

## 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 Wagner<sup>1</sup>, Meike Samtlebe<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Max Rubner Institut  
<sup>2</sup>Universität 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 käseerschädlichen Clostridien  
in Milch**

Johanna Brändle  
Universität für Bodenkultur Wien

**11:30**        **Schlussworte**

12:00        Imbiss / Ende der Veranstaltung