

Fachtagung „Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette“

Die Salmonellose ist nach der Campylobacteriose die zweithäufigste gemeldete bakterielle Erkrankung beim Menschen in Deutschland. Im Jahr 2017 wurden dem Robert Koch-Institut mehr als 16.000 humane Salmonellose-Fälle gemeldet. Den vorliegenden Daten nach zu urteilen (z. B. aus Monitoring-Untersuchungen und der amtlichen Überwachung auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette: Bestandsebene, Schlachtung, Handel) spielt Schweinefleisch als Infektionsquelle hierbei eine wichtige Rolle. Schweinefleisch wird mit etwa 36 kg pro Kopf und Jahr in Deutschland sehr häufig verzehrt, wobei der Verbrauch von Rohwurst bei etwa 5 kg pro Kopf und Jahr liegt. Zur Senkung der humanen Salmonellose-Fälle durch Schweinefleisch sind gemeinsame Anstrengungen der verschiedenen Interessengruppen entlang der ganzen Lebensmittelkette notwendig.

Ziel der Fachtagung ist es, einen aktuellen Überblick zum Vorkommen von Salmonellen in der Lebensmittelkette beim Schlachtschwein zu geben und die Bedeutung für Erkrankungsfälle beim Menschen aufzuzeigen. Außerdem sollen die Möglichkeiten zur Verringerung des Salmonelleneintrags diskutiert werden. Diese Tagung richtet sich an Interessierte aus wissenschaftlichen Einrichtungen, Untersuchungsämtern, Überwachungsbehörden, Landes- und Bundesministerien sowie Lebensmittelunternehmen.

Veranstaltungsort:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Standort Berlin-Marienfelde
Martin-Lerche-Hörsaal
Diedersdorfer Weg 1
12277 Berlin

Anfahrtsbeschreibung:

www.bfr.bund.de/de/marienfelde.html
Zielhaltestelle „Nahmitzer Damm/Marienfelder Allee“
Nächster S-Bahnhof: Buckower Chaussee (S2)
(auf www.bahn.de, www.bvg.de)

Anmeldung (begrenzte Teilnahmezahl):

Bitte melden Sie sich online an:
www.bfr-akademie.de/deutsch/veranstaltungen/salmonellen-beim-schlachtschwein.html

Kontakt:

BfR-Akademie
Tel.: (030) 18 412 3456
Fax: (030) 18 412 63456
akademie@bfr.bund.de

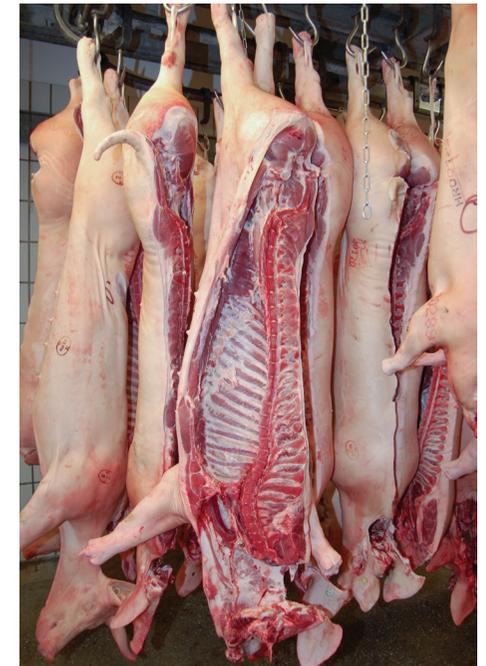
Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
www.bfr.bund.de

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

Verringerung des Salmonelleneintrags durch Schlachtschweine in die Lebensmittelkette

Fachtagung
16. Oktober 2018, Berlin



Bundesinstitut für Risikobewertung

Dienstag, 16. Oktober 2018

Moderation: Dr. Niels Bandick,
*Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR),
Berlin*

11:00–11:10 Uhr

Begrüßung und Einführung in die Thematik

Prof. Dr. Karsten Nöckler, BfR, Berlin

11:10–11:30 Uhr

**Lebensmittelbedingte Erkrankungsfälle
und Ausbrüche, die mit einer Infektion mit
Salmonellen im Zusammenhang stehen**

*Dr. Anika Schielke, Robert Koch-Institut,
Berlin*

11:30–11:50 Uhr

**Ergebnisse des Zoonose-Monitorings zu
Salmonellen bei Schlachtschweinen**

*Dr. Beatrice Pfefferkorn, Bundesamt für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit,
Berlin*

11:50–12:10 Uhr

**Bewertung der Ergebnisse des Zoonose-
Monitorings und Source Attribution**

Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, BfR, Berlin

12:10–12:30 Uhr

**Bekämpfung von Salmonellen beim
Schwein – Modifikation der Strategie**

*PD Dr. Ulrich Methner,
Friedrich-Loeffler-Institut, Jena*

12:30–13:30 Uhr Mittagspause

13:30–13:50 Uhr

**Möglichkeiten und Grenzen der Salmonellen-
reduktion auf Bestandesebene beim Schwein**

*Prof. Dr. Diana Meemken,
Freie Universität Berlin*

13:50–14:10 Uhr

**11 Jahre Schweine-Salmonellen-Verordnung:
Auswirkung auf Ferkelerzeugung und
Schweinemast**

*Dr. Jürgen Harlizius,
Schweinegesundheitsdienst der Landwirt-
schaftskammer NRW, Bad Sassendorf*

14:10–14:30 Uhr

**Bedeutung von Vorgaben zu Anlieferungen
von Mastschweinen, z. B. im Rahmen einer
sogenannten Clean Livestock Policy**

*Prof. Dr. Lüppo Ellerbroek,
Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft, Berlin*

14:30–14:50 Uhr

**Fleischhygienische Maßnahmen zur Prä-
vention einer Salmonellen-Kontamination
von Schweinefleisch**

*Martin Schnabel,
Sächsisches Staatsministerium für Soziales
und Verbraucherschutz, Dresden*

14:50–15:30 Uhr Kaffeepause

15:30–16:00 Uhr

**Erfahrungen mit Eigenkontrollsystemen
des Lebensmittelunternehmers zur
Minimierung des Salmonelleneintrags
in die Lebensmittelkette**

*Dr. Martina Oetjen, Verband der Fleisch-
wirtschaft e. V.,
Herbert Wiggermann, Bundesverband der
Deutschen Fleischwarenindustrie e. V., Bonn*

16:00–16:45 Uhr

**Podiumsdiskussion mit den Referentinnen
und Referenten**

Moderator: Dr. Niels Bandick, BfR, Berlin

16:45–17:00 Uhr

Zusammenfassung und Resümee

Prof. Dr. Karsten Nöckler, BfR, Berlin