europäische Union (EU) einreisenden Flugpassagieren	
09.40 - 10.00	<i>Greta Gölz (Berlin)</i> <i>Campylobacter coli</i> aus Gewässern in Regionen mit hoher und geringer Nutztierdichte	
10.00 - 10.10	Diskussion	
10.10 - 10.40	Pause	
10.40 - 11.00	<i>Christine Bothmann (Neumünster)</i> NOKO-Fischprojekt - Schadstoffe in Fischen aus Binnengewässern	
11.00 - 11.20	<i>Susanne Fleischmann (Berlin)</i> <i>Vibrio cholerae</i> non-O1, non-O139 aus aquatischen Habitaten: ein Problem für den gesundheitlichen Verbraucherschutz?	
11.20 - 11.40	<i>Kim Katherine Nguyen (Erlangen)</i> Sushi – eine Gefahr, ein Risiko oder ein Genuss?	
11.40 - 12.00	<i>Stephan Ludwig (Göppingen)</i> Trends bei den rechtlichen Entwicklungen von Sicherheitsbewertungen und Betriebsschließungen am Beispiel einer Sushi-Gastronomie	
12.00 - 12.20	<i>Jens Andre Hammerl (Berlin)</i> <i>Vibrio</i> spp. as a suspected cause of a human gastrointestinal infection associated with the consumption of black tiger shrimps in a Greek restaurant in Germany	
12.20 - 12.45	Diskussion	
12.45 - 13.45	Mittagspause	
13.45 - 13.55	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung	
13.55 - 14.00	Vergabe der Posterpreise	



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Mittwoch, 27.09.2023 – Fortsetzung**

Lebensmittelhygiene		Saal Werdenfels
14.00 - 14.20	<i>Eberhard Haunhorst (Oldenburg)</i> Amtliche Überwachung und Untersuchung von Nahrungsergänzungsmitteln – Herausforderungen für den Vollzug	
14.20 - 14.40	<i>Laura Schiel (Erlangen)</i> Eignung von Untersuchungsmethoden zur Nährwertbestimmung von Speiseinsekten	
14.40 - 15.00	<i>Juliane Hirnet (Hannover)</i> Mehr Informationen – weniger Berührungspunkte Konsumentenbefragung zum Thema Speiseinsekten in Deutschland	
15.00 - 15.15	Diskussion	
15.15 - 16.00	Pause	
16.00 - 16.20	<i>Jan Bernd Hinrichs (Hannover)</i> Entwicklung eines neuen RT-qPCR-Assays zum Nachweis von Hepatitis-E-Virus-Kontaminationen in Lebensmitteln	
16.20 - 16.40	<i>Eva Trojnar (Berlin)</i> Rotaviren in Wildschweinen und Wildwiederkäuern in Brandenburg, 2019-2022	
16.40 - 17.00	Diskussion	
17.00	Ende Vorträge Mittwoch	
17:00	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Lebensmittelhygiene	



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Donnerstag, 28.09.2023**

Milchhygiene		Saal Werdenfels
09.05 - 09.15	<i>Maira Bultmann (Gießen)</i> Nachweis von Antibiotikarückständen in Urin von mit Sperrmilch gefütterten Kälbern	
09.15 - 09.35	<i>Karin Knappstein (Kiel)</i> Chancen des viertelselektiven Trockenstellens zur Reduktion des Antibiotikaeinsatzes in Milchviehbetrieben	
09.35 - 09.50	<i>Klement Albrecht (München)</i> Nachweis von Fluorochinolon-Rückständen in Milch mittels mikrobieller Hemmstofftestsysteme	
09.50 - 10.05	<i>Theresa Sievers (Kiel)</i> Molekularbiologische-Detektion von Antibiotikaresistenzgenen in Tankmilch	
10.05 - 10.20	<i>Christine Röhl (Wolznach)</i> Veränderungen im Rahmen der Probenahme und Güteprüfung nach Einführung der RohmilchGütV: Erfahrungen einer Untersuchungsstelle	
10.20 - 10.35	<i>Annika Boulaaba (Hannover/Braunschweig)</i> Niedersächsisches Handbuch zur amtlichen Überwachung von handwerklichen Milchverarbeitungsbetrieben, Teil 1	
10.35 - 10.50	<i>Asmien Brix (Hannover)</i> Niedersächsisches Handbuch zur amtlichen Überwachung von handwerklichen Milchverarbeitungsbetrieben, Teil 2	
10.50 - 11.10	Pause	
11.10 - 11.30	<i>Anja Buschulte (Berlin)</i> Potentielle Bedeutung von <i>Mycobacterium avium</i> subsp. <i>paratuberculosis</i> (MAP) für den Menschen und Maßnahmen zur Risikominimierung	
11.30 - 11.50	<i>Johanna Vahle (Hannover)</i> Verhalten von <i>Listeria innocua</i> während der Herstellung und Reifung eines Schnittkäses aus thermisierter Milch	
11.50 - 12.10	<i>Nadja Jeßberger (Hannover)</i> Wachstum und Toxinproduktion pathogener Bakterien in pflanzlichen Milchalternativen	
12.10	Ende Vorträge Donnerstag	
12:10	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Milchhygiene	



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Donnerstag, 28.09.2023 – Fortsetzung**

### **Workshop: Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügel- & Schweineschlachtprozess**

*Saal Werdenfels*

14.00 - 14.10	Begrüßung
14.10 - 14.20	<i>Felix Reich (Berlin)</i> Entwicklung und Implementierung technologischer Verfahren zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügel- und Schweineschlachtprozess (KontRed) – Teilprojekt Geflügel
14.20 - 14.30	<i>Anja Beterams (Berlin)</i> Entwicklung von Verfahren und Maßnahmen zur Verringerung von Campylobacter und Salmonellen im Rahmen des Broilerschlachtprozesses
14.30 - 14.40	<i>Susanne Fleischmann (Berlin)</i> Entwicklung und Implementierung der UV-C LED Technologie zur Reduktion von mikrobiellen Kontaminanten im Geflügelschlachtprozess
14.40 - 14.50	<i>Gesa Carstens (Berlin)</i> Hygienisierung von Prozesswasser und Karkassen im Geflügelschlachtprozess – Einsatz von organischen Säuren, Sauerstoffabspaltern und UV-C
14.50 - 15.15	Diskussion
15.15 - 15.45	Pause
15.45 - 15.55	<i>Nina Langkabel (Berlin)</i> Mögliche Interventionsmaßnahmen zur Verbesserung der Schlachthygiene beim Schwein vom Wartestall bis zur Kühlung
15.55 - 16.05	<i>Janna Tholen (Lemgo)</i> Automatische Kontaminationserkennung auf Schweineschlachtkörpern mittels Kamerasystem
16.05 - 16.15	Diskussion
16.15 - 16.25	<i>Martin Koethe (Leipzig)</i> Potenzial nanoskaliger Beschichtung von Kontaktflächen im Schlachtprozess zur Verringerung der bakteriellen Last
16.25 - 16.35	<i>Lyna M'Rabet (Hannover)</i> Bakteriozine für One-Health: Isolierung, Aufreinigung und Charakterisierung der Wirkung gegenüber durch Lebensmittel übertragene zoonotische Pathogene
16.35 - 16.45	<i>Tamar Gvaladze (Berlin)</i> Eignung von Phagen zur Reduktion von lebensmittelbedingten Zoonosen
16.45 - 16.55	<i>Thiemo Albert (Leipzig)</i> Anwendung plasmabasierter Technologien zur Inaktivierung von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Salmonella Enteritidis</i> auf Geflügelfleisch
16.55 - 17.20	Diskussion
17.20	Ende Workshop



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Freitag, 29.09.2023**

Fleischhygiene		Saal Werdenfels
08.30 - 08.40	<i>Annika Boulaaba (Braunschweig/Hannover)</i> Trichinenlabore: Konzept der Überwachung in Niedersachsen und Erkenntnisse aus den Audits	
08.40 - 08.50	<i>Tanja Grünewald (Erlangen)</i> Die Bakteriologische Fleischuntersuchung gem. AVV LmH – Modifikationen zur Anpassung an aktuelle Gegebenheiten	
08.50 - 09.00	<i>Rudi Isbrandt (Berlin)</i> Tierschutzschulungen für Schlachthofmitarbeitende: kostenlos, multilingual, barrierearm und zielgruppenorientiert	
09.00 - 09.15	Diskussion	
09.15 - 09.25	<i>Maria Weinmann (Hannover)</i> StronGeR – Stressreduktion durch (teil-)mobile Schlachtung bei Geflügel und Rindern – Projektvorstellung und Präsentation erster Erkenntnisse und Ergebnisse	
09.25 - 09.35	<i>Philipp Rolzhäuser (Leipzig)</i> Ergebnisse des 1. Workshops „Hofnahe Schlachtung im Dialog“	
09.35 - 09.45	Diskussion	
09.45 - 10.00	<i>Katrin Sassen (Hannover)</i> Fachaufsichtliche Vor-Ort Kontrollen in Niedersachsen in den Bereichen Fleischhygiene, Schlachtier- und Fleischuntersuchung einschließlich Tierschutz bei der Schlachtung	
10.00 - 10.15	<i>Michael Mayer (München)</i> Projekt Alternative Modelle und Strukturen in der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Bayern	
10.15 - 10.30	Diskussion	
10.30 - 11.00	Kaffeepause	
11.00 - 11.15	<i>Sabrina Corti (Zürich)</i> Mikrobiologischer Status von Schlachtnebenprodukten von Schweinen für die Lebensmittelkette	
11.15 - 11.30	<i>Patric Maurer (Erfurt)</i> Talkin` about trash – Fleischhygienerechtliche Beurteilung und TNP-Kategorisierung von Veränderungen am Schlachtkörper und an Organen	
11.30 - 11.40	<i>Susann Langforth (Berlin)</i> Lebensmittelketteninformationen beim Masthähnchen – Wie ist der Wissensstand der Tierhalter:innen?	
11.40 - 12.00	Diskussion	
12.00	Schlusswort und Veranstaltungsende	



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Montag, 18.09.2023**

**Online-Satellitenworkshop „Poster Pitch“:  
Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl**

*Online via Webex*

14.00 - 14.20 **Poster 1-4** Moderation: *K. Riehn (Hamburg)*

*Marcel Schmidt (Leipzig)*

Etablierung eines Schulungskonzeptes für Beteiligte des Fleischerhandwerks zur Vermittlung von Informationen über die Reduktion von Fett und Salz

*Laura Hösle (Weihenstephan-Triesdorf)*

Können Freiland Schweine sauber sein?

*Julia Gross (Berlin)*

Visuelle Kontaminationseinschätzung und Vergleich des mikrobiologischen Status´ von "sauberen" und "nicht sauberen" Lieferpartien zum Zeitpunkt der Schlachtung von Schweinen

*Louisa ZinBius (Hannover)*

Aus A1- und A2-Milch hergestellte Milchprodukte: technologische, mikrobielle und physikochemische Bedeutung

14.20 - 14.35 Pause

14.35 - 14:55 **Poster 5-8** Moderation: *P. G. Braun (Leipzig)*

*Sabrina Corti (Zürich)*

Diagnostik-Kompass: Mastitis beim Rind

*Daniela Schale (Hannover)*

Untersuchungen zum Mykotoxingehalt und mikrobiellen Status von schimmelgereiften Käsesorten

*Nadja Jeßberger (Hannover)*

Der Einfluss von Lactoferrin auf Wachstum und Toxinproduktion enteropathogener *Bacillus cereus*

*Katrin Bogun (Hannover)*

Interventionsstrategien zur Reduktion von Campylobacter in kommerziellen Hähnchenmastanlagen – Bakteriophagen, Kurkumin und organische Säuren

14:55 - 15.10 Pause

15.10 - 15.30 **Poster 9-11** Moderation: *M. Wagner (Wien, A)*

*Karen Barmetter (Zürich)*

Asymptomatische Salmonellenausscheider in der Lebensmittelproduktion

*Ole Lamp (Kiel)*

Einstieg in die Lebensmittelhygiene – Multimedia in der Lehre

*Leon Hart (Gießen)*

Neurotoxin-bildende Schimmelpilze im Abfalleimer: Eine Gefahr für Mensch und Tier?

15.30 - 15:55 Abstimmung Posterpreis

16.00 Veranstaltungsende



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

**Freitag, 06.10.2023**

### **Workshop: Aktuelle Fragen zum Export**

*Online via Webex*

*Moderation: S. K. Lhafi (BVL, Berlin)*

12.00 - 12.20	<i>Soumaya Lhafi (BVL, Berlin)</i> Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs – Aktuelles aus dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
12.20 - 12.40	<i>Johanna Knust (BMEL, Berlin)</i> Exportverhandlungen im internationalen Rahmen
12.40 - 13.00	<i>Katrin Schumann (BMEL, Berlin)</i> Allgemeine Hinweise für die Ausstellung von amtlichen Bescheinigungen beim Warenversand in Drittländer
13.00 - 13.20	<i>Christiane Berg (MKUEM, Mainz)</i> Sonderfälle der Zertifizierungspraxis
13.20 - 13.40	Diskussion & Pause
13.40 - 14.00	<i>Carola Ellner (BVL, Berlin)</i> Behördlich begleitetes Registrierungsverfahren für den Export von Lebensmitteln in die VR China: Aktuelles
14.00 - 14.20	<i>Gundula Flögel-Niesmann, Gesine van Mark, Tanja Voitag (LAVES, Oldenburg)</i> Behördlich begleitetes Registrierungsverfahren für den Export von Lebensmitteln in die VR China: ein Erfahrungsbericht
14.20 - 14.40	<i>Freya Priegnitz (BVL, Berlin)</i> Vor-Ort-Kontrollen im Rahmen der Rezepturregistrierung von Säuglingsnahrung für den Export in die VR China
14.40 - 15.00	<i>Christoph Michael Hänel (Stadt Flensburg)</i> Einsatz als „externer Auditor“ im Rahmen von Audits in anderen zuständigen Behörden: nur Erfahrungsaustausch oder das zukunftsfähige Auditmodell?!
15.00 - 15.20	Diskussion & Pause
15.20 - 15.40	<i>Stefanie Roth (BVL, Berlin)</i> Export von Fleischerzeugnissen in die USA – Aktuelles
15.40 - 16.00	<i>Mirjam Tronich (MLR, Stuttgart)</i> Zulassung eines eigenständigen Kühlhauses für den Export in die USA
16.00 - 16.20	Diskussion & Verabschiedung
16.20	Veranstaltungsende





26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster (in alphabetischer Reihenfolge)

*Amir Abdulmawjood*

Complete Genome Sequence of *Arcanobacterium bovis* isolated from the milk of a cow with mastitis

*Ömer Akineden*

Ein Sandwich-Enzymimmuntest unter Verwendung polyklonaler und monoklonaler Antikörper zum Nachweis von *Staphylococcus aureus* Enterotoxin H in Milch

*Thiemo Albert*

Antimikrobielle Wirkung einer DBD-Plasmaentladung gegenüber *Campylobacter jejuni* und *Salmonella Typhimurium* auf Geflügelhaut und -fleisch

*Victoria Bläske*

Einfluss einer nanoskaligen Beschichtung einer Edelmetalloberfläche auf *Campylobacter jejuni* im Geflügelschlachtprozess

*Ann-Sophie Braun*

Containern als Gefahr für die öffentliche Gesundheit? –  
Mikrobiologische und sensorische Qualität von „geretteter“ Milch und Milchprodukten

*Peggy Braun*

Abenteuer Ernährung in Thüringen

*Peggy Braun*

Neuer Lehr- und Lernzielkatalog der veterinärmedizinischen Bildungsstätten in Deutschland, Schweiz und Österreich

*Anja Buschulte*

Anwendung des HACCP-Konzeptes in einem nicht-kommerziellen Bereich am Beispiel Milchküche

*Samart Dorn-In*

Vorkommen kältetoleranter Clostridien in Rinderbeständen in Österreich

*Lydia Engel*

Serologischer Nachweis von *Toxoplasma gondii* in Serum und Fleischsaft von Waschbären (*Procyon lotor*)

*Louisa Giebler*

Vorkommen des Tetrazyklin-Resistenzgens tet(H) bei *Glaesserella parasuis*-Isolaten mit leicht erhöhten minimalen Hemmstoffkonzentrationen für Tetrazyklin

*Nils Grabowski*

Auffassungen von Studierenden in Deutschland, Kambodscha und Thailand zu den Ernährungsvorteilen durch Speiseinsekten

*Vanessa Große-Peclum*

Sensorische und physikochemische Untersuchungen von Geflügelhaut/-fleisch nach Einsatz von plasma-aktiviertem Wasser

*Ahmad Hamedy*

Untersuchung zur aktuellen Situation und Problematik des Praktikums der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung gemäß Tierärztlicher Approbationsverordnung nach Reduktion auf eine Tierart



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung (in alphabetischer Reihenfolge)

Jens Andre Hammerl

Lytic *Klebsiella pneumoniae* phages from fecal samples and their suitability for treatment purposes

Jens Andre Hammerl

Case report on a fatal outcome of a septic *Vibrio parahaemolyticus* infection in a German resident: Isolate characteristics, genetic dissection and phylogenetic assignment

Petra Hiller

Staphylokokken-Enterotoxine in amtlichen Lebensmittelproben: Ergebnisse von Bestätigungsuntersuchungen des NRL-Staph (2013-2022)

Nadja Hillig

Eignung verschiedener Tupfer für den Nachweis von *Listeria monocytogenes* auf Lebensmittelkontaktflächen

Theresa Kain

Einsatz unterschiedlicher Brillantschwarz-Reduktionstests zum Nachweis antimikrobiell wirksamer Substanzen in Stutenmilch

Theresa Kain

Einfluss der Fettquelle auf mikrobiologische Faktoren in Salami aus Rehfleisch

Corinna Kehrenberg

Fehlende Wirts-Superinfektionsimmunität bei neuen, gesamtgenom-sequenzierten *Bordetella avium* Bacteriophagen mit lysogenem Lebenszyklus

Sebastian Koch

Cost-Effectiveness of Intervention Measures Against *Campylobacter* in Broiler Fattening – A Systematic Literature Review

Antonia Kreitlow

*Trueperella pecoris* ist eine neu entdeckte bakterielle Spezies – wie entsteht ein Nachweissystem zur Erfassung der potenziellen pathologischen Bedeutung des Bakteriums?

Carsten Krischek

Kann man die Nitrit- und NaCl-Konzentration von Rohwürsten durch Verwendung von tiefgefrorenem Fleisch reduzieren?

Franziska Kumm

In-vitro-Empfindlichkeitsbestimmung von *Bordetella avium*: Untersuchungen zur Korrelation von Ergebnissen ermittelt mit harmonisierter Bouillon-Mikrodilutions- und Agardiffusionsmethode

Nina Langkabel

Tränkevorrichtungen im Wartestall von Schweineschlachtbetrieben: Biofilme als Gefahr für die Lebensmittelsicherheit?

Sarah Lindinger

Hygienische Bewertung von tierischen Nebenprodukten und Fleisch zur Rohverfütterung an Hunde (BARF)



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung (in alphabetischer Reihenfolge)

*Patrick Mester*

Rapid detection of *Listeria monocytogenes* in dairy products by a novel chemiluministic approach

*Clara Noé-Nordberg*

Bewegungsjagden bei Schalenwild und Wildbretqualität

*Katja Nordhoff*

Carbapenem- und mcr-1-vermittelte Colistinresistenz bei *Enterobacterales* von Mastputen und ihren Kontaktpersonen in Niedersachsen: Prävalenz und zoonotische Übertragung

*Elisa Peh*

Kombinierte Anwendung von Phagen und einem competitive exclusion Produkt zur Reduktion von *Campylobacter* bei Masthähnchen

*Rebecca Pöther*

Überprüfung der Leistungsfähigkeit von mikrobiologischen Hemmstofftest- / Schnelltest-Systemen unter Berücksichtigung der Verordnung zur Fortentwicklung des Rohmilchgüterrechts

*Johanna Popp*

Untersuchung der frühpostmortalen Reifung von Schweinefleisch unter Berücksichtigung des aeroben Muskelstoffwechsels

*Jasem Saffaf*

Reduktion von *Salmonella* spp. in Rapsschrot mittels plasmabasierter Verfahren

*Sara Schaarschmidt*

Laborvergleichsuntersuchung zum qualitativen Nachweis von Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette mittels einstufiger Anreicherung

*Antje Schönknecht*

Hygienisch-mikrobiologische Parameter von Holzschneidebrettern

*Shary Schneider*

Rechtliche Vorgaben vs. gelebte Praxis – Studie zur Arzneimittelanwendung und -dokumentation bei Kastration von Schlachtequiden

*Natalie Schuller*

Entwicklung und Validierung eines quantitativen real-time PCR-Assays für den Nachweis von *Clostridium sporogenes* in salz- und nitritreduzierten Fleischerzeugnissen

*Felicitas Maria Schumann-Muck*

Auswirkungen einer nanoskaligen Beschichtung auf Rupffingern auf *Campylobacter jejuni*, *Salmonella Enteritidis* und *Escherichia coli*

*Mara Stabusch*

Stärkung der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Tunesien

*Roger Stephan*

Ballistic study on the injury potential of different bullet types in the use of a newly developed bullet shooting stunner for adequate stunning of heavy cattle



26. - 29.09.2023 | Garmisch-Partenkirchen

## 63. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung (in alphabetischer Reihenfolge)

Roger Stephan

Knife decontamination by cold water treatment supplemented with Inspexx™ 210 – a validation study in an abattoir

Roger Stephan

Blaue Verfärbungen auf der Oberfläche eines Kaninchenschlachtettkörpers – ein Fallbericht

Roger Stephan

Seroprevalence of paratuberculosis in Swiss dairy farms and risk factors associated with positive herd status

Roger Stephan

Livestock as possible reservoir of *Escherichia albertii* in Switzerland

Roger Stephan

Emergence of blaSHV-12 and qnrS1 encoded on IncX3 plasmids: changing epidemiology of extended-spectrum  $\beta$ -lactamases among *Enterobacterales* isolated from broilers

Roger Stephan

Oxazolidinone resistance genes in florfenicol resistant enterococci from beef cattle and veal calves at slaughter

Roger Stephan

Strain diversity in *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis*-positive bovine fecal samples collected in Switzerland

Roger Stephan

Performance of a newly designed PCR primer set (JB5) targeting IS900 for *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* detection

Roger Stephan

Whole genome sequence-based characterisation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from game meat originating from several European countries