

22. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 1. und 2. März 2022

Ausrichter: Zentrum für Veterinary Public Health, Fachbereich Veterinärmedizin – Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin in Kooperation mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Dienstag, 01.03.2022

BLOCK 1 – Fleischhygiene und Schlachttechnik (Rotfleisch)

8:30-8:40	Eröffnung und Begrüßung (Prof. Diana Meemken & Prof. Karsten Nöckler)
8:40-9:00	Longitudinale Untersuchungen zur aeroben mesophilen Keimzahl im Schweineschlachtprozess mittels Abklatschverfahren Fürstenberg, Roland, Langkabel, N., Langforth, S., Meemken, D. Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin
9:00-9:20	Vorkommen und Charakterisierung Florfenicol-resistenter Enterokokken beim Mastschwein Treier, Andrea, Haussmann, A., Nüesch-Inderbinnen, M., Zurfluh, K., Biggel, M., Stephan, R. Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich, Schweiz
9:20-9:40	Biosicherheitsmaßnahmen zur Reduktion von Hepatitis E Viren in Schweinebeständen - Ergebnisse aus dem OHEJP-Projekt BIOPIGEE Burow, Elke ¹ , Aprea, G. ² , Sjölund, M. ³ , Zoche-Golob, V. ¹ ¹ Bundesinstitut für Risikobewertung, Abt. Biologische Sicherheit, Fachgruppe Epidemiologie, Zoonosen und Antibiotikaresistenz, ² Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale”, Italien, ³ National Veterinary Institute, Department of Animal Health and Antimicrobial Strategies, Schweden
09:40-10:00	(Dis-)Harmonie: Wie ist die aktuelle Situation Harmonisierter Epidemiologischer Indikatoren beim Schwein in Europa? Li, Ting-Ting ¹ , Langforth, S. ¹ , Langkabel, N. ¹ , Nesbakken, T. ² , Meemken, D. ¹ ¹ Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, ² Norwegian University of Life Sciences, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Production Animal Clinical Sciences, Oslo, Norwegen
10:00-10:15	<i>Pause</i>

BLOCK 2 – Fleischhygiene-Recht

10:15-10:35	<p>EU-Recht und nationale Umsetzungen der Untauglichkeitsgründe beim Schwein: Vergleich europäischer Befundsysteme</p> <p>Langkabel, Nina¹, Viera-Pinto, M.², Meemken, D.¹, Maurer, P.³, Ghidini, S.⁴, Santos, S.⁵, Gómez Laguna, J.⁶, Laukkanen-Ninios, R.⁷, Alvseike, O.⁸, Alban, L.⁹</p> <p>¹Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, ²Department of Veterinary Science, University of Trás-os-Montes and Alto Douro (UTAD), Portugal, and Animal and Veterinary Research Center (CECAV), UTAD, Portugal, ³Referat 53 "Lebensmittelüberwachung", Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie (TMASGFF), ⁴Department of Food and Drug, Parma University, Italien, ⁵Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, Lisbon, Portugal, ⁶Dept. of Anatomy and Comparative Pathology and Toxicology, University of Córdoba, Spanien, ⁷Department of Food Hygiene and Environmental Health, University of Helsinki, Finnland, ⁸Animalia - Norwegian Meat and Poultry Research Centre, Oslo, Norwegen, ⁹Department of Veterinary and Animal Sciences, University of Copenhagen and Danish Agriculture and Food Council, Dänemark</p>
10:35-10:55	<p>Schlachtequiden in Deutschland – Arzneimittelanwendung und -dokumentation</p> <p>Schneider, Shary¹, Langkabel, N.¹, Gehlen, H.², Meemken, D.¹</p> <p>¹Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, ²Klinik für Pferde, Freie Universität Berlin</p>
10:55-11:15	<p>Lebensmittelketteninformationen beim Masthähnchen – Was kann verbessert werden?</p> <p>Langforth, Susann¹, Meemken, D.¹, Oswaldi, V.¹, Isbrandt, R.¹, Nesbakken, T.², Langkabel, N.¹</p> <p>¹Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, ²Norwegian University of Life Sciences, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Production Animal Clinical Sciences, Oslo, Norwegen</p>
11:15-11:30	<i>Pause</i>

BLOCK 3 – Geflügelfleischhygiene und Schlachttechnik

11:30-11:50	<p>Bewertung von Befunddaten der Hähnchenschlachtung und Einflussfaktoren der Mastperiode</p> <p>Junghans, Annika, Deseniß, L., Louton, H.</p> <p>Professur für Tiergesundheit und Tierschutz, Agrar- und Umweltwissenschaftliche Fakultät, Universität Rostock</p>
11:50-12:10	<p>Campylobacter in der Hähnchenschlachtung: Eine vergleichende Untersuchung von Keimgehalten an verschiedenen Punkten des Schlachtprozesses in mehreren Geflügelschlachthöfen</p> <p>Kontek, Anne¹, Knorr, C.², Nordhoff, K.², Bertram, A.²</p> <p>¹Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, Fachbereich Mikrobiologie von Lebensmitteln, ²Dezernat 22, Taskforce Verbraucherschutz, ³Dezernat 21, Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel (jeweils Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES))</p>
12:10-12:30	<p>Saubere Hühner nach der AVV LmH – Vorschläge zur Erfassung und Auslegung</p> <p>Günther, Claudia, Isbrandt, R., Li, T.-T., Meemken, D., Langkabel, N.</p> <p>Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin</p>
	<i>Ende des Tages</i>

Mittwoch, 02.03.2022

BLOCK 4 – Aus- und Weiterbildung im Bereich Fleischhygiene und Tierschutz bei der Schlachtung

8:30-8:50	<p>Status quo der extramuralen Lehre in der Fleischhygiene – Eine Auswertung der Evaluationsbögen der Praktikumsjahrgänge 2017 bis 2020 der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig unter besonderer Berücksichtigung der Corona-Pandemiesituation</p> <p>Brandenburg, Conrad, Brandenburg, P., Lücker, E., Hamedy, A., Rolzhäuser, P. Institut für Lebensmittelhygiene, Fachbereich Fleischhygiene, Veterinärmedizinische Fakultät, Universität Leipzig</p>
8:50-9:10	<p>Tierwohl bei Transport und Schlachtung von Rindern – eine Literaturrecherche</p> <p>Nicolaisen, Svea¹, Langkabel, N.², Thöne-Reineke, C.¹, Meemken, D.², Wiegard, M.¹</p> <p>¹Institut für Tierschutz, Tierverhalten und Versuchstierkunde, Freie Universität Berlin, ²Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin</p>
9:10-9:30	<p>Resultate einer Expert:innenbefragung zur Tierschutzrelevanz einzelner Prozessschritte und deren Verbesserungspotenzial durch Schulungen bei Transport und Schlachtung von Rind und Schwein</p> <p>Duckwitz, Veronica¹, Eichler, F.¹, Isbrandt, R.², Nicolaisen, S.³, Langkabel, N.², Wiegard, M.³, Meemken, D.², Thöne-Reineke, C.³, Doherr, M.¹</p> <p>¹Institut für Veterinär-Epidemiologie und Biometrie, Freie Universität Berlin, ²Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, ³Institut für Tierschutz, Tierverhalten und Versuchstierkunde, Freie Universität Berlin</p>
9:30-9:50	<p>Tierschutzschulungen an deutschen Rinder- und Schweineschlachtbetrieben: Übersicht zum Status Quo</p> <p>Isbrandt, Rudi, Meemken, D., Langkabel, N. Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin</p>
9:50-10:10	<p><i>Pause</i></p>

BLOCK 5 – Tierschutz bei Transport und Schlachtung

10:10-10:30	<p>Untersuchungen zur Optimierung der Betäubung von schweren Rindern im Rahmen des Schlachtprozesses</p> <p>Richter, Henning, Stephan, R., Vogt, M., Glauser, U., Bauer, C., Oesch, M. A., Gascho, D. Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich, Schweiz</p>
10:30-10:50	<p>Bericht aus der Praxis zu Herausforderungen und Ergebnissen der Installation der automatischen Erkennung von Lebenszeichen</p> <p>Schneider, Yvonne¹, Briese, A.² ¹Westfleisch SCE mbH, ²eduToolbox@Bri-C GmbH</p>
10:50-11:10	<p>Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs – eine systematische Auswertung von Begleitscheinen</p> <p>Rolzhäuser, Philipp, Bauer, D., Kolano, N. G., Hamedy, A. Institut für Lebensmittelhygiene, Fachbereich Fleischhygiene, Veterinärmedizinische Fakultät, Universität Leipzig</p>
11:10-11:20	<i>Pause</i>
11:20-11:40	<p>Tierschutzgerechtes Fangen von Mastgeflügel</p> <p>Louton, Helen¹, Erhard, M.², Mönch, J.², Rauch, E.² ¹Professur für Tiergesundheit und Tierschutz, Agrar- und Umweltwissenschaftliche Fakultät, Universität Rostock, ²Lehrstuhl für Tierschutz, Verhaltenskunde, Tierhygiene und Tierhaltung, Tierärztliche Fakultät, Veterinärwissenschaftliches Department, Ludwig-Maximilians-Universität München</p>
11:40-12:00	<p>Für ein Mehr an Tierschutz: Entwicklung eines Maßnahmen- und Strafmaßkatalogs für Tierschutzverstöße an Schlachtbetrieben in Deutschland</p> <p>Schneidewind, Stephanie, Meemken, D., Langforth, S. Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin</p>
12:00	Schlussworte (Prof. Diana Meemken & Prof. Karsten Nöckler)

ATF-Stunden:

gesamte Tagung: 6 Stunden
 01.03.2022: 3 Stunden
 02.03.2022: 3 Stunden

Teilnahmegebühren:

gesamte Tagung: 50 €
 01.03.2021: 25 €
 02.03.2021: 25 €

Anmeldung:

Die Anmeldung ist nur über folgenden Link möglich: <https://www.conftool.net/fleischhygiene2022>.
 Die Tagung wird vollständig online stattfinden. Die Teilnahme-Links werden kurz vor der Tagung an alle angemeldeten Teilnehmenden verschickt.

Tagungsorganisation:

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene
 FB Veterinärmedizin, Freie Universität Berlin
 z. Hd. Dr. Nina Langkabel
 Königsweg 67
 14163 Berlin
 Tel: 030 / 838 52790
 E-Mail: fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de

