

## 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	<b>Eröffnung und Begrüßung</b> (Prof. Diana Meemken & Prof. Karsten Nöckler)
8:40-9:00	<b>Longitudinale Untersuchungen zur aeroben mesophilen Keimzahl im Schweineschlachtprozess mittels Abklatschverfahren</b> Fürstenberg, Roland, Langkabel, N., Langforth, S., Meemken, D. Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin
9:00-9:20	<b>Vorkommen und Charakterisierung Florfenicol-resistenter Enterokokken beim Mastschwein</b> 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	<b>Biosicherheitsmaßnahmen zur Reduktion von Hepatitis E Viren in Schweinebeständen - Ergebnisse aus dem OHEJP-Projekt BIOPIGEE</b> Burow, Elke <sup>1</sup> , Aprea, G. <sup>2</sup> , Sjölund, M. <sup>3</sup> , Zoche-Golob, V. <sup>1</sup> <sup>1</sup> Bundesinstitut für Risikobewertung, Abt. Biologische Sicherheit, Fachgruppe Epidemiologie, Zoonosen und Antibiotikaresistenz, <sup>2</sup> Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale”, Italien, <sup>3</sup> National Veterinary Institute, Department of Animal Health and Antimicrobial Strategies, Schweden
09:40-10:00	<b>(Dis-)Harmonie: Wie ist die aktuelle Situation Harmonisierter Epidemiologischer Indikatoren beim Schwein in Europa?</b> Li, Ting-Ting <sup>1</sup> , Langforth, S. <sup>1</sup> , Langkabel, N. <sup>1</sup> , Nesbakken, T. <sup>2</sup> , Meemken, D. <sup>1</sup> <sup>1</sup> Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, <sup>2</sup> 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><b>EU-Recht und nationale Umsetzungen der Untauglichkeitsgründe beim Schwein: Vergleich europäischer Befundsysteme</b></p> <p>Langkabel, Nina<sup>1</sup>, Viera-Pinto<sup>2</sup>, M., Meemken, D.<sup>1</sup> Maurer, P.<sup>3</sup>, Ghidini, S.<sup>4</sup>, Santos, S.<sup>5</sup>, Gómez Laguna<sup>6</sup>, J., Laukkanen-Ninios, R.<sup>7</sup>, Alvseike, O.<sup>8</sup>, Alban, L.<sup>9</sup></p> <p><sup>1</sup>Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, <sup>2</sup>Department of Veterinary Science, University of Trás-os-Montes and Alto Douro (UTAD), Portugal, and Veterinary and Animal Science Research Center (CECAV), UTAD, Portugal, <sup>3</sup>Thüringer Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie (TMASGFF), <sup>4</sup>Department of Food and Drug, Parma University, Italien, <sup>5</sup>Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, Lisbon, Portugal, <sup>6</sup>Dept. of Anatomy and Comparative Pathology and Toxicology, University of Córdoba, Spanien, <sup>7</sup>Department of Food Hygiene and Environmental Health, University of Helsinki, Finnland, <sup>8</sup>Animalia Norwegian Meat and Poultry Research Centre, Oslo, Norwegen, <sup>9</sup>Department of Veterinary Medicine and Animal Sciences, University of Copenhagen and Danish Agriculture and Food Council, Dänemark</p>
10:35-10:55	<p><b>Schlachtequiden in Deutschland – Arzneimittelanwendung und -dokumentation</b></p> <p>Schneider, Shary<sup>1</sup>, Langkabel, N.<sup>1</sup>, Gehlen, H.<sup>2</sup>, Meemken, D.<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, <sup>2</sup>Klinik für Pferde, Freie Universität Berlin</p>
10:55-11:15	<p><b>Lebensmittelketteninformationen beim Masthähnchen – Was kann verbessert werden?</b></p> <p>Langforth, Susann<sup>1</sup>, Meemken, D.<sup>1</sup>, Oswaldi, V.<sup>1</sup>, Isbrandt, R.<sup>1</sup>, Nesbakken, T.<sup>2</sup>, Langkabel, N.<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, <sup>2</sup>Norwegian 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><b>Bewertung von Befunddaten der Hähnchenschlachtung und Einflussfaktoren der Mastperiode</b></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><b>Campylobacter in der Hähnchenschlachtung: Eine vergleichende Untersuchung von Keimgehalten an verschiedenen Punkten des Schlachtprozesses in mehreren Geflügelschlachthöfen</b></p> <p>Kontek, Anne<sup>1</sup>, Knorr, C.<sup>2</sup>, Nordhoff, K.<sup>2</sup>, Bertram, A.<sup>2</sup></p> <p><sup>1</sup>Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, Fachbereich Mikrobiologie von Lebensmitteln, <sup>2</sup>Dezernat 22, Taskforce Verbraucherschutz, <sup>3</sup>Dezernat 21, Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel (Jeweils Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES))</p>
12:10-12:30	<p><b>Saubere Hühner nach der AVV LmH – Vorschläge zur Erfassung und Auslegung</b></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><b>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</b></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><b>Tierwohl bei Transport und Schlachtung von Rindern – eine Literaturrecherche</b></p> <p>Nicolaisen, Svea<sup>1</sup>, Langkabel, N.<sup>2</sup>, Thöne-Reineke, C.<sup>1</sup>, Meemken, D.<sup>2</sup>, Wiegard, M.<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Institut für Tierschutz, Tierverhalten und Versuchstierkunde, Freie Universität Berlin, <sup>2</sup>Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin</p>
9:10-9:30	<p><b>Resultate einer Expert:innenbefragung zur Tierschutzrelevanz einzelner Prozessschritte und deren Verbesserungspotenzial durch Schulungen bei Transport und Schlachtung von Rind und Schwein</b></p> <p>Duckwitz, Veronica<sup>1</sup>, Eichler, F.<sup>1</sup>, Isbrandt, R.<sup>2</sup>, Nicolaisen, S.<sup>3</sup>, Langkabel, N.<sup>2</sup>, Wiegard, M.<sup>3</sup>, Meemken, D.<sup>2</sup>, Thöne-Reineke, C.<sup>3</sup>, Doherr, M.<sup>1</sup></p> <p><sup>1</sup>Institut für Veterinär-Epidemiologie und Biometrie, Freie Universität Berlin, <sup>2</sup>Institut für Lebensmittelsicherheit und –hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin, <sup>3</sup>Institut für Tierschutz, Tierverhalten und Versuchstierkunde, Freie Universität Berlin</p>
9:30-9:50	<p><b>Tierschutzschulungen an deutschen Rinder- und Schweineschlachtbetrieben: Übersicht zum Status Quo</b></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><b>Untersuchungen zur Optimierung der Betäubung von schweren Rindern im Rahmen des Schlachtprozesses</b></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><b>Bericht aus der Praxis zu Herausforderungen und Ergebnissen der Installation der automatischen Erkennung von Lebenszeichen</b></p> <p>Schneider, Yvonne<sup>1</sup>, Briese, A.<sup>2</sup>  <sup>1</sup>Westfleisch SCE mbH, <sup>2</sup>eduToolbox@Bri-C GmbH</p>
10:50-11:10	<p><b>Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs – eine systematische Auswertung von Begleitscheinen</b></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><b>Tierschutzgerechtes Fangen von Mastgeflügel</b></p> <p>Louton, Helen, Erhard, M., Mönch, J., Rausch, E.          Professur für Tiergesundheit und Tierschutz, Agrar- und Umweltwissenschaftliche Fakultät, Universität Rostock</p>
11:40-12:00	<p><b>Für ein Mehr an Tierschutz: Entwicklung eines Maßnahmen- und Strafmaßkatalogs für Tierschutzverstöße an Schlachtbetrieben in Deutschland</b></p> <p>Schneidewind, Stephanie, Meemken, D., Langforth, S.          Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, AG Fleischhygiene, Freie Universität Berlin</p>
12:00	<b>Schlussworte</b> (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 den auf der Webseite angegebenen Link möglich:  
<https://www.vetmed.fu-berlin.de/einrichtungen/institute/we08/atf/index.html>  
 Die Tagung wird vollständig online stattfinden. Der Link wird kurz vor der Tagung 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](mailto:fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de)

