

Programm

Montag, 03. April 2017

ab 12:30 Registrierung und Get Together mit Mittagsimbiss

14:30 Begrüßung - Mareike Wenning

Session 1 *Vorsitz: Agnes Weiß, Universität Hohenheim*

14:45 **Bewässerungswasser als potentielle Quelle antibiotikaresistenter und extended-spectrum beta-lactamase (ESBL)-produzierender *E. coli* im Gemüsebau**

Maria-Theresia Stergiou-Gekenidis
Agroscope, Wädenswil, Schweiz

15:10 **Hepatitis-E-Viren in Hasen (*Leporidae*) in Deutschland**

Felicitas Hammerschmidt
LMU München

15:35 **Inaktivierung von murinem Norovirus auf der Oberfläche von Äpfeln, Gurken und Erdbeeren mittels kaltvernebeltem Wasserstoffperoxid**

Melanie Weinstock
Hochschule Ostwestfalen-Lippe, University of Applied Sciences, Mikrobiologie

16:00 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Session 2 *Vorsitz: Mareike Wenning, Technische Universität München*

17:00 **Key Note: *Listeria (L.) monocytogenes* - Epidemiologie, Vorkommen und Nachweis**

Ulrich Busch
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

18:00 *Mitgliederversammlung der gemeinsamen Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der VAAM und DGHM*

19:30 Gemeinsames Abendessen

Dienstag, 04. April 2017

Session 3 Vorsitz: Matthias Noll

9:00 The challenge of discriminating high and low toxin producers of enteropathogenic *Bacillus cereus* in foods

Markus Kranzler
Veterinärmedizinische Universität Wien, Institut für Mikrobiologie

9:25 Mutationsanalyse und phänotypische Untersuchung an der GadD2 Glutamat Decarboxylase auf intrinsische Nisintoleranzen in *Listeria monocytogenes*

Maik Szendy
Hochschule Coburg

9:50 Antifungale Wirkung ausgewählter Naturhemmstoffe auf lebensmittelrelevante Schimmelpilze

Inga Schlösser
Hochschule Niederrhein

10:15 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Session 4 Vorsitz: Horst Neve

11:15 Thermophile Sporenbildner in Milchpulver – Ein hausgemachtes Problem?

Anna Dettling
Technische Universität München

11:40 Überleben thermophiler Sporenbildner aus pulverförmigen Milchprodukten in alkalischer und saurer Reinigungslösung

Carolin Reich
Universität Hohenheim

12:05 Molkenpulver – eine ergiebige Quelle für Bakteriophagen

Natalia Wagner¹, Meike Samtlebe²
¹Max Rubner Institut
²Universität Hohenheim

12:45 Gemeinsames Mittagessen

Session 5 *Vorsitz: Sophia Johler*

14:30 **Hygienekontrolle von Küchen und Spülküchen**

Sabine Kremnitz; Andreas Bauer
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

14:55 **Co-fermentation of tofu and plant material by *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *freudenreichii* DSM 20271 and *Lactobacillus reuteri* DSM 20016 for enrichment with vitamin B12**

Clemens Bernhardt
Universität Hamburg

15:20 **Populationsanalyse ausgewählter Stämme der Spezies *Staphylococcus carnosus* mittels Multilokus Sequenztypisierung**

Agnes Weiß
Universität Hohenheim

15:45 Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung

Session 6 *Vorsitz: Alexander Prange*

16:45 **Effect of food-related stressors on enterotoxin expression in *Staphylococcus aureus***

Sophia Johler
Universität Zürich

17:10 **Kommuniziert *Campylobacter jejuni* über Quorum Sensing?**

Greta Gölz
Freie Universität Berlin

17:35 **Posterpreisverleihung**

19:30 Gemeinsames Abendessen

ab 20:00 Beisammensein in Bierstüberl und Kegelbahn

Mittwoch, 05. April 2017

Session 7 *Vorsitz: Ulrich Busch*

09:00 **Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung
Lebensmittelmikrobiologie**

Barbara Gerten
Merck KGaA

09:25 **STEC Screening und Identifikation in Lebensmitteln mit Hilfe von
Schmelzkurvenanalyse in der real-time PCR**

Franz Thurmeier
BIOTECON Diagnostics

09:45 **Kaffeepause mit Poster- und Industrieausstellung**

Session 8 *Vorsitz: Konrad Domig*

10:15 **The fate of indigenous microbiota during spontaneous fermentation of
wild boar (*Sus scrofa*) and deer (*Cervus elaphus*) meat sausages
produced in Croatia**

Mirna Mrkonjic Fuka
University of Zagreb Faculty of Agriculture

10:40 **Microbiology of dry-fermented wild boar sausage and the potential of
coagulase negative Staphylococci as their autochthonous starter
cultures**

Christina Fiedler
Universität für Bodenkultur Wien

11:05 **Neue Methode zur Quantifizierung von käsereischädlichen Clostridien
in Milch**

Johanna Brändle
Universität für Bodenkultur Wien

11:30 **Schlussworte**

12:00 **Imbiss / Ende der Veranstaltung**