

Programm 20. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene

Dienstag, 03.03.2020

10:00–10:15 Uhr

Grußworte

Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung
Prof. Dr. Diana Meemken, Leiterin der AG Fleischhygiene des Instituts für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Freie Universität Berlin

10:15–11:00 Uhr

Festvortrag

Die Berliner Frühjahrstagung – Plattform für Praxis, Verwaltung und Wissenschaft

Prof. Dr. Reinhard Fries, Obernkirchen

1. Zoonoseerreger

11:00–11:25 Uhr

Hepatitis E-Viren in Fleischprodukten – neue Erkenntnisse und offene Fragen

Dr. Eva Trojnar, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

11:25–11:50 Uhr

Seroprävalenz der Leptospiren-Infektionen bei Rindern

Dr. Sebastian Ulrich, Ludwig-Maximilians-Universität, München

11:50–12:15 Uhr

Prävalenzstudie zum Vorkommen von *Salmonella enterica* subsp. *diarizonae* bei Schlachtschafen

Ann-Sophie Braun, Justus-Liebig-Universität, Gießen

12:15–13:00 Uhr

Keynote

Aktuelle Untersuchungen zum Tierschutz bei der Betäubung von Schlachtschweinen und Rindern

Dr. Michael Marahrens, Friedrich-Loeffler-Institut, Celle

13:00–14:30 Uhr Mittagspause mit Postersession

2. Fleischhygienerecht

14:30–14:55 Uhr

Ausgewählte Aspekte des seit dem 14. Dezember 2019 geltenden EU-Rechts

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

14:55–15:20 Uhr

Kontroll-VO (EU) 2017/625: Umsetzung in einem Schlachtbetrieb für Schweine

Dr. Marcus Haneke und Dr. Katja Bleis, Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung, Kreis Coesfeld

15:20–15:45 Uhr

Kontroll-VO (EU) 2017/625: Umsetzung in einem Schlachtbetrieb für Rinder

Dr. Andreas Dusinski, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Kreis Minden-Lübbecke

15:45–16:00 Uhr

Podiumsdiskussion

16:00–16:30 Uhr Kaffeepause

16:30–16:55 Uhr

Umsetzung der modernisierten Schlachtier- und Fleischuntersuchungsstatistik

Dr. Michael Koch, Statistisches Bundesamt, Bonn

16:55–17:20 Uhr

Wie entscheide ich am Band? – Fallbeispiele aus den harmonisierten Schulungsmaterialien zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Dr. Patric Maurer, Max-Rubner-Institut, Kulmbach

17:20–17:50 Uhr

COST Action 18105 „RIBMINS“ – ein europäisches Netzwerk zur Verbesserung der risikobasierten Fleischuntersuchung

Prof. Dr. Diana Meemken, Freie Universität Berlin

ab 18:00 Uhr Get-together Party mit Postersession

Mittwoch 04.03.2020

3. Geflügelfleischhygiene

9:00–9:25 Uhr

Verbraucherwissen zu Fleisch

Prof. Dr. Ulrike Machold, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Weidenbach

9:25–9:50 Uhr

**Tiergesundheit, Tierwohl und Lebensmittelsicherheit in der urbanen
Broilerproduktion in Mosambik**

Dr. Maximilian Baumann, Berlin

09:50–10:15 Uhr

**Evaluierung des Auftretens von Salmonellen und Campylobacter in einer
Geflügelschlachtlinie in der Ostschweiz**

Dr. Afrim Hamidi, University of Prishtina, Kosovo

10:15–10:45 Uhr Kaffeepause

10:45–11:10 Uhr

**Verbreitungsdynamik und Charakterisierung von *Campylobacter spp.* in einem
(teil-)integrierten Haltungssystem für Legehennen vom Zweinutzungstyp**

Prof. Dr. Corinna Kehrenberg, Justus-Liebig-Universität, Gießen

11:10–11:35 Uhr

**Vergleichende Betrachtung der hygienischen Prozessanalyse und Sensorik von
Lohmann Dual- und Lohmann Brown Plus-Tieren**

Dr. Nina Langkabel, Freie Universität Berlin

11:35–12:00 Uhr

**Schlachtkörper von Zweinutzungs- und Legehybriden: Eine Darstellung der
Fleischbeschaffenheitsmerkmale**

Dr. Lisa Siekmann, Stiftung Tierärztliche Hochschule, Hannover

12:00–12:25 Uhr

**The prevalence of pectoral myopathies and its impact on poultry meat quality
destined for public consumption in Romania**

Aleksandra Glowacka, University of Life Sciences Lublin, Polen

12:25–12:50 Uhr

Alternative Gasbetäubung bei Masthähnchen und Fleischqualität

Prof. Dr. Ulrike Machold, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Weidenbach

12:50–14:00 Uhr Mittagspause mit Postersession

4. Tierschutz

14:00–14:20 Uhr

Ebergeruch – Wo geht die Reise hin?

Dr. Anja Buschulte, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

14:20–14:45 Uhr

Tierschutz: Der ewige Kampf gegen lahrende Rinder am Schlachthof – Probleme, Konsequenzen und Perspektiven anhand aktueller Beispiele

Dr. Michael Bucher, Zweckverband Veterinärämter JadeWeser, Wittmund

14:45–15:10 Uhr

Tierschutz bei der Schlachtung von Schweinen und Wiederkäuern in der Schweiz: Aktueller Stand und getroffene Maßnahmen Stufe Schlachtbetriebe und Fleischkontrolle

Dr. Claudio Zweifel, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Bern, Schweiz

15:10–15:35 Uhr

Tierschutzmanagementsystem (TSTM) – Eine Hilfe für ein Mehr an Tierschutz auf dem Schlachthof?

Dr. Yvonne Schneider, Westfleisch, Hamm

15:35–16:00 Uhr

Tierschutzrelevante Doppelstock-Transporte bei Rindern

Dr. Sonja Herrmann, Lebensmittelüberwachungs-Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen, Fleischhygiene Bremerhaven