43. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 02.11.2020

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V. und das ILT.NRW der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe laden ein zur 43. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost.

Diese 43. Tagung wird ausschließlich digital im Live Stream übertragen.

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

Die Corona-Pandemie hat gezeigt, dass die Fleischindustrie Systemrelevanz hat; jedoch ist nicht zu leugnen, dass das Verhältnis der Konsumenten zu unserer Branche aus unterschiedlichsten Gründen kontinuierlich gestört wird. Dazu gehören sowohl der vermeintliche Klimakiller Rind, die Diskussion um Fleisch von kastrierten Schweinen oder besser doch von Ebern, aber auch das Thema Listerien im Blickwinkel des Gesundheitsschutzes der Verbraucher. All diese Aspekte werden anlässlich der 43. Arbeitstagung des Lemgoer Arbeitskreises Fleisch & Feinkost thematisiert mit dem Ziel, die Vertreter der Fleischbranche auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse argumentativ zu stärken.

Da von Lebensmittelunternehmern und Kontrollbehörden gemeinsame Anstrengungen erwartet werden, um lebensmittelbedingte Infektionen durch den Erreger *Listeria monocytogenes* zu verhindern, befassen sich die Vorträge mit seinen (Über-) Lebensräumen und -bedingungen. Wichtige präventive Aspekte betreffen die Wachstumsmöglichkeiten, die verzehrsfertige Lebensmittel ihm bieten, sowie die betrieblichen Eigenkontrollen zur Abschätzung des Kontaminationsgeschehens. Hierfür soll den einschlägigen Unternehmen ein entsprechendes Konzept unter der Bezeichnung „Lemgoer Pfad“ unterbreitet werden.

Bei dem hohen Anteil an Fertigpackungen mit geslicten Fleischerzeugnissen kann auch die Verwendung spezifischer Schutzkulturen dazu beitragen, das Risiko der mikrobiologischen (Re)-Kontamination des Packungsinhalts deutlich zu verringern.

■ Tagungsleitung & Moderation:

Prof. Dr. Ralf Lautenschläger & Prof. Dr. Matthias Upmann
Technische Hochschule OWL, Institut für Lebensmitteltechnologie.
NRW, Lemgo

Programm [10:00 - 12:00 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Jürgen Krahl
Präsident Technische Hochschule OWL, Lemgo

Dipl.-Ing (FH) Karl-Heinz Krämer
Vorsitzender Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V., Lemgo

■ Preisverleihung

■ Günter Fries Stiftung

■ Vorträge

■ 10:25 Uhr Mythos ‚Klima-Killer Kuh‘ – zu den Potenzialen nachhaltiger Beweidung für Bodenfruchtbarkeit, Klima und Biologische Vielfalt
Dr. med. vet. Anita Idel
Mediation und Projektmanagement Agrobiodiversität, Feldatal

■ 11:20 Uhr Ferkelkastration: (k)ein Ende in Sicht?!
Prof. Dr. Daniel Mörlein
Department für Nutztierwissenschaften, Georg-August-Universität Göttingen

■ Mittagspause

Programm [13:00 - 17:30 Uhr]

■ Vorträge

■ 13:00 Uhr *Listeria monocytogenes*: Ökologie und Überlebensfähigkeit
Prof. Dr. Barbara Becker
Technische Hochschule OWL, Lemgo

■ 13:40 Uhr Lebensmittelsicherheitskriterium *Listeria monocytogenes* – Produkte richtig kategorisieren
Dr. Catharina Hölscher
Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW, Recklinghausen

■ 14:20 Uhr Innerbetriebliches Tracing von Listerienisolaten mit Hilfe molekularbiologischer Methoden – Aufwand und Nutzen
Dr. Andreas Kneißler
Labor Kneißler GmbH & Co.KG, Burglengenfeld

■ Kaffeepause

■ 15:30 Uhr NGS als Tool für die Aufklärung von Listeriose-Ausbruchsgeschehen
Dr. Sylvia Kleta
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

■ 16:10 Uhr Bioprotection 2.0 – Natürliche Lebensmittelkonservierung mit speziellen Schutzkulturen
Dr. Maren Behringer
Microlution®, Steinfeld-Mühlen

■ 16:50 Uhr Lemgoer Pfad: Listerien-Prävention in der Praxis – ein Sachstandsbericht
Prof. Dr. Ralf Lautenschläger, Dipl.-Ing. (FH) Gerd Untiedt & Dipl.-Ing. (FH) Josef Trilling
Technische Hochschule OWL, Lemgo; NSF International & jtconcept Unternehmensberatung, Rheda-Wiedenbrück