



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Dienstag, 24.09.2024

14.00 - 14.25 Begrüßung und Eröffnung

Lebensmittelrecht – Schwerpunkt: Labormeldepflicht

Saal Werdenfels

Moderation: E. Ernst / M. Langen

14.25 - 14.45 Labormeldepflicht aus Sicht des Gesetzgebers *Bobbert (BMEL)*

14.45 - 15.00 Labormeldepflicht aus Sicht der Wirtschaft *Girnau (Lebensmittelverband Deutschland)*

15.00 - 15.15 Eigenkontrollen vs. amtliche Proben: Wie effektiv ist das Konzept der Eigenverantwortung in der Lebensmittelbranche? *Nordhoff (LAVES)*

15.15 - 15.55 Podiumsdiskussion zur Labormeldepflicht *Girnau (Lebensmittelverband Deutschland) / Grube (GPKH Rechtsanwälte) / Bobbert (BMEL) / Helling (ALB) / Blöth (VUP) & Fragen aus dem Auditorium*

15.55 - 16.15 Pause

16.15 - 16.30 Mindesthaltbarkeitsdatum vs. Verbrauchsdatum bei verzehrfertigen Lebensmitteln im Hinblick auf den Nachweis von *Listeria monocytogenes* *Koerfer (W&K Rechtsanwälte)*

16.30 - 16.45 Vorschläge für Gesetzesänderungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen *Grube (GPKH Rechtsanwälte)*

16.45 - 17.00 Reduktion von Lebensmittelverschwendung – Ein Überblick und Ausblick am Beispiel von Lebensmittelspenden *Comans (cibus Rechtsanwälte)*

17.00 - 17.15 Diskussion

17.15 - 17.30 Die Ernährungsstrategie der Stadt Oldenburg – Vernetzung für mehr Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Wissenstransfer *Eva (Stadt Oldenburg)*

17.30 - 17.45 Angebot von nicht vorverpackten, kühlpflichtigen oder kühlbedürftigen Lebensmitteln bei Raumtemperatur – Rechtlicher Rahmen und praktische Umsetzung *Kraus (GvW Graf von Westphalen Rechtsanwälte Steuerberater Partnerschaft mbB)*

17.45 - 18.00 Diskussion

18.00 Ende Vorträge Dienstag



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 25.09.2024

**Lebensmittelhygiene
FG Lebensmittelrecht und Lebensmittelhygiene**

Saal Werdenfels

**Schwerpunkt Listerien:
Leitlinie des Lebensmittelverbandes, rechtliche Bewertung**

08.30 - 08.45	Vorstellung der „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis – Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen <i>Listeria monocytogenes</i> in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“ <i>Stähle (Lebensmittelverband Deutschland)</i>
08.50 - 09.00	Monitoringkonzepte der Leitlinie für Industrie und Handwerk <i>Langen (Ariana Laboratories and Consulting Group)</i>
09.00 - 09.10	Diskussion
09.10 - 09.25	Expertengremium zur wissenschaftlichen Bewertung des Wachstumsvermögens von <i>L. monocytogenes</i> in verzehrfertigen Lebensmitteln <i>Ernst (MLR)</i>
09.25 - 09.40	Umgang mit Listeriennachweisen in zugelassenen niedersächsischen Milchverarbeitungsbetrieben – Fallbeispiele <i>Boulaaba (LAVES)</i>
09.40 - 09.55	Zuordnung von <i>Listeria monocytogenes</i> zu verschiedenen ökologischen Nischen im Rahmen eines One-Health-Ansatzes <i>Stessl (VU Wien)</i>
09.55 - 10.10	Diskussion
10.10 - 10.40	Pause
10.40 - 10.55	Thunfisch aus Konserven – ein hoch sensibles Thema? <i>Bartelt (LAVES)</i>
10.55 - 11.10	Vegetarische und vegane Ersatzprodukte – mikrobiologisch sichere Lebensmittel? <i>Nguyen (LGL)</i>
11.10 - 11.25	Qualität und mikrobiologische Sicherheit von frischen und getrockneten Speisepilzen <i>Ludewig (VU Wien)</i>
11.25 - 11.40	Untersuchungen zum Vorkommen von toxinogenen Schimmelpilzen in Früchten aus dem Lebensmitteleinzelhandel <i>Usleber (Justus-Liebig-Universität Gießen)</i>
11.40 - 12.00	Diskussion
12.00 - 12.20	Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung Juni 2024 <i>Gerten (Merck)</i>
12.20 - 12.30	Diskussion
12.30 - 13.45	Mittagspause
13.45 - 13.55	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
13.55 - 14.00	Vergabe der Posterpreise



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Mittwoch, 25.09.2024 – Fortsetzung

Lebensmittelhygiene		Saal Werdenfels
14.00 - 14.15	Krankheitskosten der Campylobacter-Enteritis in Deutschland <i>Schorling (MRI)</i>	
14.15 - 14.30	Unraveling the Genetic Determinants behind the resilience of <i>Salmonella enterica</i> on ready-to-eat Melon <i>Esteban-Cuesta (LMU)</i>	
14.30 - 14.45	Probiotisch Schutzkulturen zur Stabilisierung und Verlängerung der Haltbarkeit von Kochpökelwaren: neuartiges Verfahren <i>Hennes (VU Wien/ FFoQSI)</i>	
14.45 - 15.00	AI-assisted Risk Negotiation – integrated risk analysis for One Health <i>Johler (Uni Zürich)</i>	
15.00 - 15.15	Diskussion	
15.15 - 16.00	Pause	
16.00 - 16.15	Entwicklung und Implementierung eines sektorübergreifenden WGS-Datenmanagementsystems in Deutschland <i>Alt (BMEL)</i>	
16.15 - 16.30	KontRed-Verbund – Reduktion der bakteriellen Belastung von Geflügel- und Schweineschlachtkörpern – Vorstellung des Data Hubs <i>Kirse (TiHo)</i>	
16.30 - 16.45	EU-Projekt WATSON: Die Entwicklung eines ganzheitlichen, auf fälschungssicheren- und KI Technologien basierenden Konzeptes zur schnellen Identifikation und Verhinderung von betrügerischen Praktiken in der Lebensmittelkette <i>Brüggemann (MRI)</i>	
16.45 - 17.00	<i>Bacillus thuringiensis</i> and <i>B. cytotoxicus</i> – the taxonomic collapse of the <i>B. cereus</i> group and the rise of the underdogs <i>Efter (LMU)</i>	
17.00 - 17.20	Diskussion	
17.20	Ende Vorträge Mittwoch	



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 26.09.2024

Milchhygiene Moderation: Usleber / Akineden		<i>Saal Werdenfels</i>
09.05 - 09.15	Rohmilch aus Milchautomaten – Untersuchungsergebnisse aus 4 Schwerpunkt-Aktionen von 2017-2023 <i>Matt (AGES Innsbruck)</i>	
09.15 - 09.25	Untersuchungen zu Wirkstoffidentität und -konzentration in Hemmstoff-positiver Anlieferungsmilch nach Inkrafttreten der Rohmilchgüteverordnung <i>Hart (Justus-Liebig-Universität Gießen)</i>	
09.25 - 09.35	Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden in Milch von kleinen Wiederkäuern – Ergebnisse einer Transferstudie <i>Knappstein (MRI Kiel)</i>	
09.35 - 09.50	Diskussion	
09.50 - 10.00	Mikrobiologische Qualität von Wasser für die Zubereitung von Säuglingsnahrung <i>Buschulte (BfR)</i>	
10.00 - 10.10	Gehalte an biogenen Aminen in verschiedenen Hartkäsesorten aus dem Einzelhandel <i>Martin (CVUA MEL)</i>	
10.10 - 10.20	Wachstum von Methicillin-resistenten <i>Staphylococcus aureus</i> während der Herstellung von Rohmilchweichkäse und der inhibitorische Effekt von Starterkulturen <i>Wörrmann (BfR)</i>	
10.20 - 10.40	Diskussion	
10.40 - 11.00	Pause	
<i>Moderation: Plötz / Braun</i>		
11.00 - 11.20	Milch der Zukunft? Eine Übersicht über tierfreie Alternativen zu Milch und Milchprodukten <i>Jeßberger (TiHo)</i>	
11.20 - 11.30	Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Pflanzen basierten Käse- und Joghurtalternativen <i>Vahle (TiHo)</i>	
11.30 - 11.50	Relevanz von Mykotoxinen in Milchalternativen <i>Rehagel (Mönchengladbach)</i>	
11.50 - 12.05	Diskussion	
12.05	Ende Vorträge Donnerstag	



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 26.09.2024 – Fortsetzung

Praxis-Workshop:

Saal Werdenfels

**Listerien in Lebensmitteln – lebensgefährlich oder legal?
Eine Möglichkeit zum interdisziplinären Austausch**

Moderation: Steffens / Langen

14.00 - 14.10	Begrüßung
14.10 - 14.40	Listerien aus Sicht der Humanmedizin – Epidemiologie und Klinik <i>Krenz-Weinreich</i>
14.40 - 15.10	Erfahrungen mit der Bewertung von Challengetests <i>Langfeldt</i>
15.10 - 15.40	Wiederholter Nachweis von humanen Ausbruchs-Stämmen in Fleischerzeugnissen – Was tun? <i>Zurich</i>
15.40 - 16.00	Pause
16.00 - 17.00	Fall-Bsps. Prüfberichte (Gruppenarbeit 4 Gruppen à 10 Personen) <i>Koerfer / Langen / Boulaaba</i>
17.00 - 17.15	Diskussion
17.15	Ende Workshop

Aus dem Inhalt:

Das Seminar „Listerien: Lebensgefährlich oder legal?“ bietet eine umfassende Auseinandersetzung mit den Herausforderungen und im Umgang mit Listerien. Aus Sicht der Humanmedizin, der Veterinärmedizin und der Rechtswissenschaft wird die Thematik aus ihren jeweiligen Perspektiven analysiert. Präventive sowie reaktive Maßnahmen sollen hinterfragt und diskutiert werden. Eine zentrale Komponente des Seminars ist die praxisorientierte Gruppenarbeit, bei der die Teilnehmer reale Fallbeispiele von Listeriennachweisen in Lebensmitteln analysieren und rechtlich bewerten.

Listeriose: Eine ernste gesundheitliche Bedrohung für den Menschen

Listeriose ist eine schwere bakterielle Infektion, die durch den Verzehr von mit *Listeria monocytogenes* kontaminierten Lebensmitteln verursacht wird. Besonders gefährdet sind Schwangere, Neugeborene, ältere Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem. Die Symptome reichen von milden grippeähnlichen Beschwerden bis hin zu lebensbedrohlichen Erkrankungen wie Meningitis und Sepsis. Wie funktioniert die epidemiologische Nachforschung aus Sicht der Humanmedizin?

Fachliches Handeln bei der behördlichen Bewertung von Challengetests

Challengetests sind ein wichtiges Instrument zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. Die Lebensmittelüberwachung spielt eine zentrale Rolle bei der Bewertung dieser Tests und der rechtlichen Einordnung der mikrobiologischen Kriterien. Welche Sorgfaltspflichten sind seitens der Behörde einzuhalten?

Humanpathogene Isolate in Fleischerzeugnissen – eine Falldarstellung

Treten wiederholt Listerien in Lebensmittel mit Zweckbestimmung für den sofortigen Verzehr auf, sind sowohl der Lebensmittelunternehmer als auch die Überwachung vor ernsthaften Herausforderungen gestellt. Welche Schlussfolgerungen und Maßnahmen resultieren aus den Untersuchungsergebnissen? Welche Erkenntnisse aus der Überwachungspraxis sind hilfreich, damit eine Listerienproblematik beherrschbar wird?

Praxisorientierte Gruppenarbeit

Die Gruppenarbeit im Seminar zielt darauf ab, die Teilnehmer in die praktische Analyse und rechtliche Bewertung von Listeriennachweisen einzuführen. Anhand von vier Fallbeispielen sollen die Teilnehmer die richtigen rechtlichen Schlussfolgerungen erarbeiten. Am Ende der Gruppenarbeit präsentieren die Teams ihre Ergebnisse vor dem Plenum. Der Schwerpunkt jeder Präsentation liegt auf den zu ergreifenden Maßnahmen und den vorgeschlagenen Präventionsstrategien.



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Freitag, 27.09.2024

Fleischhygiene Moderation: <i>Sudhaus-Jörn</i>		<i>Saal Werdenfels</i>
08.30 - 08.45	Mobile Schlachtung von Rindern und Geflügel in Hessen (EU-Zulassung eines mobilen Geflügelschlachthofs, Teilmobile Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb) <i>Ibrahim (Wiesbaden)</i>	
08.45 - 09.00	Auf die inneren Werte kommt es an – Ergebnisse mikrobiologischer Untersuchungen teilmobil geschlachteter Rinder im Projekt „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ <i>Barhoum (Uni Leipzig)</i>	
09.00 - 09.15	Mikrobiologische Untersuchungen zur bakteriologischen Belastung von Schlachtkörpern nach verlängerter Ausweidezeit im Rahmen des „Robutcher“- Projektes <i>Zimmermann (Kulmbach)</i>	
09.15 - 09.30	Diskussion	
09.30 - 09.45	Kontaminationsreduktion auf Schweineschlachtkörpern mittels Videobildanalyse und Vakuum-Dampf Behandlung <i>Upmann (TH OWL, Lemgo)</i>	
09.45 - 10.00	Dekontamination mit alternativen Methoden als Hürdenkonzept: Die Wirksamkeit von UV-C-Bestrahlung auf mikrobiell kontaminierte Schweine- und Geflügelhaut <i>Große-Peclum (TiHo)</i>	
10.00 - 10.10	Diskussion	
10.10 - 10.40	Pause	
Moderation: <i>Ellerbroek</i>		
10.40 - 10.50	Das Schlachthofpraktikum: Ergebnisse einer Online-Umfrage unter Veterinärmedizinierenden an der Freien Universität Berlin sowie Bewertung des Einflusses zusätzlicher Vorbereitungsveranstaltungen <i>Gross (FU Berlin)</i>	
10.50 - 11.05	Projekt Zukunft der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Bayern <i>Mayer (München)</i>	
11.05- 11.15	Diskussion	
11.15 - 11.30	Mit „Learning Nuggets“ Wissen transportieren! Effektive und nachhaltige Schulungen mit unmittelbarem Praxisbezug für das amtliche Untersuchungspersonal <i>Gerbes-Schmidt / Kühnel (Vechta)</i>	
11.30 - 11.45	Vorstellung und erste Erfahrungen mit der Plattform zur bundesweiten Sammlung von Schulungsmaterialien; Arbeitsergebnis der AFFL/AGT-Projektgruppe „Fortbildungsinhalte SFU / Tierschutz bei der Schlachtung“ <i>Sassen (Hannover)</i>	
11.45 - 11.55	Diskussion	
11.55	Schlusswort und Veranstaltungsende	



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Montag, 16.09.2024

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

Online via Webex

Moderation: Braun / Guldemann

14.00 - 14.20	Posternummer: PPI 1-3
PPI 1	Lebensmittelhistologie im Jahr 2024 – Daseinsberechtigung oder überholte Technologie? <i>Kallweit (Halle)</i>
PPI 2	Öffentlichkeitsarbeit in der Lebensmittelsicherheit neu gedacht 2.0 – Projektumsetzung und Ergebnisdarstellung <i>Geuthner (Halle/Saale)</i>
PPI 3	Vorhersage der Funktionalität von Proteinrohstoffen (tierisch/pflanzlich) in Lebensmitteln zur frühzeitigen Beurteilung der Produktstabilität <i>JeBberger/Schulz (TiHo/Zeven)</i>
14.20 - 14.40	Pause
14.40 - 15.00	Posternummer: PPI 4-6
PPI 4	Schein und Sein bei der Kennzeichnung von Döner Kebab <i>Köthe (Leipzig)</i>
PPI 5	Mikrobiologische Qualität von verzehrfertigen rohen Sprossen <i>Otto-Kuhn (Fellbach)</i>
PPI 6	Möglichkeiten und Grenzen der Salz- und Nitritreduktion in Rohwürsten <i>Röpper (Hannover)</i>
15.00 - 15.15	Pause
15.15 - 15.35	Posternummer PPI 7-9
PPI 7	Entwicklung einer "Rate all that apply-Prüfung" auf Basis einer einfachen sensorischen Beschreibung am Beispiel eines Nahrungsergänzungsmittels in "Snackform" <i>Siekman (Hannover)</i>
PPI 8	Occurrence of foodborne parasites in ready-to-eat salads and herbs collected on retail level in Switzerland <i>Tresch/Stephan (Zürich)</i>
PPI 9	Microbiological quality of plant-based meat-alternative products collected at retail level in Switzerland <i>Barmettler/Stephan (Zürich)</i>
15.35 - 15.45	Übergreifende Diskussion
15.45 - 16.00	Abstimmung Posterpreis
16.00	Veranstaltungsende



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster (alphabetisch nach Nachname)

- P1** Reaktion menschlicher Darmzellen auf *Bacillus cereus* Enterotoxine *M. Albahri*
- P2** Untersuchungen zum Einfluss einer plasmaaktivierten Schutzatmosphäre auf die Sicherheit und Qualität von vorverpacktem rohem Geflügelfleisch *T. Albert*
- P3** Einfluss von Voranreicherungsverfahren und Säurestress auf den qualitativen Nachweis von *Listeria monocytogenes* gemäß EN ISO 11290-1 *T. Albert*
- P4** Vergleichende Lagerungsversuche in unterschiedlichen „Take away“-Menüschalen *A. Arki*
- P5** Erhebung von Daten zum Vorkommen von Salmonellen und präsumtiven *B. cereus* in Sesamprodukten aus dem Schweizer Detailhandel – eine Querschnittsstudie *K. Barmettler*
- P6** Identifizierung und Charakterisierung von Thuricin-17-ähnlichen Bakteriozinen, produziert von *Bacillus thuringiensis* und *Bacillus cereus* Isolaten *S. G. Batman*
- P7** Lebensmittelhistologie: Neuer Qualitätsparameter für Hackfleisch *B. Beneke*
- P8** Entwicklung und Einsatz eines Phagencocktails zur Bekämpfung von *Salmonella* spp. und *E. coli* auf rohem Hähnchenbrustfilet *O. Berhilevych*
- P9** Reduktion von *Salmonella* spp. in Rapsschrot mittels UV-C-Strahlung *V. Bläske*
- P10** Auswertung der Evaluierung des „Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungspraktikums“ für die Jahre 2018-2023 *V. Bläske*
- P11** Aktuelle Vorhaben des DVG Arbeitskreises „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“ *P. Braun*
- P12** Containern: Mikrobiologische und sensorische Qualität von aus der Mülltonne entnommenen Lebensmitteln *A.-S. Braun*
- P13** Mikrobiologischer Status von Reis und Nudeln *B. Bührle*
- P14** ZooNotify – Neues Online-Portal liefert Daten über das Vorkommen von Zoonoseerregern und deren Antibiotikaresistenzen entlang der Lebensmittelkette in Deutschland *T. Crease*
- P15** Match-Meldung eines *Listeria monocytogenes*-Isolates aus einem Lebensmittelbetrieb mit einem Humancluster – Welche Schritte hat die Lebensmittelüberwachung zu bedenken? *G. N. Eggert*
- P16** Einflussfaktoren auf die Ernährungsgewohnheiten ausgewählter Berufsgruppen – Ergebnisse einer deutschlandweiten Online-Umfrage *L. Engel*
- P17** Effect of food-related stress on staphylococcal enterotoxin C expression *D. Etter*
- P18** Microbial risk analysis from a food industry perspective – Insights from an international survey *A. Fetsch*
- P19** Prävalenz von *Vibrio* spp. in Meeresfrüchten aus dem Berliner Einzelhandel *S. Fleischmann*
- P20** *Bacillus thuringiensis* aus Biopestiziden auf Tomate und Salat: Erkenntnisse aus dem Zoonosen-Monitoring 2016, 2021 und 2022 in Deutschland *H. Frenzel*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P21** Deciphering the Interaction of *Salmonella enterica* with Alfalfa Sprouts *L. Führer*
- P22** Gesamtgenomanalyse von *Listeria monocytogenes* in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Untersuchung des Einflusses von Probenahmestellen und -zeitpunkten *A.-C. Geuthner*
- P23** Veränderungen des regulatorischen Bereiches bei tet(H)-tragenden *Glaesserella parasuis*-Isolaten führen zu niedrigen minimalen Hemmkonzentrationswerten für Tetracyclin *L. Giebler*
- P24** Biokontrolle von Pseudomonas-Biofilmen in Milchbetrieben durch den Einsatz von Bakteriophagen *Gieschler-Lübbehüsen (Kiel)*
- P25** Zur Mikrobiologie von in der EU zugelassenen Erzeugnissen aus Speiseinsekten *N. T. Grabowski*
- P26** Umgebungskontamination mit *Listeria monocytogenes* in Fleischverarbeitungsbetrieben in Berlin *G. Greco*
- P27** Histologische Untersuchung von veganen und vegetarischen Fleischersatzprodukten – Erste Bestandsaufnahme *T. Grünwald*
- P28** Untersuchungen zur Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels mittels Alaria alata mesocercariae migration technique (AMT) in der Wildschweinpopulation im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte (MSE) *A. Hamedy*
- P29** Nachweis von *V. tarriae* in Louisiana Flusskrebse in Italien: Welche Bedeutung hat diese Spezies für den Verbraucherschutz? *J. A. Hammerl*
- P30** Einfluss der Rohstoff- und Lebensmittelverarbeitungsumgebung auf Mehrkomponenten-Convenience-Produkte *T. Hennes*
- P31** Entwicklung einer Multiplex-PCR zum Nachweis aller pathogener und nicht-pathogener Biotypen von *Yersinia enterocolitica* *S. Hertwig*
- P32** Mikrobielle Belastungen von verzehrfertigen Frikadellen aus Schweinefleisch im Vergleich zu veganen Ersatzprodukten *N. Hillig*
- P33** Hepatitis-E-Virus in leberhaltigen Fleischerzeugnissen – Einfluss der Herstellungsparameter auf die Prävalenz des Hepatitis-E-Virus-RNA Nachweises in verzehrfertigen Produkten *J. Hinrichs*
- P34** Bestimmung epidemiologischer cut-off Werte für nicht-O1/O139 *V. cholerae* und *V. parahaemolyticus* mittels Agardiffusion: Grundlage für Monitoring und Resistenzbewertung klimaassoziierter Indikatorkeime *C. Jäckel*
- P35** Zur Altersbestimmung von Schweinefeten vor dem Hintergrund des Tierschutzvollzuges sowie weiterer Aspekte im Zusammenhang mit Transport und Schlachtung von trächtigen Tieren *F. Janelt*
- P36** Verderb von UHT Milch durch psychrotrophe Erreger *N. Jeßberger*
- P37** Official veterinarians in Europe: questionnaire-based insights into demographics, work and training *S. Johler*
- P38** Differenzierung des Spektrums an Koagulase-negativen Staphylokokken in Milchproben mittels MALDI-ToF-Massenspektrometrie *T. Kain*
- P39** Untersuchungen zur Entblutung teilmobil geschlachteter Rinder anhand verschiedener Parameter *C. Käßler*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P40** Untersuchung und Beurteilung veganer und vegetarischer Ersatzerzeugnisse – aus der Praxis eines amtlichen Lebensmittel Labors *S. Keck*
- P41** Entwicklung einer Methode für eine harmonisierte Empfindlichkeitsprüfung von *Avibacterium* spp. und Resistenzmonitoring *C. Kehrenberg*
- P42** Occurrence and characteristics of *Yersinia enterocolitica* in pork collected at retail level in Switzerland *L. Kelbert*
- P43** Vorstellung der niedersächsischen Handreichung zur Lebensmittelhygiene in Milchküchen von Krankenhäusern *C. Knorr*
- P44** Transfer und Eliminierung von perfluorierten Carbon- und Sulfonsäuren (PFCA und PFSA) bei aufwachsenden Lämmern *T. Krause*
- P45** Einflüsse von Salz- und Nitritreduktion auf das Wachstum von *Clostridium sporogenes* in Rohwürsten während der Reifung und Lagerung *A. Kreißlow*
- P46** Verfütterung von Mikroalgen an Masthähnchen verändert die physikochemischen Eigenschaften des Hähnchenfleisches *C. Krischek*
- P47** Untersuchungen zur Reduktion und zum Ersatz von Natriumchlorid in Kochpökelwaren aus Schweine- und Putenfleisch *C. Krischek*
- P48** Empfehlung einer harmonisierten Methode zur antimikrobiellen Empfindlichkeitstestung von *Mycoplasma* (*Mycoplasma*) *gallisepticum* mittels Bouillon-Mikrodilution *F. Kumm*
- P49** Der Laborkurs-Einstieg wird durch interaktives E-Learning erleichtert *O. Lamp*
- P50** Der Einfluss der Verarbeitung von Larven von *Alphitobius diaperinus* und *Tenebrio molitor* auf die mikrobiologische, physikochemische und sensorische Qualität von Brühwürsten *B. Lemke*
- P51** Einfluss des Rohmaterials auf die Stabilität und Haltbarkeit von Hackfleisch *M. Ludewig*
- P52** Analyse landnutzungsbedingter Faktoren zum Vorkommen von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) in Wildschweinelebern in Brandenburg *R. H. Mateus-Vargas*
- P53** Ces-Gen-, cytK-1 und cytK-2-Gen-Nachweis in Isolaten von präsumtiven *Bacillus cereus* aus pflanzlichen Lebensmittelproben *S. Mayrhofer-Gritsch*
- P54** Mikrobiologie veganer Fleisch-, Fisch- und Käsealternativen – ein ähnliches Risiko wie deren vergleichbare tierische Produkte? *H. Mitterer-Istyagin*
- P55** *Listeria monocytogenes* strain typing using IR Biotyper® – a Fourier Transform Infrared Spectroscopy platform *F. Muchaamba*
- P56** Auf der Fährte von *Listeria* (*L.*) *monocytogenes* in der Lebensmittelproduktion *G. Näther*
- P57** Geschoßreste und Bleigehalte in zur Rohfütterung an Hunde bestimmtem Heimtierfutter von Wildwiederkäuern *P. Paulsen*
- P58** Einfluss der Vorlagerungszeit auf fettbasierte Systeme zur Vorhersage der Produktstabilität *M. Peters*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P59** Initiative "aufgefangen" Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung *J. Popp*
- P60** Nutzung der Ergebnisse der Feintypisierung von *Listeria monocytogenes* in der Lebensmittelüberwachung in Sachsen-Anhalt – Beispiele aus der Überwachungspraxis *T. Prüser*
- P61** Das Forschungsprojekt Connect One Health Data for Integrated Disease Prevention (Connect OHD) *K. Remm*
- P62** Bioakkumulierung und Clearance von humanpathogenen Mikroorganismen in Muscheln *M. Reuter*
- P63** Einsatz von Telepräsenzrobotern in der Lehre im Fachgebiet Fleischhygiene *P. Rolzhäuser*
- P64** Ein Bericht aus der Praxis: Beprobung von Aufschnittmaschinen im Lebensmitteleinzelhandel zum Nachweis von *Listeria monocytogenes* *K. Rooffs*
- P65** Untersuchungen zum Vorkommen von humanen Circoviren in Lebensmitteln *M. Rossow*
- P66** Deutschlandweite Auswertung der Laborvergleichsuntersuchung zum Nachweis von Trichinellen in Schweinefleisch (2022/2023) *J. Sachsenröder*
- P67** *Bacillus (B.) cereus* in feiner Backware – Ergebnisse einer Stufenkontrolle *L. Schaal*
- P68** Laborvergleichsuntersuchung im Jahr 2024 zum qualitativen Nachweis von Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette mittels einstufiger Anreicherung *S. Schaarschmidt*
- P69** Mykotoxinbildungsvermögen von aus schimmelgereiften Käsesorten isolierten Schimmelpilzen – eine Übersicht *D. Schale*
- P70** Ernährungskommunikation – Digitale Unterstützung von unterschiedlichen Zielgruppen mit Informationen und Wissen für eine gesunde Ernährung *M. Schmidt*
- P71** *Clostridioides difficile* und *Clostridium perfringens* in Kotproben von Wildtieren *A. Scholtzek*
- P72** Entwicklung und Validierung quantitativer real-time PCR-Assays für den Nachweis von Verderbniserregern *N. Schuller*
- P73** Instrumentell-analytische Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen bei Kühen *M. Schwalbe-Herrmann*
- P74** Welchen Einfluss besitzt das Garverfahren auf die Zartheit von Büffelfleisch im Vergleich zu Rindfleisch? *L. Singer*
- P75** Whole genome sequence-based characterisation of *Campylobacter* isolated from broiler carcasses over a three-year period in a big poultry slaughterhouse reveals high genetic diversity and a recurring genomic lineage of *Campylobacter jejuni* *R. Stephan*
- P76** Rapid detection of the source of a *Listeria monocytogenes* outbreak in Switzerland through routine interviewing of patients and whole genome sequencing *R. Stephan*
- P77** Genetic diversity and antimicrobial susceptibility of *Streptococcus suis* from Swiss pigs *R. Stephan*
- P78** Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from hunted wild boar (*Sus scrofa*) in Switzerland *R. Stephan*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P79** Sucrose-fermenting *Salmonella Typhimurium* N23-2364: a challenge for the diagnostic laboratory
R. Stephan
- P80** Mikrobiologische Trinkwasseruntersuchungen der Schweizer Armee 2008 bis 2023
R. Stephan
- P81** Die Bedeutung von Umfeldproben für das Monitoring von *Listeria monocytogenes* mittels Ganzgenomsequenzierung
S. Stork
- P82** Selektiver und geringer Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden aus *Jacobaea vulgaris Gaertn.* in das Fleisch und die Leber laktierender Wiederkäuer
J. Tänzer
- P83** GtcA dependent cell envelope wall teichoic acid glycosylation promotes nisin susceptibility in *L. monocytogenes*
T. Tasara
- P84** Vegetarische und vegane Ersatzprodukte – mikrobiologische Ergebnisse von Proben aus niedersächsischen Herstellerbetrieben
S. Thielke
- P85** Aufklärung eines Erkrankungsgeschehens durch emetische *B. cereus/B. paranthracis* in Reis – Sinnhaftigkeit von Proben aus Resteimern und dem Umfeld, Einfluss des Einfrierens auf den Keimgehalt
I. Thiem
- P86** Einsatz digitaler Zwillinge zur Vorhersage des Frischezustands von Hackfleisch entlang der Lebensmittelkette
M. Wenning
- P87** Auswirkungen mobiler Schlachtverfahren auf den Tierschutz – Ergebnisse des Projektes „Hofnahe Schlachtung im Dialog“
S. Wolter
- P88** Mikrobiologische Untersuchungen zur bakteriologischen Belastung von Schlachtkörpern nach verlängerter Ausweidezeit im Rahmen des „Robutcher“-Projektes
S. Zimmermann
- P89** Molekularbiologische Untersuchungen von Antibiotikaresistenzmechanismen bei *Avibacterium paragallinarum*
V. Zingel
- P90** Lebensmittelrechtliche Überwachung eines Herstellers von Fleischerzeugnissen mit wiederholten Nachweisen humanpathogener Ausbruchcluster von *L. monocytogenes* in Rohwürsten und Rohpökelwaren sowie verschiedenen RTE-Artikeln – Falldarstellung der amtlichen Untersuchungsergebnisse, Maßnahmen und Erkenntnisse
M. Zurich