

Hygiene im Schlachthof – auf dem Weg zum sicheren Lebensmittel



Donnerstag, 08. Mai 2025 in Hannover
10:00 – 14:30 Uhr

Die Teilnahme ist kostenlos!
4 ATF-Stunden anerkannt!

Dieses Symposium ist Teil des EiP-Projektes „DEALS – Dekontamination mit alternativen Methoden als Hürdenkonzept an Schlachttierkörpern und Teilstücken von Schwein, Broiler und Pute“. Im Rahmen der Veranstaltung werden Vorträge zu aktuellen Hygienestandards und -maßnahmen in der Geflügel- und Schweineschlachtung, sowie zu traditionellen und innovativen Dekontaminationsverfahren gehalten. Ein besonderer Fokus des Projektes „DEALS“ liegt auf der Reduzierung von Mikroorganismen auf Schlachttierkörpern durch die kombinierte Anwendung mehrerer innovativer Dekontaminationsverfahren wie UV-C und Plasmawasser.

Programm

- 10.00 Uhr Begrüßung**
Univ. Prof. Dr. Klaus Osterrieder (Präsident der Stiftung Tierärztliche Hochschule);
Dr. Katja Kulke (EiP-Netzwerk)
- 10.10 Uhr Einführung**
Prof. Dr. Madeleine Plötz (Leitung Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit, LMQS)
- 10.20 Uhr Hygienestandards und -maßnahmen am Geflügelschlachthof**
PD Dr. Felix Reich (Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR)
- 10.50 Uhr Schlachten und Zerlegen ohne technische Scheuklappen – Digitalisierung, Dekontaminierung, Künstliche Intelligenz**
Dr. Gereon Schulze Althoff (Premium Food Group ApS & Co.KG)
- 11.20 Uhr Kaffeepause**
- 11.30 Uhr Grundlagen und Methoden zur Haltbarmachung und Dekontamination von Lebensmitteln**
Prof. Dr. Madeleine Plötz (LMQS)
- 12.00 Uhr Spezielle Dekontaminationsverfahren – alte Bekannte und neue Gesichter**
Prof. apl. Prof. Dr. Wolfgang Viöl (Hochschule für angewandte Wissenschaft und Kunst, HAWK Hildesheim/Holzminden/Göttingen);
Dr. Andreas Helmke (HAWK)
- 12.30 Uhr Mittagspause**

- 13.00 Uhr** EIP-Projekt „DEALS – Dekontamination mit alternativen Methoden als Hürdenkonzept an Schlachttierkörpern und Teilstücken von Schwein, Broiler und Pute“
Dr. Lisa Siekmann (LMQS)
- 13.10 Uhr** Präsentation der Ergebnisse: Einzel- und Kombinationsbehandlungen von Schlachttierkörpern und Fleischteilstücken
Dr. Vanessa Große-Peclum (LMQS)
- 13.25 Uhr** Präsentation der Ergebnisse: Potentielle Optionen für ein Upscaling – Anwendung im Geflügel- und Schweineschlachtbetrieb und in der Zerlegung
Dr. Georg Avramidis (HAWK); Christian Ochs (HAWK)
- 13.40 Uhr** Kaffeepause
- 13.50 Uhr** Podiumsdiskussion „Möglichkeiten zur Dekontamination bei der Fleischerzeugung unter Berücksichtigung des Verbraucherschutzes, Aspekten der Nachhaltigkeit und der Lebensmittelsicherheit“
Dr. Jan Bernd Barhorst (Lohmann und Co.AG),
Mario Klos (Schlachtbetrieb Mario Klos),
PD Dr. Felix Reich (BfR),
Dr. Gereon Schulze Althoff (Premium Food Group ApS & Co.KG);
Moderation: apl. Prof. Dr. Carsten Krischek (LMQS)
- 14:30 Uhr** Veranstaltungsende

Anmeldung

<https://www.tiho-hannover.de/kliniken-institute/institute/institut-fuer-lebensmittelqualitaet-und-sicherheit/fort-und-weiterbildung-veranstaltungen/aktuelle-veranstaltungen>

Tagungsort

Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit
Großer Hörsaal 1. OG (Gebäude 115)
Bischofsholer Damm 15
30173 Hannover



Anmeldung bis 27. April 2025

Diese Arbeit ist im Rahmen des Projektes „DEALS“ der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP-AGRI) entstanden und wurde durch den Europäischen Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums (Registriernummer: 276 03 201 000 1523) gefördert.



Wied und Fleisch
EG - Schlachtbetrieb
Mario Klos 

