

**56. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG  
Dreiländertagung**  
zusammen mit der Sektion Lebensmittel tierischer Herkunft in der Österreichischen  
Gesellschaft der Tierärzte und der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für  
Lebensmittelsicherheit

vom **29. September bis zum 02. Oktober 2015**  
im Kongresshaus **Garmisch-Partenkirchen**

**Dienstag, 29. September 2015**

**Festakt: 13.30-15.00 Uhr**

Begrüßung durch den Vorsitzenden des Arbeitsgebietes **Prof. Dr. Michael Bülte**

Grußworte

**Frau Staatsministerin Ulrike Scharf**, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, München - Videobotschaft

**Herr CVO Mag. Dr. Ulrich Herzog**, Leiter der Abt. VerbraucherInnenengesundheit und Veterinärwesen im Bundesministerium für Gesundheit, Wien

**Dr. Michel Laszlo**, Präsident der Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

**Dr. Sigrid Meierhofer**, 1. Bürgermeisterin des Marktes Garmisch-Partenkirchen

Festvortrag von Herrn **Prof. Dr. Lothar Wieler**, Präsident des Robert-Koch-Instituts, Berlin  
„Lebensmittel: Ein zentrales Gut im One-Health-Gedanken“

**Dienstag, 29.09.2015 – Saal Werdenfels**

**Schwerpunkt Lebensmittelrecht**

THORSEN-BÖHM, H. (Berlin)

Aktuelles zur Durchführung der LMIV auf EU- und nationaler Ebene

PREUß, A. (Oldenburg)

Aktuelle Probleme bei der Anwendung der LMIV

DOEPMANN, F. (Bremen)

Ohne Schrift kein Ton – Zur praktischen Umsetzung der LMIV im Land Bremen

SENGER-WEIL, M., FROST, M. (Berlin)

Bekämpfung von Lebensmittelbetrug – Aktivitäten auf europäischer und nationaler Ebene

BÜCHTER, B. (Erlangen)

Kontrolle des Internethandels mit Erzeugnissen des LFGB und Tabakerzeugnissen – ein Erfahrungsbericht aus Bayern

LHAFI, S., LORENZ, K. (Berlin)

Veterinärangelegenheiten beim Export – Rolle des BVL und Bund-Länder-Zusammenarbeit

SCHOLLMAYER, K. (Berlin)

Verhandlungen von Exportzertifikaten und Zertifizierung von Exportsendungen im Veterinärbereich

VELLEUER, R. (Wardenburg)

Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in die Russische Föderation/Zollunion – Aktuelle Entwicklungen bei der Anpassung der Ausführungshinweise zur amtlichen Kontrolle – Anregungen zur mittelfristigen Weiterentwicklung

RESCHKE, A., SPIRO, D. (Berlin)

Export von Fleisch und Milch in die Russische Föderation/Zollunion - Relevante Rechtsvorschriften

ROTH, S., LORENZ, K. (Berlin)

Veterinärangelegenheiten beim Export in die USA – Rechtliche Grundlagen und Aufgaben des BVL

**Mittwoch, 30.09.2015 - Saal Werdenfels**  
**Schwerpunkt Lebensmittelhygiene**

PFEFFERKORN, B., LORENZ, K. (Berlin)

Zoonosen-Monitoring 2009-2013 – Zusammenfassende Darstellung der Ergebnisse

LUBER, P., CHEUNG, C., SCHONSKY, A. (Berlin)

Aufklärung unmöglich? Wie die Warenstromanalyse das Tor zur Identifizierung von Ausbruchsursachen öffnet

BUSCHULTE, A., FILTER, M. (Berlin)

Softwaretools zur Entscheidungsfindung im Bereich Lebensmittelsicherheit: Beispiele und Herausforderungen

MÜLLER, B., VERHAELLEN, K., EBERLEIN, V., WALLNER, P. (Oberschleißheim)

Frühwarnsystem zur Erkennung lebensmittelbedingter Risiken

VERHAELLEN, K., MÜLLER, B., CELIK, B. Ü., EBERLEIN, V., WALLNER, P. (Oberschleißheim)

Frühwarnsystem – Risikoorientierte Lebensmittelüberwachung weiter gefasst

GROß, M., AKINEDEN, Ö., USLEBER, E. et al. (Gießen, München, Darmstadt)

Antikörper-Technologie in der Lebensmittelhygiene: Neuartige Verfahren zum Nachweis pathogener und toxinogener Mikroorganismen in Lebensmitteln

DRACHENBERG, H., BAUER, J., WEGNER, S., HOPPE, J., BENECKE, M., GROß, M., AKINEDEN, Ö., DIETRICH, R., MÄRTLBAUER, E., USLEBER, E. (Gießen, München)

Etablierung und Charakterisierung immunchemischer Testverfahren für *Enterobacteriaceae*

DIETRICH, R., ZAADHOF, K.-J., TERPLAN, G., MÄRTLBAUER, E. (Oberschleißheim)

Entwicklung von monoklonalen Antikörpern zum Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen

HAUNHORST, E. (Oldenburg)

Umsetzung der letzten AMG-Novelle zur Antibiotikaminimierung in Niedersachsen

KUNAS, C., KNAUER, M., DIETRICH, R., MÄRTLBAUER, E. (Oberschleißheim)

Schnelles semiquantitatives Screening auf Antibiotikarückstände in Fleischsaft

VON TIPPELSKIRCH, P., ORQUERA, S., PROJAHN, M., DÄHRE, K., FRIESE, A., RÖSLER, U., ALTER, T. (Berlin)

Prävalenz von Extended-Spectrum  $\beta$ -Lactamase- und AmpC- $\beta$ -Lactamase-bildenden *Enterobacteriaceae* in der Geflügelkette

RENSCH, U., GREINER, M., KLEIN, G., KEHRENBERG, C. (Hannover, Berlin)

Triclosan-Toleranz führt zu einer reduzierten bakteriellen Fitness bei verschiedenen *Salmonella enterica* Serovaren

STEPHAN, R. (Zürich)

Pflanzliche Lebensmittel – eine lebensmittelhygienische Herausforderung?

GUDER, G., SEIDE, K., VIEDT, H., THOMS, B. (Braunschweig)

Mikrobiologische Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel: Erfahrungen und Ergebnisse aus dem mikrobiologischen Schwerpunktlabor des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

MÄDE, D. (Halle)

Nachweis von humanpathogenen Viren in pflanzlichen Lebensmitteln – Eine Herausforderung für Probenahme und Analyse

LINS, P., BUTTINGER, R. (Innsbruck)

Spices and herbs – Small ingredients with high impact: Focus on *Salmonella* spp. and *Clostridium perfringens*

ESTEBAN, I., DREES, N., GOTTSCHALK, C., STAUCH, P., BONKE, R., SCHWAIGER, K., GAREIS, M. (Oberschleißheim, München-Flughafen)

Untersuchungen zur mikrobiologischen Belastung von Cantaloupe Melonen (*Cucumis melo* L. var. *cantalupensis*) aus dem internationalen Handel

DITTRICH, A. J., WIACEK, C., BRAUN, P. G. (Leipzig)

Gepulstes Licht - Einfluss auf die mikrobiologische Beschaffenheit und sensorische Eigenschaften artifiziell mit *Salmonella* ssp. kontaminierter getrockneter Petersilie

MELDE, D., DITTRICH, J., WIACEK, C., BEZ, J., BRAUN, P. G. (Leipzig, Freising)

Proteine und Ballaststoffe aus der Lupine – Mikrobiologische Stabilisierung und Anwendungsmöglichkeiten in der Lebensmittelherstellung

WAGNER, M., RYCHLI, K., STESSL, B., SCHMITZ-ESSER, S. (Wien)

Ein Plädoyer für ein MLST spezifisches Risk Assessment bei *L. monocytogenes*

SIHTO, H. M., TASARA, T., STEPHAN, R., JOHLER, S. (Zürich)

Temporal expression of the staphylococcal enterotoxin D gene under stress conditions encountered during food production and preservation

MATT, M., MANN, M., WEYERMAIR, K. (Innsbruck)

*Campylobacter* Untersuchungsergebnisse in Hähnchen (Österreich, 2007 – 2014) im Lichte eines *Campylobacter* Expositionsmodells

ALBERT, T., LUDEWIG, M., BRAUN, P. G. (Leipzig)

Herstellung von vorverpackten aufgeschnittenen Fleischerzeugnissen unter den hygienischen und technischen Voraussetzungen mittelständischer Unternehmen – Ein Erfahrungsbericht

GRABOWSKI, N. T., JANSEN, W., KLEIN, G. (Hannover)

Neue Wortwahl – Sinneseindrücke beim Konsum essbarer Insekten

GERTEN, B. (Darmstadt)

Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Lebensmittelmikrobiologie – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung Juni 2015 in Delft, Niederlande

**Mittwoch, 8.30-10.30 Uhr (Raum Waxenstein)**

**Workshop „Lebensmittelhistologie“**

LOHNEIS, M. (Karlsruhe)

Begrüßung und Einführung ins Thema

HILDEBRAND, A. (Krefeld)

Bedeutung der Lebensmittelhistologie

BARTHOLOMÄ, A. (Krefeld)  
Färbeverfahren

GRÜNEWALD, T. (Erlangen)  
Planimetrie

UPMANN, M. (Lemgo)  
Hackfleisch – Zerkleinerungsgrad

LOHNEIS, M. (Karlsruhe)  
Beurteilung von Knochenpartikeln in Fleischerzeugnissen

WERTH, M. (Saarbrücken)  
Nachweis von Trüffelarten in Fleischerzeugnissen

SCHREITEL, A. (Berlin)  
Nachweis von Dickungsmitteln

Diskussion und Erfahrungsaustausch

**Mittwoch, 14.00-16.30 Uhr (Raum Wetterstein)**  
**Workshop DLG – Analytische Sensorik**

**Begrüßung und Vorstellung der DLG**

*Benedikt Bleile, DLG - Frankfurt*

*Sophia Nucke, DLG - Frankfurt*

**Sensorische Grundlagenübungen**

- Visuelle Rangordnungsprüfung
- Haptische Rangordnungsprüfung
- Olfaktorische Erkennungsprüfung
- Gustatorische Erkennungsprüfung

**Sensorische Testmethoden**

**Prüfung zur Unterscheidung von Lebensmitteln**

- Duo-Trio-Prüfung
- Dreieckstest
- Rangordnungsprüfung

**Prüfung zur Beschreibung von Lebensmitteln**

- Erkennen von Zutaten in Lebensmitteln

**Bewertende Prüfung mit Skale als Instrument der  
Lebensmittelüberwachung am Beispiel des DLG-5-  
Punkte-Schemas®**

Änderungen vorbehalten

**Donnerstag, 01.10.2015 - Saal Werdenfels**  
**Schwerpunkt Milchhygiene**

SPERGSER, J. (Wien)

*Mycoplasma bovis* als Mastitiserreger beim Rind

HELLER, M., SCHNEE, C., SACHSE, K. (Jena)

Arbeiten zu Mykoplasmeninfektionen beim Tier im FLI in Jena

ENTORF, M., PETERS, T., RAMM, J. (Wunstdorf)  
Kulturelle Untersuchung auf *Mycoplasma bovis* im Dienstleistungslabor

MOODER, S.  
Aktuelle Fälle von Mycoplasmenmastitiden

GROß, M., AKINEDEN, Ö., USLEBER, E. et al. (Gießen, München)  
Hemmstoffe in Milch: Identifizierung, Rückstands- und Resistenzproblematik

ADRIANY, A., KREIS, B., GOTTSCHALK, N., BAUMGARTNER, D., KLOTH-EVERDING, K., HABEL, C.,  
KARL, K. (München)  
Screening von Anlieferungsmilchproben mit hochsensitiven Hemmstofftestsystemen

GRABOWSKI, N., TH., MENGDEN, R., KLEIN, G. (Hannover)  
Bovine Euterviertel mit bakteriologisch negativen Viertelanfangsgemelken zeigen Wachstum von pathogenen und apathogenen Keimen und Änderungen in der Anzahl somatischer Zellen in anderen Milchfraktionen

STESSL, B., WALD, R., BAUMGARTNER, M., GUTSCHIREITER, J., KLINGER, S., URBANTKE, V.,  
WITTEK, T., WAGNER, M. (Wien)  
Molecular epidemiological analysis of host-adapted *Streptococcus uberis* isolates in Austrian dairy herds

HÖLZEL, C., DEEG, C., KUNAS, C., KLEINWORT, K., LUTTERBERG, K., SCHAUER, K., DIETRICH, R.,  
MÄRTLBAUER, E. (Oberschleißheim, Marburg)  
Fallbericht: Chronische subklinische Mastitis mit Nachweis von *L. monocytogenes*: Konsequenzen für die Lebensmittelsicherheit

FOHLER, S., KLEIN, G., HOEDEMAKER, M., WICHERN, A., JENSEN, C., CAMPE, A., ROHDE, J.,  
ABDULMAWJOOD, A. (Hannover)  
Clostridien auf Milchviehbetrieben: Vorkommen von Spezies mit Relevanz für Lebensmittelqualität und –sicherheit

JOHLER, S., WEDER, D., BRIDY, C., HUGUENIN, M. C., ROBERT, L., HUMMERJOHANN, J., STEPHAN, R.  
(Zürich, Neuchatel, Bern)  
Outbreak of staphylococcal food poisoning among children and staff at a Swiss boarding school due to soft cheese made from raw milk

FAHRENHORST-REIßNER, B., MARTIN, F., TRAJKOVSKA, B. (Münster)  
Überprüfung von Bio-Ziegenkäse auf seine Authentizität

DIEPOLDER, H. (Erlangen)  
Erfahrungsbericht zur Inspektionsreise des russischen Veterinärdienstes vom 15.04. bis 21.04.2015 in Bayern

**Donnerstag, 8.30 – 11.30 Uhr (Saal Olympia)**  
**Workshop** (in Kooperation mit der WAVFH)  
**„Bedeutung der Fleischhygiene:  
Befunderhebung, -erfassung, -auswertung“**

ELLERBROEK, L. (Berlin)  
Einführung in Befunderhebung, -erfassung und –auswertung

KOCH, M. (Bonn)

Projekt DESTATIS: Verbesserung der Befunderhebung und Anpassung der Fleischuntersuchungsstatistik an die veränderten Rahmenbedingungen

MOJE, M. (Kulmbach):

Konzept zur Entwicklung eines Schulungsprogramms für die Aus- und Fortbildung des amtlichen Untersuchungspersonals im Rahmen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Rot- und Weißfleischbereich

ERNST, E. (Stuttgart)

Rückmeldung von Daten an den Mäster: Bericht aus der AFFL-Projektgruppe zur Befunddatenerhebung und Fleischhygienestatistik

**„Ausgewählte Aspekte der Tiergesundheit bei der Schlachtung“**

SCHEINERT, J., SCHOON, H. A. (Leipzig)

Diagnose von Lungenveränderungen beim Schlachtschwein im Rahmen der visuellen Fleischuntersuchung

FLÖGEL-NIESMANN, G., SCHURAW, G., PUDOLLEK, P. (Cloppenburg)

Praktische Erfahrungen mit der Umsetzung der visuellen Fleischuntersuchung aus Sicht der amtlichen Fleischuntersuchung

JASPER, M. (Celle)

Befunde bei der Geflügelschlachtung

OETJEN, M. (Münster)

Nutzen amtlicher Befunde für das Tiergesundheitsmanagement und auf den Tierschutz

**Donnerstag, 9.45 – 12.15 Uhr (Raum Dreitorspitze)**

**Workshop „Infrastrukturelle Bewertung von Verpflegungseinrichtungen“**

Leitung: BÖHME, F., FRITZ, M. (München, Landshut)

**Donnerstag, 10.00 – 12.30 Uhr (Raum Wetterstein)**

**Workshop DLG – Analytische Sensorik**

(Wiederholungsveranstaltung vom Vortag)

**Donnerstag, 14.30 – 16.30 Uhr (Raum Werdenfels)**

**Workshop „MALDI-TOF“**

Leitung: BUSCH, U. (Oberschleißheim)

BUSCH, U. (LGL, Oberschleißheim)

Begrüßung und Einführung

WELKER, M. (BioMérieux, Nürtingen)

VITEK MS: aktuelle und zukünftige Entwicklungen

N.N. (Bruker, Bremen)

Weitere Entwicklungen des MALDI Biotyper für den Nachweis von lebensmittelrelevanter Mikroorganismen

HUBER, I. (LGL, Oberschleißheim)

Ergebnisse der ersten deutschen Laborvergleichsuntersuchungen MALDI-TOF MS zur Identifizierung von lebensmittelrelevanten Mikroorganismen

## **Praxisbeispiele verschiedener Anwender**

NGUYEN, T. A. T. (LUA Sachsen)

Erste Erfahrungen mit VITEK MS im Laborbereich in der Routinediagnostik und aus Sicht der Akkreditierung

MAILÄNDER, M. (LADR, Geesthacht)

Erfahrungen aus der Alltagsroutine – Biotypisierung im lebensmittelmikrobiologischen Auftragslabor

FRÖHLING, A., RUMPOLD, B., SCHLÜTER, O. (Leibniz-Institut, Potsdam-Bornim), ERHARD, M. (RIPAC, Potsdam-Golm)

Analyse der mikrobiellen Diversität in der Nacherntekette verschiedener Lebensmittel mittels MALDI-TOF MS

PAVLOVIC, M. (LGL, Oberschleißheim)

8 Jahre MALDI-TOF MS in der Lebensmittelüberwachung am LGL: Erfahrungen und Herausforderungen?

## **Freitag, 02.10.2015 - Saal Werdenfels**

### **Schwerpunkt Fleischhygiene**

MASCH, A., PAROTAT, S., VON HOLLEBEN, K., CILIUS, J., VON WENZLAWOWICZ, M. (Lüchow-Dannenberg, Schwarzenbek)

Schweineschlachtung: Unterstützung der amtlichen Überwachung durch ein System zur automatischen Feststellung des Todes vor weiteren Schlachtarbeiten

REITMAYR, M., TROXLER, J., PAULSEN, P. (Innsbruck, Wien)

Retrospektive Bewertung der Bolzenschussbetäubung von Rindern durch Beurteilung der Schusswunde am Rinderschädel

VON WENZLAWOWICZ, M. (Schwarzenbek)

Zur tierschutzgerechten Tötung von extensiv gehaltenen Rindern

MEICHTRY, C. (Bern)

Tierschutzgerechte Betäubung von Wasserbüffeln – ein neuer Lösungsansatz

RIEHN, K., DILDEI, C., HAMEDY, A., KLUGE, K., LUY, J., MAURER, P., RAVELHOFER-ROTHENEDER, K., SAFFAF, J., SCHUMP, R., LÜCKER, E. (Hamburg, Leipzig, Hannover, Bonn, Berlin)

Vermeidung der Schlachtung hochträchtiger Tiere – Handlungsoptionen aus Sicht des BMEL

RIEHN, K., DILDEI, C., HAMEDY, A., KLUGE, K., LUY, J., MAURER, P., RAVELHOFER-ROTHENEDER, K., SAFFAF, J., SCHUMP, R., LÜCKER, E. (Hamburg, Leipzig, Hannover, Bonn, Berlin)

Vermeidung der Schlachtung hochträchtiger Tiere – Vorstellung eines Kooperationsprojektes zur Klärung von Ausmaß, Ursachen und Lösungswegen

PEISCHL, T. (Nürnberg)

Erfahrungen einer unteren Veterinärbehörde: Wichtige Aspekte bei der Zulassung eines fleischverarbeitenden Betriebes im Hinblick auf den Export von Fleischprodukten in die USA

SCHMISSAS, M. (Recklinghausen)

Erfahrungsbericht zum FSIS-Audit 2015

LANGKABEL, N., BRÄUTIGAM, L., JAEGER, D., FRIES, R. (Berlin)

Nachweise von *Streptococcus suis* in deutschen Schweinebeständen mit konventioneller und molekularbiologischer Technik

MANN, E., PINIOR, B., WETZELS, S. U., METZLER-ZEBELI, B., U., WAGNER, M., SCHMITZ-ESSER, S. (Wien)

Metabolisch aktive Bakterien in lymphatischen Organen vom Schwein und Potential zur Kontamination von Schweinefleisch

HOLTMANN, A. R., KEHRENBURG, C., MEEMKEN, D. (Hannover)

Bakteriologische Untersuchungen zum Vorkommen von Methicillin-resistenten *Staph. aureus* (MRSA), Extended-Spectrum Beta-Lactamase bildenden *E. coli* (ESBL) und *Y. enterocolitica* bei jagdlich erlegten Wildschweinen in Deutschland und Überprüfung des serologischen Status wichtiger Zoonoseerreger

KOCH, F., WIACEK, C., BRAUN, P. G. (Leipzig)

Infrarotlicht zur Dekontamination von Schweineschlachttierkörpern

LAHRSEN-WIEDERHOLT, M., KOWALCZYK, J., NUMATA, J., SCHAFFT, H. (Berlin)

Eignung des Wildschweins als Bioindikator für die Kontamination der Umwelt

SATTLER, T., WODAK, E., REISP, K., WALLNER, A., FUCHS, K., SCHMOLL, F. (Leipzig, Mödling, Innsbruck, Graz)

Seroprävalenz von *Toxoplasma gondii*-Antikörpern bei Schweinen sowie Ziegen und Schafen in Österreich

BIRKA, S., DOLLE, S., LÜCKER, E., HAMEDY, A. (Leipzig)

Geografische Verteilung des Duncker'schen Muskelegels in Wild im Freistaat Sachsen

KOETHE, M., MAKRUTZKI, G., HAMEDY, A., MAURER, P., LÜCKER, E. (Leipzig)

Automatisierter Nachweis von *Trichinella* spp. im Fleisch von Schlachtschweinen

#### **Teilnahmegebühr:**

Mitglieder einer der oben genannten Organisationen und ATF-Mitglieder:

gesamte Tagung 120 €, Tageskarte 60 €

Nichtmitglieder: gesamte Tagung 240 €, Tageskarte 100 €

Studierende/Begleitpersonen (privat): 20 €

Vortragende und Erstautoren von Postern sind von der Teilnahmegebühr befreit; Überweisung bis 31.08.2015 an die Volksbank Mittelhessen, BLZ 513 900 00, Kto-Nr. 6954901, IBAN: DE58 5139 0000 0006 9549 01; BIC: VBMHDE5F Sonderkonto "DVG Service GmbH" unter Angabe des Namens des Teilnehmers, nach dem 31.08. ausschließlich Barzahlung vor Ort.

**Anmeldung und Information:** DVG, c/o Prof. Dr. M. Bülte, Frankfurter Str. 92, 35392 Gießen.

Weitere Informationen zur Tagung, Anmeldung, Unterbringung etc. stehen unter <http://www.uni-giessen.de/cms/dvg> zur Verfügung.

Telefonische Rückfragen (Kornelia Müller, Tel. 0641-99-38251, email: [kornelia.mueller@vetmed.uni-giessen.de](mailto:kornelia.mueller@vetmed.uni-giessen.de))

**Kinderbetreuung:** Während des gesamten Kongresszeitraumes möglich; Anmeldung erforderlich (bis 30.06.2015 - mit Angabe des Alters des Kindes)

**Festabend** mit kalt/warmem Buffet und der Gruppe „SMILE“: Donnerstag, 01.10.2015, 19.00 Uhr (Konzertsaal Richard-Strauß) sowie Verleihung des **Stockmeyer-Forschungspreises**

**Ausflug:** „Haupt- und Landgestüt Schwaiganger“: Donnerstag, 01.10.2015, 13.00-17.00 Uhr

**Unterkunft:** Tourist Information Garmisch-Partenkirchen, Richard-Strauß-Platz 2, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Tel.: 08821/180-700, [reservation@gapa.de](mailto:reservation@gapa.de); Stichwort: Arbeitstagung Lebensmittelhygiene 2015