

12. BfR-Forum Verbraucherschutz „Verbesserung der Lebensmittelhygiene durch Dekontamination?“

– Standortbestimmung und Perspektiven“

Verschiedene Faktoren haben in den vergangenen Jahren dazu beigetragen, dass Zoonoseerreger eine größere Bedeutung als Krankheitserreger für den Menschen bekommen haben. Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die vom Tier auf den Menschen und vom Menschen auf das Tier übertragbar sind. Daraufhin wurden zahlreiche Verfahren (physikalische, biologische und chemische) vorgestellt, mit deren Hilfe man sich eine Reduktion der bakteriellen Kontamination auf Fleisch erhofft.

Auf dem 12. BfR Forum Verbraucherschutz wird gemeinsam mit Expertinnen und Experten erörtert, wie der aktuelle Wissensstand zur Anwendung dieser sogenannten Dekontaminationsverfahren ist.

Darüber hinaus rücken am zweiten Tag die Verbraucherinnen und Verbraucher in den Fokus der Betrachtung. Vertreterinnen und Vertreter entlang der gesamten Produktionskette diskutieren über mögliche Schlussfolgerungen, Handlungsfelder und Lösungsansätze.

Montag, 4. Juni 2012

Begrüßung des Veranstalters

10:00 – 10:30 Uhr

Grußwort

Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR

Hintergrund

Moderation: Prof. Dr. Bernd Appel

10:30 – 10:50 Uhr

Review zum Vorkommen und Bedeutung von Zoonosen

Dr. Annemarie Käsbohrer, BfR

10:50 – 12:10 Uhr

Epidemiologie von ausgewählten Zoonose-Erregern

Salmonella, Dr. Reiner Helmuth, BfR
Campylobacter, Dr. Kerstin Stingl, BfR
MRSA, Dr. Alexandra Fetsch, BfR
Enteropathogene E. coli, PD Dr. Lothar Beutin, BfR

12:10 – 12:30 Uhr

Möglichkeiten und Grenzen der Lebensmittelkettenverantwortung bei der Bekämpfung von Zoonosen

PD Dr. Lüppo Ellerbroek, BfR

12:30 – 12:50 Uhr

Dekontamination von Lebensmitteln: Einordnung klassischer und innovativer Verfahren

Prof. Dr. Günter Klein, TiHo, Hannover
EFSA Panel BIOHAZ

12:50 – 13:50 Uhr *Mittagspause*

Perspektiven

13:50 – 14:10 Uhr

Anwendungsmöglichkeiten und Beispiele zur Dekontamination von Fleisch. Dekontamination als kritischer Kontrollpunkt?

Prof. Dr. Reinhard Fries, FU Berlin

14:10 – 14:30 Uhr

Von der Desinfektion zur Dekontamination: Anforderungen an Dekontaminationsmittel

Prof. Dr. Uwe Truyen, Uni Leipzig

14:30 – 14:50 Uhr

Experience Gained in the Application of Decontamination Procedures for Meat in the USA

Prof. Dr. Keith Belk, Colorado State University

14:50 – 15:10 Uhr

Resistenzentwicklung bei der Anwendung von Dekontaminationsmitteln bei Fleisch und anderen Lebensmitteln

Prof. Dr. Uwe Rösler, FU Berlin

15:10 – 15:40 Uhr *Kaffeepause*

Perspektiven

Moderation: PD Dr. Lüppo Ellerbroek

15:40 – 16:00 Uhr

Gesundheitliche Risikobewertung und toxikologische Beurteilung von Stoffen zur Dekontamination von Fleisch

Dr. Rainer Gürtler, BfR
Dr. Vera Ritz, BfR

16:00 – 16:20 Uhr

Qualitätsaspekte von dekontaminiertem Fleisch

Prof. Dr. Matthias Upmann,
Hochschule OWL, Lemgo

16:20 – 16:40 Uhr

Verfahren zur Dekontamination von Fleisch – Wirkprinzip und Leistung von In situ-Elektrolyse-Verfahren

Prof. Dr. Herbert Weber,
Beuth-Hochschule, Berlin

16:40 – 17:00 Uhr

Verfahren zur Dekontamination von Fleisch – Wirkprinzip und Leistung von UV-Dekontamination

Dr. Niels Bandick, BfR

17:00 – 17:20 Uhr

Verfahren zur Dekontamination von Fleisch – Wirkprinzip und Leistung der Anwendung von Persäuren

Fleischgewinnungsbetrieb VION,
Dr. Gereon Schulze Althoff

17:20 – 17:40 Uhr

Mögliche Risiken hinsichtlich des Arbeitsschutzes (N.N., BAuA) (angefragt)

17:40 Ende des ersten Tages

Dienstag, 5. Juni 2012

Moderation: Martin Winkelheide (Wissenschaftsjournalist)

9:00 – 9:10 Uhr

Fachliches Fazit des ersten Tages

Aus Sicht der Lebensmittelhygiene,
Prof. Dr. Günter Klein, Tierärztl. Hochschule
Hannover
Hinsichtlich der angewendeten Stoffe und Ver-
fahren, Prof. Dr. Uwe Truyen, Uni Leipzig

9:10 – 9:30 Uhr

Rechtliche Einschätzung neuer Verfahren zur Dekontamination von Fleisch

Dr. Markus Grube, Kanzlei Krell, Weyland, Grube
Gummersbach

Vorgesehene Statements

9:30 – 11:00 Uhr

Hersteller von Dekontaminationseinrichtun-
gen/-mitteln (VCI) (angefragt)
Verbraucherverbände (vzbv)
Fleischwirtschaft (VDF)
Fleischwirtschaft (ZDG)
Lebensmittelüberwachung (AFFL)
EP Abgeordneter Dr. Schnellhardt, (EVP, Vi-
deobotschaft)
MdB Goldmann (FDP, BT-
Ausschussvorsitzender ELV)

11:00 – 11:30 Uhr Kaffeepause

Podiumsdiskussion:

11:30 – 12:50 Uhr

Fazit und Schlusswort

12:50 – 13:00 Uhr

Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR

Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Standort Marienfelde,
Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin

Ort der Veranstaltung:

Hörsaal des Bundesinstituts für Risikobewertung
Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin (Marienfelde)
Bus X 11, X 83, M 11, 112 (Nahmitzer
Damm/Marienfelder Allee),
S-Bahn Buckower Chaussee (S2)

**Anmeldung:**

Die Veranstaltung ist öffentlich und kostenfrei.
Bitte melden Sie sich bis zum **21. Mai 2012** über
das Online-Formular unter dem Menüpunkt „Ver-
anstaltungen“ an:
www.bfr.bund.de/de/veranstaltungen.html

Oder schreiben Sie uns unter Angabe Ihres Na-
mens und Ihrer Adresse mit dem Betreff
„Dekontamination“

Fax: 030 18412-2984

E-Mail: veranstaltungen@bfr.bund.de

„Verbesserung der
Lebensmittelhygiene durch
Dekontamination? –
Standortbestimmung und
Perspektiven“



12. BfR-Forum
Verbraucherschutz

4. und 5. Juni 2012

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

