



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster (alphabetisch nach Nachname)

- P1** Reaktion menschlicher Darmzellen auf *Bacillus cereus* Enterotoxine *M. Albahri*
- P2** Untersuchungen zum Einfluss einer plasmaaktivierten Schutzatmosphäre auf die Sicherheit und Qualität von vorverpacktem rohem Geflügelfleisch *T. Albert*
- P3** Einfluss von Voranreicherungsverfahren und Säurestress auf den qualitativen Nachweis von *Listeria monocytogenes* gemäß EN ISO 11290-1 *T. Albert*
- P4** Vergleichende Lagerungsversuche in unterschiedlichen „Take away“-Menüschalen *A. Arki*
- P5** Erhebung von Daten zum Vorkommen von Salmonellen und präsumtiven *B. cereus* in Sesamprodukten aus dem Schweizer Detailhandel – eine Querschnittsstudie *K. Barmettler*
- P6** Identifizierung und Charakterisierung von Thuricin-17-ähnlichen Bakteriozinen, produziert von *Bacillus thuringiensis* und *Bacillus cereus* Isolaten *S. G. Batman*
- P7** Lebensmittelhistologie: Neuer Qualitätsparameter für Hackfleisch *B. Beneke*
- P8** Entwicklung und Einsatz eines Phagencocktails zur Bekämpfung von *Salmonella* spp. und *E. coli* auf rohem Hähnchenbrustfilet *O. Berhilevych*
- P9** Reduktion von *Salmonella* spp. in Rapsschrot mittels UV-C-Strahlung *V. Bläske*
- P10** Auswertung der Evaluierung des „Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungspraktikums“ für die Jahre 2018-2023 *V. Bläske*
- P11** Aktuelle Vorhaben des DVG Arbeitskreises „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“ *P. Braun*
- P12** Containern: Mikrobiologische und sensorische Qualität von aus der Mülltonne entnommenen Lebensmitteln *A.-S. Braun*
- P13** Mikrobiologischer Status von Reis und Nudeln *B. Bührle*
- P14** ZooNotify – Neues Online-Portal liefert Daten über das Vorkommen von Zoonoseerregern und deren Antibiotikaresistenzen entlang der Lebensmittelkette in Deutschland *T. Crease*
- P15** Match-Meldung eines *Listeria monocytogenes*-Isolates aus einem Lebensmittelbetrieb mit einem Humancluster – Welche Schritte hat die Lebensmittelüberwachung zu bedenken? *G. N. Eggert*
- P16** Einflussfaktoren auf die Ernährungsgewohnheiten ausgewählter Berufsgruppen – Ergebnisse einer deutschlandweiten Online-Umfrage *L. Engel*
- P17** Effect of food-related stress on staphylococcal enterotoxin C expression *D. Etter*
- P18** Microbial risk analysis from a food industry perspective – Insights from an international survey *A. Fetsch*
- P19** Prävalenz von *Vibrio* spp. in Meeresfrüchten aus dem Berliner Einzelhandel *S. Fleischmann*
- P20** *Bacillus thuringiensis* aus Biopestiziden auf Tomate und Salat: Erkenntnisse aus dem Zoonosen-Monitoring 2016, 2021 und 2022 in Deutschland *H. Frenzel*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P21** Deciphering the Interaction of *Salmonella enterica* with Alfalfa Sprouts *L. Führer*
- P22** Gesamtgenomanalyse von *Listeria monocytogenes* in Umfeldproben aus Sachsen-Anhalt – Untersuchung des Einflusses von Probenahmestellen und -zeitpunkten *A.-C. Geuthner*
- P23** Veränderungen des regulatorischen Bereiches bei tet(H)-tragenden *Glaesserella parasuis*-Isolaten führen zu niedrigen minimalen Hemmkonzentrationswerten für Tetracyclin *L. Giebler*
- P24** Biokontrolle von Pseudomonas-Biofilmen in Milchbetrieben durch den Einsatz von Bakteriophagen *Gieschler-Lübbchüsen (Kiel)*
- P25** Zur Mikrobiologie von in der EU zugelassenen Erzeugnissen aus Speiseinsekten *N. T. Grabowski*
- P26** Umgebungskontamination mit *Listeria monocytogenes* in Fleischverarbeitungsbetrieben in Berlin *G. Greco*
- P27** Histologische Untersuchung von veganen und vegetarischen Fleischersatzprodukten – Erste Bestandsaufnahme *T. Grünwald*
- P28** Untersuchungen zur Prävalenz des Duncker'schen Muskelegels mittels Alaria alata mesocercariae migration technique (AMT) in der Wildschweinpopulation im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte (MSE) *A. Hamedy*
- P29** Nachweis von *V. tarriae* in Louisiana Flusskrebse in Italien: Welche Bedeutung hat diese Spezies für den Verbraucherschutz? *J. A. Hammerl*
- P30** Einfluss der Rohstoff- und Lebensmittelverarbeitungsumgebung auf Mehrkomponenten-Convenience-Produkte *T. Hennes*
- P31** Entwicklung einer Multiplex-PCR zum Nachweis aller pathogener und nicht-pathogener Biotypen von *Yersinia enterocolitica* *S. Hertwig*
- P32** Mikrobielle Belastungen von verzehrfertigen Frikadellen aus Schweinefleisch im Vergleich zu veganen Ersatzprodukten *N. Hillig*
- P33** Hepatitis-E-Virus in leberhaltigen Fleischerzeugnissen – Einfluss der Herstellungsparameter auf die Prävalenz des Hepatitis-E-Virus-RNA Nachweises in verzehrfertigen Produkten *J. Hinrichs*
- P34** Bestimmung epidemiologischer cut-off Werte für nicht-O1/O139 *V. cholerae* und *V. parahaemolyticus* mittels Agardiffusion: Grundlage für Monitoring und Resistenzbewertung klimaassoziierter Indikatorkeime *C. Jäckel*
- P35** Zur Altersbestimmung von Schweinefeten vor dem Hintergrund des Tierschutzvollzuges sowie weiterer Aspekte im Zusammenhang mit Transport und Schlachtung von trächtigen Tieren *F. Janelt*
- P36** Verderb von UHT Milch durch psychrotrophe Erreger *N. Jeßberger*
- P37** Official veterinarians in Europe: questionnaire-based insights into demographics, work and training *S. Johler*
- P38** Differenzierung des Spektrums an Koagulase-negativen Staphylokokken in Milchproben mittels MALDI-ToF-Massenspektrometrie *T. Kain*
- P39** Untersuchungen zur Entblutung teilmobil geschlachteter Rinder anhand verschiedener Parameter *C. Käßler*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P40** Untersuchung und Beurteilung veganer und vegetarischer Ersatzerzeugnisse – aus der Praxis eines amtlichen Lebensmittel Labors *S. Keck*
- P41** Entwicklung einer Methode für eine harmonisierte Empfindlichkeitsprüfung von *Avibacterium* spp. und Resistenzmonitoring *C. Kehrenberg*
- P42** Occurrence and characteristics of *Yersinia enterocolitica* in pork collected at retail level in Switzerland *L. Kelbert*
- P43** Vorstellung der niedersächsischen Handreichung zur Lebensmittelhygiene in Milchküchen von Krankenhäusern *C. Knorr*
- P44** Transfer und Eliminierung von perfluorierten Carbon- und Sulfonsäuren (PFCA und PFSA) bei aufwachsenden Lämmern *T. Krause*
- P45** Einflüsse von Salz- und Nitritreduktion auf das Wachstum von *Clostridium sporogenes* in Rohwürsten während der Reifung und Lagerung *A. Kreißlow*
- P46** Verfütterung von Mikroalgen an Masthähnchen verändert die physikochemischen Eigenschaften des Hähnchenfleisches *C. Krischek*
- P47** Untersuchungen zur Reduktion und zum Ersatz von Natriumchlorid in Kochpökelwaren aus Schweine- und Putenfleisch *C. Krischek*
- P48** Empfehlung einer harmonisierten Methode zur antimikrobiellen Empfindlichkeitstestung von *Mycoplasma* (*Mycoplasma*) *gallisepticum* mittels Bouillon-Mikrodilution *F. Kumm*
- P49** Der Laborkurs-Einstieg wird durch interaktives E-Learning erleichtert *O. Lamp*
- P50** Der Einfluss der Verarbeitung von Larven von *Alphitobius diaperinus* und *Tenebrio molitor* auf die mikrobiologische, physikochemische und sensorische Qualität von Brühwürsten *B. Lemke*
- P51** Einfluss des Rohmaterials auf die Stabilität und Haltbarkeit von Hackfleisch *M. Ludewig*
- P52** Analyse landnutzungsbedingter Faktoren zum Vorkommen von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) in Wildschweinelebern in Brandenburg *R. H. Mateus-Vargas*
- P53** Ces-Gen-, cytK-1 und cytK-2-Gen-Nachweis in Isolaten von präsumtiven *Bacillus cereus* aus pflanzlichen Lebensmittelproben *S. Mayrhofer-Gritsch*
- P54** Mikrobiologie veganer Fleisch-, Fisch- und Käsealternativen – ein ähnliches Risiko wie deren vergleichbare tierische Produkte? *H. Mitterer-Istyagin*
- P55** *Listeria monocytogenes* strain typing using IR Biotyper® – a Fourier Transform Infrared Spectroscopy platform *F. Muchaamba*
- P56** Auf der Fährte von *Listeria* (*L.*) *monocytogenes* in der Lebensmittelproduktion *G. Näther*
- P57** Geschoßreste und Bleigehalte in zur Rohfütterung an Hunde bestimmtem Heimtierfutter von Wildwiederkäuern *P. Paulsen*
- P58** Einfluss der Vorlagerungszeit auf fettbasierte Systeme zur Vorhersage der Produktstabilität *M. Peters*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P59** Initiative "aufgefangen" Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung *J. Popp*
- P60** Nutzung der Ergebnisse der Feintypisierung von *Listeria monocytogenes* in der Lebensmittelüberwachung in Sachsen-Anhalt – Beispiele aus der Überwachungspraxis *T. Prüser*
- P61** Das Forschungsprojekt Connect One Health Data for Integrated Disease Prevention (Connect OHD) *K. Remm*
- P62** Bioakkumulation und Clearance von humanpathogenen Mikroorganismen in Muscheln *M. Reuter*
- P63** Einsatz von Telepräsenzrobotern in der Lehre im Fachgebiet Fleischhygiene *P. Rolzhäuser*
- P64** Ein Bericht aus der Praxis: Beprobung von Aufschnittmaschinen im Lebensmitteleinzelhandel zum Nachweis von *Listeria monocytogenes* *K. Rooffs*
- P65** Untersuchungen zum Vorkommen von humanen Circoviren in Lebensmitteln *M. Rossow*
- P66** Deutschlandweite Auswertung der Laborvergleichsuntersuchung zum Nachweis von Trichinellen in Schweinefleisch (2022/2023) *J. Sachsenröder*
- P67** *Bacillus (B.) cereus* in feiner Backware – Ergebnisse einer Stufenkontrolle *L. Schaal*
- P68** Laborvergleichsuntersuchung im Jahr 2024 zum qualitativen Nachweis von Methicillin-resistentem *Staphylococcus aureus* in der Lebensmittelkette mittels einstufiger Anreicherung *S. Schaarschmidt*
- P69** Mykotoxinbildungsvermögen von aus schimmelgereiften Käsesorten isolierten Schimmelpilzen – eine Übersicht *D. Schale*
- P70** Ernährungskommunikation – Digitale Unterstützung von unterschiedlichen Zielgruppen mit Informationen und Wissen für eine gesunde Ernährung *M. Schmidt*
- P71** *Clostridioides difficile* und *Clostridium perfringens* in Kotproben von Wildtieren *A. Scholtzek*
- P72** Entwicklung und Validierung quantitativer real-time PCR-Assays für den Nachweis von Verderbniserregern *N. Schuller*
- P73** Instrumentell-analytische Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen bei Kühen *M. Schwalbe-Herrmann*
- P74** Welchen Einfluss besitzt das Garverfahren auf die Zartheit von Büffelfleisch im Vergleich zu Rindfleisch? *L. Singer*
- P75** Whole genome sequence-based characterisation of *Campylobacter* isolated from broiler carcasses over a three-year period in a big poultry slaughterhouse reveals high genetic diversity and a recurring genomic lineage of *Campylobacter jejuni* *R. Stephan*
- P76** Rapid detection of the source of a *Listeria monocytogenes* outbreak in Switzerland through routine interviewing of patients and whole genome sequencing *R. Stephan*
- P77** Genetic diversity and antimicrobial susceptibility of *Streptococcus suis* from Swiss pigs *R. Stephan*
- P78** Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from hunted wild boar (*Sus scrofa*) in Switzerland *R. Stephan*



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Poster – Fortsetzung

- P79** Sucrose-fermenting *Salmonella Typhimurium* N23-2364: a challenge for the diagnostic laboratory
R. Stephan
- P80** Mikrobiologische Trinkwasseruntersuchungen der Schweizer Armee 2008 bis 2023
R. Stephan
- P81** Die Bedeutung von Umfeldproben für das Monitoring von *Listeria monocytogenes* mittels Ganzgenomsequenzierung
S. Stork
- P82** Selektiver und geringer Transfer von Pyrrolizidinalkaloiden aus *Jacobaea vulgaris Gaertn.* in das Fleisch und die Leber laktierender Wiederkäuer
J. Tänzer
- P83** GtcA dependent cell envelope wall teichoic acid glycosylation promotes nisin susceptibility in *L. monocytogenes*
T. Tasara
- P84** Vegetarische und vegane Ersatzprodukte – mikrobiologische Ergebnisse von Proben aus niedersächsischen Herstellerbetrieben
S. Thielke
- P85** Aufklärung eines Erkrankungsgeschehens durch emetische *B. cereus/B. paranthracis* in Reis – Sinnhaftigkeit von Proben aus Resteeimern und dem Umfeld, Einfluss des Einfrierens auf den Keimgehalt
I. Thiem
- P86** Einsatz digitaler Zwillinge zur Vorhersage des Frischezustands von Hackfleisch entlang der Lebensmittelkette
M. Wenning
- P87** Auswirkungen mobiler Schlachtverfahren auf den Tierschutz – Ergebnisse des Projektes „Hofnahe Schlachtung im Dialog“
S. Wolter
- P88** Mikrobiologische Untersuchungen zur bakteriologischen Belastung von Schlachtkörpern nach verlängerter Ausweidezeit im Rahmen des „Robutcher“-Projektes
S. Zimmermann
- P89** Molekularbiologische Untersuchungen von Antibiotikaresistenzmechanismen bei *Avibacterium paragallinarum*
V. Zingel
- P90** Lebensmittelrechtliche Überwachung eines Herstellers von Fleischerzeugnissen mit wiederholten Nachweisen humanpathogener Ausbruchcluster von *L. monocytogenes* in Rohwürsten und Rohpökelwaren sowie verschiedenen RTE-Artikeln – Falldarstellung der amtlichen Untersuchungsergebnisse, Maßnahmen und Erkenntnisse
M. Zurich