

## 25. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene am 04. und 05. März 2025

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, 04.03.2025**

**ab 9:00 Uhr Anmeldung und Begrüßungskaffee**

### **BLOCK 1 – Zoonosen: Schwerpunkt Campylobacter**

10:00-10:20	<b>Eröffnung und Begrüßung</b> Prof. Dr. Diana Meemken & Prof. Dr. Karsten Nöckler
10:20-10:50	<b>Keynote: BMEL-Workshop 2024 zu <i>Campylobacter</i>: Zusammenfassung der Ergebnisse</b> Dr. Axel Stockmann; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin
10:50-11:15	<b>Kontamination von rohem Geflügelfleisch mit <i>Campylobacter</i> auf Einzelhandelsebene in der Schweiz – eine Querschnittsstudie</b> Dr. Lucien Kelbert, Dr. Karen Barmettler, Prof. Dr. Roger Stephan; Universität Zürich
11:15-11:40	<b>Aktuelle Ergebnisse aus dem Zoonosen-Monitoring - visualisiert im Zoonosen-Monitoring Dashboard des BVL</b> Dr. Beatrice Pfefferkorn, Dr. Klaus Lorenz, Dr. Victor Christóbal López; Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
11:40-11:50	<b>Inaktivierung und Stabilität von Hepatitis-E-Virus während der Herstellung von Leber- und Rohwurst</b> Dr. Katja Schilling-Loeffler, Dirk Meyer, PD Dr. Felix Reich und Prof. Dr. Reimar Johne; Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

### **BLOCK 2 – Aus-, Fort- & Weiterbildung**

11:50-12:15	<b>Amtliche TierärztInnen in Europa – Demographie und Ausbildung in Zeiten der Veränderung</b> Prof. Eduarda Gomes-Neves, Prof. Margarida F. Cardoso, Dr. Thomai Lazou, Brigita Hengl, Prof. Silvia Bonardi, Prof. Dr. Bojan Blagojevic, Prof. Dr. Claudia Guldemann, Prof. Dr. Sophia Johler; Ludwig-Maximilians-Universität München
12:15-12:40	<b>Vom Hörsaal zum Schlachthof: Einfluss des Fleischhygienekurses auf die Einstellung und Kenntnisse von Studierenden</b> Julia Gross, Dr. Ting-Ting Li, Dr. Nina Langkabel, Dr. Sebastian Kregel, Dr. Leontina Milea, Susanne Falanga, Prof. Dr. Marcus G. Doherr, Prof. Dr. Diana Meemken; Freie Universität Berlin
12:40-13:05	<b>Mental Health für das Schlachthofpraktikum – braucht es das?</b> Dr. Philipp Rolzhäuser, Beatrix Stark, Prof. Dr. Ahmad Hamedy; Universität Leipzig
13:05-14:00	<b>Mittagspause</b>

### **BLOCK 3 – Veterinary Public Health**

14:00-14:25	<b>Verbreitung Duncker'scher Muskelegel (<i>Alaria alata</i>) bei anderen Tieren, als beim Schwarzwild</b> Dr. Knut Große; Görzke
14:25-14:50	<b>Waschbärenfleisch - wie würden Sie entscheiden? Ergebnisse einer Verbrauchermfrage zum Konsum von Waschbärenfleisch</b> Chiara-Maria Schöbel, Julia Gross, Prof. Dr. Diana Meemken; Freie Universität Berlin
14:50-15:20	<b>Kaffeepause</b>

### **BLOCK 4 – Fleischhygiene - Schwerpunkt amtliche Überwachung**

15:20-16:20	<b>Keynote: Gestern - Heute - Morgen: Standardisierung der Schlachtbefunde beim Mastschwein</b> Dr. Marcus Haneke, Dr. Katja Bleis; Fleischhygieneamt Coesfeld
16:20-16:45	<b>Same same but different – Standardisierung in der Schlachtier- und Fleischuntersuchungsstatistik</b> Dr. Michael Koch; DESTATIS
16:45-17:10	<b>Digitalisierung der zukünftigen ambulanten Schlachtier- und Fleischuntersuchung</b> Tobias Schießl; Landkreis Schwandorf
17:10-17:35	<b>Umgang mit dem Genusstauglichkeitsstempel und mögliche Risiken: Ergebnisse einer online Umfrage</b> Dr. Nina Langkabel, Prof. Dr. Marcus Doherr, Prof. Dr. Diana Meemken; Freie Universität Berlin

**ab 17:35 Get together**

**Mittwoch, 05.03.2025**

**BLOCK 5 – Fleischhygiene: Schwerpunkt Rind**

08:30-09:05	<b>Keynote: Tiergesundheit und Haltungsbedingungen von Milchrindern im Wandel der Zeit – was wir aus der Vergangenheit lernen können</b> Prof. Dr. Kerstin Müller, Rieke Claussen; Freie Universität Berlin
09:05-09:30	<b>Transportverbot für Kälber unter 28 Tagen: Ein Impuls mit Potenzial zur Verbesserung der Kälbergesundheit</b> Prof. Dr. Walter Grünberg, PhD; Justus-Liebig-Universität Gießen
09:30-09:55	<b>Leitfaden zur Transport- und Schlachtfähigkeit von Rindern 2.0</b> Dr. Yvonne Schneider; Westfleisch
09:55-10:25	<b>Kaffeepause</b>

**BLOCK 6 – Geflügelfleischhygiene**

10:25-11:00	<b>Keynote: Reduktion der Antibiotikaaanwendung bei Puten - Auswirkungen auf die Resistenz von <i>E. coli</i> und <i>Campylobacter</i>?</b> PD Dr. Bernd-Alois Tenhagen, <u>Dr. Matthias Flor</u> ; Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
11:00-11:25	<b>Theorie und Realität – Herausforderungen der Umsetzung eines Studienprotokolls in die Praxis</b> Silvia Baur-Bernhardt, Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, Prof. Dr. Marcus G. Doherr, Prof. Dr. Diana Meemken, Lena Sonnenschein-Swanson, Prof. Dr. Birgit Ursula Stetina, Dr. Mary-Ann Sommer, <u>Dr. Petra Weiermayer</u> ; Veterinärmedizinische Universität Wien
11:25-11:50	<b>Variabilität in Betriebs-, Stall- und Durchgangscharakteristika von Puten-haltenden Betrieben in Deutschland – Resultate einer Erhebung von Aufzucht- und Mastdurchgängen zwischen 2019 und 2021</b> Lena Sonnenschein-Swanson, Silvia Baur-Bernhardt, Dr. Petra Weiermayer, Dr. Mary-Ann Sommer, Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, Prof. Dr. Diana Meemken, Prof. Dr. Marcus G. Doherr; Freie Universität Berlin
11:50-12:15	<b>„Das ist kein Hexenwerk“: Die Lebensmittelketteninformationen aus Sicht der Masthähnchenhalter:innen</b> Dr. Susann Langforth, Dr. Julia Maasjost, Prof. Dr. Thomas Blaha; Freie Universität Berlin
12:15-12:40	<b>Mobile Schlachtung in der Geflügelhaltung – Erste mikrobiologische Ergebnisse</b> Melissa Bonczyk, <u>Dr. Antje Schönknecht</u> , M.Sc. Franziska Voß, M.Sc. Iris Kobusch, Prof. Dr. Marc Boelhaue, Prof. Dr. Thomas Alter; Freie Universität Berlin
12:40-13:30	<b>Mittagspause</b>

## BLOCK 7 – Tierschutz

13:30-13:55	<b>Vergleichende Untersuchung hinsichtlich der Entblutemenge pro Zeiteinheit beim Schlachtschwein unter Berücksichtigung der Betäubungsart, der Entbluteposition, des Entblutemessers und des Entblutepersonals</b> Sebastian Zimmermann, Eva Kufner, Dr. Dagmar A. Brüggemann; Max Rubner-Institut, Kulmbach
13:55-14:20	<b>Untersuchung des Ausblutungsgrades teilmobil geschlachteter Rinder in unterschiedlichen Entblutepositionen mittels Erhebung des Hämoglobin-Gehalts</b> Carolin Käppler, Dr. Philipp Rolzhäuser, Dr. Susan Billig, Dr. Claudia Wiesner, Dr. Lydia Engel, Stephanie Wolter, Amina Barhoum, Prof. Dr. Ahmad Hamedy; Universität Leipzig
14:20-14:45	<b>Die Altersbestimmung von Schweinefeten vor dem Hintergrund des Tierschutzvollzuges im Zusammenhang mit Transport und Schlachtung trächtiger Tiere – Projektvorstellung und erste Ergebnisse</b> Frauke Janelt, Prof. Dr. Johannes Kauffold, Prof. Dr. Ahmad Hamedy, Prof. Dr. Katharina Riehn, Dr. Haukur Lindberg Sigmarsson, Dr. Philipp Rolzhäuser; Universität Leipzig
14:45-15:10	<b>Wie eine Treibhilfe für Aufregung sorgt</b> Dr. Yvonne Schneider; Westfleisch
15:10-15:35	<b>Untersuchungen von Alternativen zur CO<sub>2</sub>-Betäubung bei Schweinen</b> Lisa Klotz, Dr. Václav Pohůnek, Prof. Dr. Ulrike Machold, Dr. Dagmar A. Brüggemann, Dr. Philipp Rolzhäuser, Prof. Dr. Ahmad Hamedy, Sebastian Zimmermann; Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
	<b>Schlussworte</b> Prof. Diana Meemken & Prof. Dr. Karsten Nöckler

### Anmeldung:

Die Anmeldung ist ab 12.12.2024 nur über folgenden Link möglich:  
<https://www.conftool.net/fleischhygiene2025>

Die Tagung wird im hybriden Format stattfinden – in Präsenz am Bundesinstitut für Risikobewertung, Diederisdorfer Weg 1, 12277 Berlin.  
Der Link zum Online-Zugang wird kurz vor der Tagung verschickt.

ATF-Stunden	
gesamte Tagung	12 Stunden
04.03.2025	6 Stunden
05.03.2025	6 Stunden

Teilnahmegebühren		
	Präsenz inkl. Verpflegung	Online
gesamte Tagung	150 €	80 €
04.03.2025	90 €	50 €
05.03.2025	90 €	50 €

### 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)