

Donnerstag, 10. November 2016

10:00–10:15 Uhr

Begrüßung

Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung, Berlin

10:15–10:45 Uhr

Neues aus dem Zoonosen-Monitoring

Dr. Katja Alt, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

10:45–11:15 Uhr

Salmonellose-Meldezahlen – Trends der letzten Jahre

Dr. Christina Frank, Robert Koch-Institut, Berlin

11:15–11:45 Uhr

Salmonellen in Nutztieren, Lebens- und Futtermitteln in Deutschland: Bericht aus dem NRL *Salmonella*

Dr. Istvan Szabo, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

11:45–12:15 Uhr

Kleinkind-Salmonellosen durch Reptilien im Haushalt

Dr. Wolfgang Rabsch, Robert Koch-Institut, Wernigerode

12:15–13:15 Uhr Mittagspause

13:15–13:45 Uhr

Salmonellen in Futtermitteln – Bewertung und Handlungsoptionen

Dr. Bert-Andre Zucker, Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz, Berlin

13:45–14:15 Uhr

Perspektiven für die Salmonellenbekämpfung in der Schweinemast durch stringenteren Überwachung der vorgelagerten Stufen

Dr. Anja Rostalski, Tiergesundheitsdienst Bayern e. V., Grub

14:15–14:55 Uhr

Eine Vision? Reduzierung von Zoonoseerregern in der Lebensmittelkette als strategisches Ziel des MNKP für die Zukunft

Ursula Müller/Martin Schnabel, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz /Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, Hannover/Dresden

14:55–15:30 Uhr Kaffeepause

15:30–16:00 Uhr

The use of risk assessment to support control of *Salmonella* in pork

Dr. Maarten Nauta, DTU Food, Kopenhagen (Dänemark)

16:00–16:30 Uhr

Aufklärung eines Listeriose-Ausbruchs durch kontaminierte Wurstwaren

Dr. Ute Messelhäuser, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

16:30–17:00 Uhr

Listeriose-Ausbruch in Süddeutschland: Molekulares Tracing mittels NGS

Dr. Sylvia Kleta, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

17:00–17:30 Uhr

Clostridium difficile als Zoonoseerreger? Ein Update

Dr. Sven Maurischat, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Ab 18:00 Uhr Get Together im Foyer des Bundesinstituts für Risikobewertung

Freitag, 11. November 2016

9:00–9:30 Uhr

Monitoring of foodborne outbreaks caused by toxin-producing bacteria in the European Union

Dr. Giusi Amore, European Food Safety Authority, Parma (Italien)

9:30–10:00 Uhr

Bacillus thuringiensis – ein bedeutender Mikroorganismus für den biologischen Pflanzenschutz

Dr. Dietrich Stephan, Julius Kühn-Institut, Darmstadt

10:00–10:30 Uhr

Tenazität von Clostridien

Dr. Christian Seyboldt, Friedrich-Loeffler-Institut, Jena

10:30–11:00 Uhr

Targeting *S. aureus* toxin production – for improved food safety and animal health

Dr. Jenny Schelin, Lund University, Lund (Schweden)

11:00–11:30 Uhr Kaffeepause

11:30–12:00 Uhr

How to manage and characterize staphylococcal food poisoning outbreaks: from food vehicle to incriminated source

Dr. Jaques-Antoine Hennekine, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, Maisons-Alfort (Frankreich)

12:00–12:30 Uhr

Lebensmittelbedingte Ausbrüche durch bakterielle Toxinbildner in Bayern (2005-2015)

Dr. Ute Messelhäuser, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim

12:30–13:00 Uhr

Dose-response modelling of staphylococcal enterotoxins using outbreak data: which model, which precision?

Dr. Laurent Guillier, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, Maisons-Alfort (Frankreich)

13:00–14:00 Uhr Mittagspause

14:00–14:30 Uhr

Von der Taxonomie zum Risiko – Differenzielle *Bacillus cereus* Diagnostik

Prof. Dr. Monika Ehling-Schulz, Veterinärmedizinische Universität Wien, Wien (Österreich)

14:30–15:00 Uhr

Botulismus: Eine altbekannte Erkrankung stellt uns vor neue Herausforderungen

Dr. Brigitte Dorner, Robert Koch-Institut, Berlin

15:00–15:30 Uhr

Die Tücke steckt im Detail! Herausforderungen und Grenzen des Nachweises von Staphylokokken-Enterotoxinen im Lebensmittel

Dr. Alexandra Fetsch, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

15:30 Uhr

Schlusswort

Dr. Juliane Bräunig, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

BfR-Symposium Zoonosen und Lebensmittelsicherheit 2016

Das zweitägige wissenschaftliche Symposium befasst sich mit Zoonoseerregern, insbesondere ihrem Vorkommen und Ihrer Übertragung entlang der Lebensmittelkette und weiteren Aspekten der Lebensmittelsicherheit.

Auf der diesjährigen Veranstaltung wird über neue Entwicklungen im Hinblick auf das Vorkommen von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln sowie Nutztieren und bei als Haustier gehaltenen Reptilien informiert. Auch Krankheitsausbrüche durch Listerien und Möglichkeiten, diese durch neue Untersuchungstechniken aufzuklären, werden diskutiert. Ein Schwerpunkt dieses Symposiums liegt auf den bakteriellen Toxinbildnern und deren Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit. Fragestellungen zum Vorkommen, der Tenazität sowie zum Nachweis dieser Erreger werden am zweiten Tag diskutiert.

Die Tagung richtet sich an Interessierte aus wissenschaftlichen Einrichtungen, Untersuchungsämtern, Überwachungsbehörden und der Wirtschaft aus dem deutschsprachigen Raum. Es erfolgt eine Übersetzung der englischsprachigen Beiträge.

Veranstaltungsort:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Hörsaal
Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin (Marienfelde)

Anfahrtsbeschreibung:
www.bfr.bund.de/de/marienfelde.html

Zielhaltestelle (auf www.bahn.de, www.bvg.de)
„Nahmitzer Damm/Marienfelder Allee (Berlin)“

Anmeldung:

Die Teilnahmegebühr beträgt 150 € (inklusive Verpflegung). Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Zahlungsaufforderung per E-Mail.

Bitte melden Sie sich bis zum 28.10.2016 über das Online-Formular unter dem Menüpunkt „Veranstaltungen“ an:
<http://www.bfr.bund.de/de/veranstaltungen.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

BfR-Symposium Zoonosen und Lebensmittelsicherheit

10.–11. November 2016, Berlin



Bundesinstitut für Risikobewertung