

Posterausstellung

- P 1 Database extension for species identification for Food Spoilage and Quality Control with MALDI TOF MS A Case Study on ground beef samples**
Marian Awad
Bruker Daltonik GmbH
- P 2 Mikrobiologische Beschaffenheit von Milchspeiseeis aus handwerklicher Herstellung bei kalter und warmer Herführung**
Joachim Balsliemke (präsentiert von Iris B. Kraemer, LGL)
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
- P 3 Differentielle Genexpressionsanalyse von *Escherichia coli* O157:H7 Stamm Sakai in Minimalmedium mit Feldsalatextrakten**
Thorsten Bufe
Universität Hohenheim
- P 4 MALDI-TOF MS in Kombination mit CBD-ummantelten Nanobeads – Eine neue Methode zum Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln**
David Drissner
Agroscope, Wädenswil, Schweiz
- P 5 Inaktivierung sporenbildender Mikroorganismen mittels Ebeam Technologie**
Danai Etter
Agroscope, Wädenswil, Schweiz
- P 6 Sensorische und mikrobiologische Beschaffenheit von offenen Fischsalaten aus der Theke**
Christiane Fella
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
- P 7 Antibiotikaresistente Enterobakterien aus pflanzlichen Frischeprodukten**
Charles M.A.P. Franz (präsentiert von: Horst Neve und Natalia Wagner)
Max Rubner-Institut, Kiel
- P 8 Loop-mediated isothermal amplification (LAMP) zum Nachweis von *Salmonella spp.* in Lebensmitteln**
Ingrid Huber
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

P 9 Wie „sauber“ ist das Huhn? Real-time qPCR mit PMA-Behandlung zur Quantifizierung von lebenden *Campylobacter*-Spezies in Hühnerkarkassen

Azuka Iwobi

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

P 10 Tracing and inhibiting growth of *Staphylococcus aureus* in a barbecue cheese production after product recall

Sophia Johler

Universität Zürich

P 11 Rapid and highly discriminatory typing of *Staphylococcus aureus* by Fourier-transform infrared spectroscopy

Sophia Johler

Universität Zürich

P 12 Phenotypic and genotypic characteristics of a presumptive new *Bacillus* species within the *Bacillus cereus* sensu lato group

Sophia Johler

Universität Zürich

P 13 Vorkommen von *Clostridium perfringens* in Säuglingsanfangsnahrung auf Milchpulverbasis

Iris Barbara Kraemer

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

P 14 Rapid Test Systems for the Detection of thermophilic *Campylobacter* in Food and Beverages

Kathleen Merx

Scanbec GmbH

P 15 Identifizierung von Bierschädlingen mit dem MALDI Biotyper und einer *in-house* Referenzdatenbank

Melanie Pavlovic

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

P 16 Prävalenz und Charakterisierung von *Yersinia enterocolitica* in Wildtieren im südöstlichen Brandenburg

Carolin Riedel

FU Berlin

- P 17 Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)**
Antje Schonsky
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
- P 18 Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland im Jahr 2015**
Antje Schonsky
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
- P 19 Überprüfung der Reinigungsintervalle von Kühlverdampferanlagen anhand festgelegter Parameter zur Beurteilung der mikrobiologischen Raumluftqualität**
Julia Schwach
BIRFOOD GmbH & Co. KG
- P 20 Einfluss der Brenntemperatur auf die Bildung von Enterotoxinen durch *Staphylococcus aureus* in Alpkäse**
Livia Schwendimann
Agroscope
- P 21 Investigation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* in smoothies by microbiological methods**
Falk Speer
Hochschule Niederrhein
- P 22 *Lactococcus lactis* Bakteriophagen in Rohmilchproben**
Natalia Wagner
Max Rubner-Institut, Kiel
- P 23 Interaktion von Silber- und Kupferionen mit humanpathogenen Bakterien – Eine Untersuchung mittels XANES-Spektroskopie**
Ulrike Zanzen
Hochschule Niederrhein
- P 24 Resistenzmonitoring – Ergebnisse aus Bayern**
Pia Zimmermann
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)