



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Dienstag, 23.09.2025

14.00 - 14.25 Begrüßung und Eröffnung

#### Lebensmittelrecht

Moderation: E. Ernst / M. Langen

Saal Werdenfels

14.25 - 14.45 Der „Hygienepringer“: Anforderungen an die „Unverzüglichkeit“ der Information der Öffentlichkeit nach § 40 Abs. 1 a S. 1 Ziff. 3 LFGB *Kraus (München)*

14.45 - 15.00 Importe von Privatpersonen in Kleinsendungen – eine Herausforderung für kommunale Behörden *Flögel-Niesmann (Oldenburg)*

15.00 - 15.15 Rückrufe auf der offiziellen Verbraucherplattform lebensmittelwarnung.de – Gesetzliche Grundlagen, Zuständigkeiten und Informationen *Raschke (Berlin)*

15.15 - 15.55 Risikoorientierte Überwachung von öffentlichen Warenrückrufen – Nutzung der Konzernverantwortung und interkommunale Zusammenarbeit *Kuhn (Schaumburg)*

15.55 - 16.15 Pause

16.15 - 16.30 Kennzeichnung aufgetauter Lebensmittel und Voraussetzungen der Ausnahmeregelung des Anhangs VI Teil A Nr. 2 Buchst. c) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 *Koerfer*

16.30 - 16.45 Kennzeichnungspflichten bei KI-Anwendungen in der Werbung *Grube*

16.45 - 17.00 Vertrauen als kritischer Faktor bei der Prävention von Lebensmittelbetrug: Beispiele aus den Wertschöpfungsketten von spanischem Honig und deutschem Fleisch *Coral (Berlin)*

17.00 - 17.15 Diskussion

17.15 - 17.30 Der Fall Sieber – was lernen wir daraus? *Meyer (München)*

17.30 - 17.45 Aktuelles aus dem BMEL *Stockmann (Berlin)*

17.45 - 18.00 Zusammenarbeit der Landesämter *Haunhorst (Oldenburg)*

18.00 - 18.15 Diskussion

18.15 Get-together



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

**65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Mittwoch, 24.09.2025**

**Lebensmittelhygiene**

Moderation: N.N.

Saal Werdenfels

08.30 - 08.45	Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche (LMbKAs) – Ausbruchsabklärung in Österreich <i>Krejci (Wien)</i>
08.50 - 09.05	Das Zoonosen-Monitoring Dashboard des BVL – Ein Instrument zur Visualisierung von Ergebnissen zu Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette <i>Lorenz (Berlin)</i>
09.10 - 09.25	Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland – ein kleiner Ausblick auf den Praxis-Workshop am Freitag <i>Luber (Berlin)</i>
09.30 - 09.45	Schwachstellenanalyse in komplexen Liefer- und Produktionsketten zur Identifizierung und Vorbeugung von disruptiven Ereignissen in Rohstoffversorgung, Produktfluss und Produktion <i>Buschulte (Berlin)</i>
09.50 - 10:05	<i>Listeria monocytogenes</i> : persistent, sporadisch oder wiederholt über Rohstoff eingetragen? Präventionsstrategie für die Fleischverarbeitung <i>Stessl (Wien)</i>
10.10 - 10.40	Pause
10.40 - 10.55	Auswirkungen von „Take away“ Verpackungssystemen auf die mikrobiologische Sicherheit von Schnitzeln <i>Arki (Hannover)</i>
11.00 - 11.15	Verderbscharakteristiken von Sous-Vide-Rindfleisch, verursacht durch <i>C. estertheticum</i> <i>Dorn-In (Wien)</i>
11.20 - 11.35	Next-gen food safety: Decoding pathogen behavior one cell at a time <i>Etter (Oberschleißheim, Zürich)</i>
11.40 - 11.55	Einsatz von DNA-Metabarcoding und quantitativer real-time PCR für die Identifizierung von Tierartenverfälschung in Rinderhackfleisch <i>Huber (Oberschleißheim)</i>
12.00 - 12.15	Einsatz von MALDI-ToF MS Fingerprinting für den Nachweis von Verfälschungen in Rinderhackfleisch <i>Peukert (Kulmbach)</i>
12.20 - 12.35	Aktuelles aus der horizontalen Standardisierung Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Bericht von der ISO/CEN-Sitzung <i>Gerten (Darmstadt)</i>
12.40 - 14.10	Mittagspause
14.10 - 14.15	Verleihung des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
14.15 - 14.20	Vergabe der Posterpreise



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Mittwoch, 24.09.2025 – Fortsetzung

#### Lebensmittelhygiene

Moderation: N.N.

Saal Werdenfels

14.00 - 14.35	Zoonoseerreger in Lebensmitteln nicht-tierischen Ursprungs: Schwerpunktaktionen der letzten 5 Jahre im Überblick <i>Matt (Innsbruck)</i>
14.40 - 14.55	Untersuchungen zum mikrobiologischen Status von vorzerkleinerten, verzehrfertigen Obstmischungen <i>Bläske (Leipzig)</i>
15.00 - 15.15	Occurrence of <i>Bacillus thuringiensis</i> on retail fresh produce <i>Schmidt (Oberschleißheim, Zürich)</i>
15.20 - 15.35	Toxingen-Nachweise in Isolaten von präsumptiven <i>Bacillus cereus</i> aus pflanzlichen Lebensmitteln der amtlichen Kontrolle 2024-2025 <i>Mayrhofer-Gritsch (Innsbruck)</i>
15.40 - 15.55	Untersuchungen zum Vorkommen von Mykotoxinen in Maiseerzeugnissen aus dem Lebensmitteleinzelhandel <i>Hart (Gießen)</i>
16.00 - 16.30	Pause
16.30 - 16.45	Was die KI über Lebensmittelhygiene „weiß“ <i>Hölzel (Kiel)</i>
16.50 - 17.05	KI in der Lebensmittelsicherheit – Chancen und Herausforderungen bei der Vorhersage des Frischezustands von Hackfleisch entlang der Lebensmittelkette <i>Wenning (Oberschleißheim)</i>
17.10 - 17.45	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Lebensmittelhygiene
17.10 - 17.45	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Fleischhygiene



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

**65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Donnerstag, 25.09.2025**

**Milchhygiene** Moderation: P. Braun / M. Plötz

Saal Werdenfels

09.05 - 09.15	Evaluierung des LabMastis® Kit als Bakteriophagen-basiertes Testsystem für den Nachweis von <i>S. aureus</i> in Mastitismilchproben <i>Kelbert</i>
09.15 - 09.25	Untersuchungen zur Expression des BMMF-assoziierten Rep Proteins im Euter <i>Didier</i>
09.25 - 09.35	Simulation der DVG-Leitfaden-basierten Mastitisiagnostik für Studierende mittels des H5P-Branching Scenarios <i>Büthe</i>
09.35 - 09.50	Diskussion
09.50 - 10.00	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Salzlake zur Käseherstellung – Ein Fallbeispiel <i>Thielke</i>
10.00 - 10.10	Untersuchungen zu <i>Listeria monocytogenes</i> -Isolaten aus einem Sauermilchkäse-produzierenden Betrieb <i>Kumm</i>
10.10 - 10.20	Verderb von UHT-Milch durch psychrotrophe Erreger und deren hitzestabile Proteasen <i>Jessberger</i>
10.20 - 10.40	Diskussion
10.40 - 11.00	Pause
Moderation: E. Usleber / N. Jeßberger	
11.00 - 11.20	Untersuchungen zur mikrobiologischen Qualität von Weichkäse aus dem Einzelhandel <i>Akineden</i>
11.20 - 11.30	Vorkommen von Schimmelpilzkontaminationen sowie mikrobieller Status von Käsesorten mit außergewöhnlichen Käsetoppings <i>Schale</i>
11.30 - 11.50	Jenseits der Kuh – die mikrobiologische Welt der alternativen Käsesorten <i>Krüger</i>
11.50 - 12.05	Diskussion
12.05 - 12.30	Mitgliederversammlung der DVG-Fachgruppe Milchhygiene
12.30 - 13.45	Mittagspause



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

**65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Donnerstag, 25.09.2025 – Fortsetzung**

**Fleischhygiene**

Moderation: N. Sudhaus-Jörn

Saal Werdenfels

13.45 - 14.00	Untersuchungen zur Betäubungseffektivität teilmobil geschlachteter Rinder mittels Bolzenschuss und Kugelschuss unter Berücksichtigung pathologisch-anatomischer Befunde der gespaltenen Schädel <i>N.N.</i>
14.00 - 14.15	Vergleichende Untersuchungen des Ausblutungsgrades teilmobil geschlachteter Rinder <i>Käppler (Leipzig)</i>
14.15 - 14.25	Diskussion
14.25 - 14.40	Untersuchungen zur Betäubung von Schweinen durch inerte Gase und Gasgemische <i>Klotz (Weihenstephan-Triesdorf)</i>
14.40 - 14.55	Die Altersbestimmung von Schweinefeten vor dem Hintergrund des Tierschutzvollzuges im Zusammenhang mit Transport und Schlachtung trächtiger Tiere <i>Janelt (Leipzig)</i>
14.55 - 15.05	Diskussion
15.05 - 15.30	Pause
Moderation: L. Ellerbroek	
15.30 - 15.45	Molekulare Charakterisierung von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten von Broilern mit Cellulitis <i>Kehrenberg (Gießen)</i>
15.45 - 16.00	Kältetolerante <i>Clostridium</i> spp. in vakuumverpacktem Rindfleisch aus Österreich <i>Angerer (Wien)</i>
16.00 - 16.15	Vergleich von destruktiver (Stanzprobe) und nicht-destruktiver Methode (Kratz-schwamm-Methode) zur Untersuchung auf Salmonellen und von Prozesshygienekriterien auf Rinderschlachtkörpern <i>Ellerbroek (Berlin)</i>
16.15 - 16.30	Diskussion
16.30 - 16.45	Einsatz von Künstlicher Intelligenz zur gesicherten Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorgaben in Schlachtbetrieben <i>Fischer (Zwentendorf an der Donau)</i>
16.45 - 17.00	Vorbefundung von Schweineschlachtkörpern durch Künstliche Intelligenz – Nutzen und Grenzen <i>Hiller (Münster)</i>
17.00 - 17.30	Diskussion
17.30	Veranstaltungsende
20.00	Gesellschaftsabend



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Freitag, 26.09.2025

#### **Praxis-Workshop:**

#### **BVL-Workshop „Länderübergreifende lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Deutschland**

Moderation: P. Luber

Saal Werdenfels

bitte  
beachten:  
nur in  
Präsenz!

08.30 - 09.00	Methoden der Ausbruchsauflärung <i>Luber (Berlin)</i>
09.00 - 09.40	Berichterstattung zu Ausbrüchen <i>Tedeski (Berlin)</i>
09.40 - 10.10	WGS-Typisierung von Krankheitserregern und neue Meldepflichten für Ausbrüche <i>Schewe (Berlin)</i>
10.10 - 10.30	Pause
10.30 - 11.00	Kommunikation bei länderübergreifenden Krankheitsausbrüchen <i>Vossenkuhl (Berlin)</i>
11.00 - 11.45	Praktische Übung zur Zusammenarbeit der Behörden bei länderübergreifenden lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen
11.45 - 12.00	Diskussion und Erfahrungsaustausch
12.00	Veranstaltungsende



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Donnerstag, 18.09.2025

**Online-Workshop:**  
**Aktuelle Fragen zum Export**  
*Moderation: S. K. Lhafi*

*Online via Webex*

15.00 - 15.20	Export von Lebensmitteln tierischen Ursprungs – Aktuelles aus dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit <i>Lhafi (BVL, Berlin)</i>
15.20 - 15.35	Exportverhandlungen mit Drittländern nach dem MKS-Ausbruch <i>von Blumröder (BMLEH, Berlin)</i>
15.35 - 16.00	Herausforderungen bei der Zertifizierung im Hinblick auf MKS-Anforderungen <i>Schumann (BMLEH, Berlin)</i>
16.00 - 16.15	Diskussion & Pause
16.15 - 16.45	Pflichten des Lebensmittelunternehmers; Sonderfälle der Zertifizierungspraxis <i>Berg (MKUEM, Mainz)</i>
16.45 - 17.00	Informationsquellen zu Fragen des Exports <i>Tronich (MLR, Stuttgart)</i>
17.00 - 17.20	Vorstellung des bayerischen elektronischen Zertifizierungssystems ecertiBY <i>Schlitt (StMUV, München)</i>
17.20 - 17.30	Diskussion & Verabschiedung
17.30	Veranstaltungsende



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

**65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**

**Montag, 15.09.2025**

**Online-Workshop „Poster Pitch“:  
Vorstellung und Diskussion der Posterauswahl**

*Online via Webex*

*Moderation: K. Riehm / P. Braun / C. Guldemann*

14.00 - 14.20	<b>Poster 1-3 &amp; Diskussion</b>
<b>PPi 1</b>	Colchicum autumnale poisoning in a dairy farm in Switzerland – a glimpse on the milk safety aspect <i>Barmettler (Zürich)</i>
<b>PPi 2</b>	Mobile Schlachtung in der Geflügelhaltung – Erste mikrobiologische Ergebnisse <i>Bonczyk (Berlin)</i>
<b>PPi 3</b>	Mobiles Schlachten optimiert – Neuentwicklung einer mobilen kombinierten Betäubungs-, Entblute- und Transportvorrichtung „OptiFix“ <i>Mörig (Leipzig)</i>
14.20 - 14.30	Pause & übergreifende Diskussion
14.30 - 14.50	<b>Poster 4-6 &amp; Diskussion</b>
<b>PPi 4</b>	Bioakkumulierung und Clearance von klinischen und umweltassoziierten <i>Vibrio parahaemolyticus</i> in Miesmuscheln ( <i>Mytilus edulis</i> ) <i>Reuter (Berlin)</i>
<b>PPi 5</b>	Auswirkungen und Populationsdynamik in einer deutschen Biofloc-Aquakultur: „Was in einer Aquakultur passiert, bleibt in einer Aquakultur“ <i>Hammerl (Berlin)</i>
<b>PPi 6</b>	Diversität und Bedeutung von <i>Y. ruckeri</i> -Isolaten aus deutschen Fischzuchten <i>Jäckel (Berlin)</i>
14.50 - 15.00	Pause & übergreifende Diskussion
15.00 - 15.40	<b>Poster 7-10 &amp; Diskussion</b>
<b>PPi 7</b>	Nachweis von Organverfälschungen in verarbeiteten Rindfleischprodukten <i>Braunersreuther (Kulmbach)</i>
<b>PPi 8</b>	<i>Listeria monocytogenes</i> in Produkt- und Umgebungsproben aus handwerklichen Metzgereien <i>Braun (Gießen)</i>
<b>PPi 9</b>	Aktuelles zu rohen Hühner-, Wachtel- und Brotzeiteiern <i>Schalch (Oberschleißheim)</i>
<b>PPi 10</b>	Untersuchung der Schankhygiene in der Gastronomie und auf Volksfesten in Bayern <i>Schiel (Oberschleißheim)</i>
15.40 - 15.45	Abstimmung Posterpreis
16.00	Veranstaltungsende



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster (alphabetisch nach Nachname)

Quantitativer Real-time PCR-Assay für den Nachweis von *Brochothrix thermosphacta* *Abdulmawjood*

Effekte von *Bacillus cereus* Enterotoxinen auf humane intestinale Organoide *Albahri*

Mikrobiologisches Profil von Nahrungsergänzungsmitteln aus Mikroalgenpulver *Albert*

Cardinal values determination and prediction of microbial growth – strengthened food safety by introduction of the ISO 23691 *Albert*

Mikrobiologische Qualität von veganen Produkten *Bader*

Ergebnisse mikrobiologischer Untersuchungen teilmobil geschlachteter Rinder *Barhoum*

Digital Health für Mensch und Tier: Eine Untersuchung von Sensoranwendungen und IT-Integration *Barmettler*

Occurrence and characteristics of extended-spectrum  $\beta$ -lactamase-producing *Escherichia coli* in Swiss and imported retail chicken meat *Barmettler*

Occurrence and characteristics of *Bacillus cereus*, ESBL-producing *Enterobacteriales* and *Vibrio* spp. in sushi products on retail level in Switzerland *Barmettler*

Natürliche Biokontrolle von *Listeria monocytogenes* in Rohwurst durch die Bakteriozin-produzierenden Stämme *Bacillus cereus* MHI 86 und *Bacillus thuringiensis* 5-29 *Batman*

Verwendung des Appelmans-Protokolls zur Verbesserung der Wirksamkeit von Phagencocktails für die Bekämpfung von Krankheitserregern in rohem Fleisch *Berhilevych*

Charakterisierung des pathogenen Potenzials von *Campylobacter coli* Clades *Beyer*

Kokosnüsse und Kokosnussprodukte – wohlschmeckende Urlaubserinnerung oder mikrobiologisches Risiko? *Bläske*

Aktuelle Vorhaben des DVG Arbeitskreises „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“ *Braun*

Ausbruchsgeschehen durch *Salmonella Typhimurium* (monophasisch) in Zusammenhang mit einem Metzgereibetrieb *Bührle*

RNA-Based Characterization of Metabolically Active Microbial Communities During Beef Slaughtering *Chaughtai*

Salmonellen in Tomaten: Untersuchungen zu verschiedenen methodischen Aspekten *Corti*

Entwicklung eines praxisorientierten Beurteilungsmodells zur Schlacht- und Transportfähigkeit verletzter Nutztiere – Schnittstelle zwischen Tierschutz, Recht und landwirtschaftlicher Realität *Ebrahimpour*



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung (alphabetisch nach Nachname)

Rahmenmodell zur Beurteilung der Transport- und Schlachtfähigkeit trächtiger Nutztiere *Ebrahimpour*

Fleischhygiene innerhalb des Schlachthofbetriebes *Ebrahimpour*

Einfluss von Verpackungsmethoden auf die Wirksamkeit von Bakteriophagen in Hühnchen- und Schweinefleischprodukten *Fritsche*

Sensorische Beurteilung von Heimchen (*Acheta domestica*) enthaltenden Lebensmitteln in der Literatur *Grabowski*

Eine Befragung zu Hygieneverfahren bei Döner-Einzelhändlern *Greco*

Dekontamination mit alternativen Methoden als Hürdenkonzept:  
Die kombinierte Wirksamkeit von Plasma-aktiviertem Wasser und UV-C-Bestrahlung auf mikrobiell kontaminierten Schlachttierkörpern und Teilstücken von Schwein und Broiler *Große-Peclum*

Fleisch- und Wurstsalat in Bayern 2020 - 2025 –  
Untersuchungen auf Zusammensetzung und Überprüfung der Kennzeichnung *Grünwald*

Miltorsion & Gelbfärbung beim Schwein – Koinzidenz oder Zufall? *Grützner*

Untersuchung von Wildkrankheiten und der Bedeutung von Wildfleisch bei der Übertragung von Zoonosen *Hamedy*

Mikrobielle Spezialisten prägen die Qualität von Convenience-Produkten:  
Fokus auf den Einfluss der Rohstoffe *Hennes*

Eignung verschiedener Tupfer für den Nachweis von *Listeria monocytogenes* auf Glasfaserverstärkten Kunststoffoberflächen *Hillig*

Eigenkontrollisolate zur Ausbruchsauflklärung *Horlacher*

*Campylobacter* in raw chicken meat at retail level: quantitative and qualitative assessment, genomic profiling and comparison with isolates from human infections *Kelbert*

*Bacillus cytotoxicus* dynamics in the food processing environment *Khalili*

Phänotypische und genotypische Charakteristika von Salmonella-spezifischen Bakteriophagen isoliert aus Lebensmitteln und Heimtieren *Kittler*

Mobiler Schlachtassistent „MoSA“ –  
Entwicklung einer App als digitaler Assistent für die mobile Schlachtung *Köthe*

Identifizierung und Charakterisierung neuartiger *Campylobacter*-Isolate aus Wasserproben *Kreitlow*

Ein in-vitro Modell zur Untersuchung der postmortalen Reifung von Fleisch von Schwein und Rind *Krischek*



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung (alphabetisch nach Nachname)

Resilienz in der Lebensmittelkette – Food und Feed Defense *Lahrssen-Wiederholt*

Änderung der Bezugnahmen im Identitätskennzeichen – Vorstellung der Umsetzung in Berlin *Li*

Rückverfolgung von mikrobiellen Kontaminationen in vegetarischen Convenienceprodukten *Ludewig*

Plant based ionic liquids as sustainable synergists in insecticide formulations *Mikuni*

Wachstumsverhalten von *Listeria monocytogenes* und *E. coli* in veganem und vegetarischem Wurstanaloga-Aufschnitt *Mitterer-Istyagin*

Gute Hygiene als Grundlage zur Produktion von sicheren Lebensmitteln *Näther*

MALDI Imaging als Methode zur Detektion von Fremdeiweiß-Hydrolysaten in Hühnchenbrustfleisch *Neff*

Veränderungen an in Fleisch eingebetteten Bleischroten während des Wolfens *Paulsen*

DNA-Metabarcoding-Verfahren zum Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln *Pietsch*

Bakterizide Wirkung einer Plasma-aktivierten Flüssigkeit auf Stahlkeimträgern *Pinnow*

Untersuchungen zur hygienischen Beschaffenheit von Wasserschläuchen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben in Mitteldeutschland *Proske*

Food Defense im Land Baden-Württemberg – in 20 Jahren von der Datenbank zur Checkliste *Rau*

Eignung von Starterkulturen zur Herstellung einer pflanzlichen Wurсталternative Typ Salami *Rehagel*

Inaktivierung von *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. und *Escherichia coli* bei verschiedenen Sous Vide-Gartemperaturen in Rinder- und Schweinehackfleisch *Riewerts*

Mental Health für das Schlachthofpraktikum – braucht es das? *Rolzhäuser*

„Tailor-made Activity“: One-Health-Ansatz zur Untersuchung von Kontaminationsraten mit Botulinum-Neurotoxin-produzierenden Bakterien entlang der Lebensmittelkette *Scholtzek*

Aufbau einer hausinternen Sensorikprüfgruppe *Siekmann*

Dekontamination mikrobiell kontaminierten Büffel- und Rindfleisches mittels Plasma-aktiviertem Wasser und UV-C-Bestrahlung *Singer*

Cut&Clean, Innovatives Verfahren zur Schneidwerkzeughygiene in Schlachtanlagen auf Basis von in-situ Chlor *Stein*



23. - 26.09.2025 | Garmisch-Partenkirchen

## 65. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

### Poster – Fortsetzung (alphabetisch nach Nachname)

Weak phospholipase-positive *Listeria monocytogenes*: a challenge for the diagnostic laboratory *Stephan*

Methodischer Innovationsansatz zur Erfassung der Listerien-Diversität in der Fleisch- und Convenience-Verarbeitung *Stessl*

Isolierung und Charakterisierung von Bakteriophagen gegen *Aeromonas salmonicida* *Stumpf*

Detection, isolation, and characterization of Shigatoxin-producing *E. coli* in flour samples collected as part of a step control from two mills in Switzerland *Tresch*

Bacteriological quality of frozen berries collected at retail level in Switzerland *Tresch*

Einfluss äußerer Faktoren auf die Wirksamkeit von Plasma aktivierter Flüssigkeit (PAL) *Vahle*

Die mobile Schlachtung von Rindern – eine Analyse mikrobiologischer und physikochemischer Parameter *Weinberg*

Are current principles and approaches applied for foodborne microbial risk assessment fit for purpose? *Westermann*

Environmental Microbiomes and *Listeria* spp. Detection in Meat-Processing Facilities: Insights from a One-Year Survey *Wildi*

Analyse des Frischezustands von Hackfleisch entlang der Lebensmittelkette anhand des Mikrobioms – Modellversuche versus industrielle Praxistests *Wimmer*

Nachweis von mechanisch abgetrenntem Fleisch in fleischhaltigen Lebensmitteln durch „zielgerichtete“ LC-MS/MS-Analyse *Wittke*

*Vibrio alginolyticus* aus Meeresfrüchten: ein unterschätzter humaner Krankheitserreger? *Zeidler*

Entwicklung eines Konjugationssystems für den horizontalen Gentransfer in *Avibacterium paragallinarum* und Funktionsanalysen zum Mdtk-Exporter *Zingel*

STEC und andere pathogene Keime in rohen Burgerpatties aus der Gastronomie *Zollinger*