

## Fachtagung „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“

Die Salmonellose ist nach der Campylobacteriose die zweithäufigste gemeldete bakterielle Erkrankung beim Menschen in Deutschland. Im Jahr 2017 wurden dem Robert Koch-Institut mehr als 16.000 humane Salmonellose-Fälle gemeldet. Den vorliegenden Daten nach zu urteilen (z. B. aus Monitoring-Untersuchungen und der amtlichen Überwachung auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette: Bestandesebene, Schlachtung, Handel) spielt Schweinefleisch als Infektionsquelle hierbei eine wichtige Rolle. Schweinefleisch wird mit etwa 36 kg pro Kopf und Jahr in Deutschland sehr häufig verzehrt, wobei der Verbrauch von Rohwurst bei etwa 5 kg pro Kopf und Jahr liegt. Zur Senkung der humanen Salmonellose-Fälle durch Schweinefleisch sind gemeinsame Anstrengungen der verschiedenen Interessengruppen entlang der ganzen Lebensmittelkette notwendig.

Ziel der Fachtagung ist es, einen aktuellen Überblick zum Vorkommen von Salmonellen in der Lebensmittelkette beim Schlachtschwein zu geben und die Bedeutung für Erkrankungsfälle beim Menschen aufzuzeigen. Außerdem sollen die Möglichkeiten zur Verringerung des Salmonelleneintrags diskutiert werden. Diese Tagung richtet sich an Interessierte aus wissenschaftlichen Einrichtungen, Untersuchungsämtern, Überwachungsbehörden, Landes- und Bundesministerien sowie Lebensmittelunternehmen.

### Veranstaltungsort:

Bundesinstitut für Risikobewertung  
Standort Berlin-Marienfelde  
Martin-Lerche-Hörsaal  
Diedersdorfer Weg 1  
12277 Berlin

### Anfahrtsbeschreibung:

[www.bfr.bund.de/de/marienfelde.html](http://www.bfr.bund.de/de/marienfelde.html)  
Zielhaltestelle „Nahmitzer Damm/Marienfelder Allee“  
Nächster S-Bahnhof: Buckower Chaussee (S2)  
(auf [www.bahn.de](http://www.bahn.de), [www.bvg.de](http://www.bvg.de))

### Anmeldung (begrenzte Teilnahmezahl):

Bitte melden Sie sich online an:  
[www.bfr-akademie.de/deutsch/veranstaltungen/salmonellen-beim-schlachtschwein.html](http://www.bfr-akademie.de/deutsch/veranstaltungen/salmonellen-beim-schlachtschwein.html)

### Kontakt:

BfR-Akademie  
Tel.: (030) 18 412 3456  
Fax: (030) 18 412 63456  
[akademie@bfr.bund.de](mailto:akademie@bfr.bund.de)

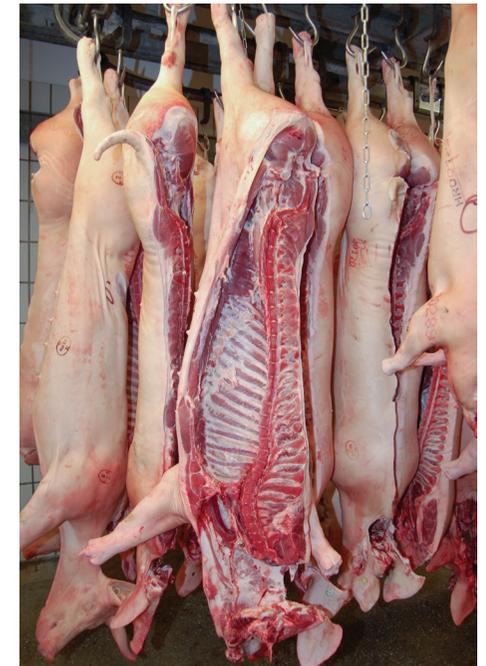
### Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung  
Max-Dohrn-Straße 8–10  
10589 Berlin  
[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

## Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette

Fachtagung  
16. Oktober 2018, Berlin



Bundesinstitut für Risikobewertung

**Dienstag, 16. Oktober 2018**

Moderation: Dr. Niels Bandick,  
*Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR),  
Berlin*

11:00–11:10 Uhr

**Begrüßung und Einführung in die Thematik**

*Prof. Dr. Karsten Nöckler, BfR, Berlin*

11:10–11:30 Uhr

**Lebensmittelbedingte Erkrankungsfälle  
und Ausbrüche, die mit einer Infektion mit  
Salmonellen im Zusammenhang stehen**

*Dr. Anika Schielke, Robert Koch-Institut,  
Berlin*

11:30–11:50 Uhr

**Ergebnisse des Zoonose-Monitorings zu  
Salmonellen bei Schlachtschweinen**

*Dr. Beatrice Pfefferkorn, Bundesamt für  
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit,  
Berlin*

11:50–12:10 Uhr

**Bewertung der Ergebnisse des Zoonose-  
Monitorings und Source Attribution**

*Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, BfR, Berlin*

12:10–12:30 Uhr

**Bekämpfung von Salmonellen beim  
Schwein – Modifikation der Strategie**

*PD Dr. Ulrich Methner,  
Friedrich-Loeffler-Institut, Jena*

12:30–13:30 Uhr Mittagspause

13:30–13:50 Uhr

**Möglichkeiten und Grenzen der Salmonellen-  
reduktion auf Bestandesebene beim Schwein**

*Prof. Dr. Diana Meemken,  
Freie Universität Berlin*

13:50–14:10 Uhr

**11 Jahre Schweine-Salmonellen-Verordnung:  
Auswirkung auf Ferkelerzeugung und  
Schweinemast**

*Dr. Jürgen Harlizius,  
Schweinegesundheitsdienst der Landwirt-  
schaftskammer NRW, Bad Sassendorf*

14:10–14:30 Uhr

**Bedeutung von Vorgaben zu Anlieferungen  
von Mastschweinen, z. B. im Rahmen einer  
sogenannten Clean Livestock Policy**

*Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek,  
Bundesministerium für Ernährung und  
Landwirtschaft, Berlin*

14:30–14:50 Uhr

**Fleischhygienische Maßnahmen zur Prä-  
vention einer Salmonellen-Kontamination  
von Schweinefleisch**

*Martin Schnabel,  
Sächsisches Staatsministerium für Soziales  
und Verbraucherschutz, Dresden*

14:50–15:30 Uhr Kaffeepause

15:30–16:00 Uhr

**Erfahrungen mit Eigenkontrollsystemen  
des Lebensmittelunternehmers zur  
Minimierung des Salmonelleneintrags  
in die Lebensmittelkette**

*Dr. Martina Oetjen, Verband der Fleisch-  
wirtschaft e. V.,  
Herbert Wiggermann, Bundesverband der  
Deutschen Fleischwarenindustrie e. V., Bonn*

16:00–16:45 Uhr

**Podiumsdiskussion mit den Referentinnen  
und Referenten**

*Moderator: Dr. Niels Bandick, BfR, Berlin*

16:45–17:00 Uhr

**Zusammenfassung und Resümee**

*Prof. Dr. Karsten Nöckler, BfR, Berlin*