

# 19.

FACHSYMPOSIUM

LEBENSMITTEL  
MIKROBIOLOGIE

## Allgemeine Informationen

### Veranstalter

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V.  
c/o Medizinische Hochschule Hannover  
Carl-Neuberg-Str. 1  
30625 Hannover

### Veranstaltungsort

Kaiserin-Friedrich-Haus  
Robert-Koch-Platz 7  
10115 Berlin

### Anmeldung

Die Online-Anmeldung zum 19. Fachsymposium  
Lebensmittel-Mikrobiologie erfolgt über folgendem Link:  
[Link zur Online-Anmeldung](#)

### Kongressorganisation

RRC-Congress GmbH  
Büro: Markgrafenstraße 56  
10117 Berlin  
Telefon: +49-30-20453941  
E-Mail: [info@rrc-congress.de](mailto:info@rrc-congress.de)  
Web: [www.rrc-congress.de](http://www.rrc-congress.de)

### Projektleitung / Aussteller / Sponsoring

Frau Cornelia Stähle  
Telefon: +49-30-20453948  
E-Mail: [Cornelia.Staehle@rrc-congress.de](mailto:Cornelia.Staehle@rrc-congress.de)

### Teilnehmermanagement

Frau Marina Canepa  
Telefon: +49-30-20453949  
E-Mail: [Marina.canepa@rrc-congress.de](mailto:Marina.canepa@rrc-congress.de)

## Themenschwerpunkte

Das Fachsymposium bietet eine Plattform für alle  
Bereiche Lebensmittelmikrobiologie:

- von Schutzkulturen und Fermentationen über Verderb bis zu Pathogenen,
- von der rechtlichen Basis über die Methodenentwicklung und die Diagnostik bis hin zur Qualitätskontrolle,
- von Phagen über Bakterien bis zu eukaryotischen Mikroorganismen.



Berlin  
27.-29.03.2023

# 19.

FACHSYMPOSIUM

LEBENSMITTEL  
MIKROBIOLOGIE



## Tagungspräsidium



**Prof. Dr. Rohtraud Pichner**  
Mikrobiologie – Lebensmittelhygiene  
Fachbereich Ökotoxikologie  
Hochschule Fulda



**Prof. Dr. Dr. habil. Alexander Prange**  
Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene  
Hochschule Niederrhein und  
Universität Witten/Herdecke



**Prof. Dr. Charles Franz**  
Institut für Mikrobiologie und  
Biotechnologie  
Max Rubner-Institut Kiel

## Grußwort

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Mitglieder der Fachgruppe  
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene,**

im Namen des Vorstandes der fusionierten  
Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und  
-hygiene begrüße ich Sie sehr herzlich zu  
unserem 19. Fachsymposium  
„Lebensmittelmikrobiologie“ in Berlin.

Wie in den vergangenen Jahren wird das  
Fachsymposium auch diesmal einen  
umfassenden Überblick über neue Entwicklungen  
in der Lebensmittelmikrobiologie geben. In sieben  
Sessions werden Vorträge zu folgenden Themen  
gehalten:

- Pathogene
- Enterotoxine
- Virulenz
- Lebensmittelverderb- und mikrobiota
- Lebensmittelhygiene
- Fermentationen
- Antibiotikaresistenzen
- Schnellmethoden

Auf Ihre aktive Beteiligung am Fachsymposium in  
Form eines Vortrages oder Posters, der  
wissenschaftlichen Diskussion, der  
Industrierausstellung oder dem Netzwerkabend  
freue ich mich sehr!

Uns allen wünsche ich somit eine  
gewinnbringende und interessante Tagung!

Mit besten Grüßen Prof. Dr. Charles

im Namen des Vorstandes der Fachgruppe  
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene

## Call for Abstracts

Die Abstract-Einreichung erfolgt ausschließlich  
per E-Mail bis zum 20.02.2023 an Prof. Dr.  
Rohtraud Pichner.

E-Mail: [rohtraud.pichner@oe.hs-fulda.de](mailto:rohtraud.pichner@oe.hs-fulda.de)

### Download:

[Vorlage für Abstracts-Einreichung](#)

### Richtlinien zur Abstract-Erstellung:

- Maximal 1 Seite (DIN A4) als Word-Datei
- Das Abstract ist in Deutsch zu verfassen
- Das Einfügen von Tabellen und Abbildungen  
sowie Literaturangaben ist nicht vorgesehen
- Die eingereichten Beiträge sollten zuvor nicht  
anderweitig zur Veröffentlichung eingereicht  
worden sein
- Bitte prüfen Sie sorgfältig die  
Rechtschreibung und Grammatik. Die  
Beiträge werden so veröffentlicht, wie sie  
eingereicht wurden

### Präsentationsarten

- Kurzvortrag oder Poster
- Alle eingereichten Abstracts werden von  
Fachgutachtern unabhängig und anonym  
bewertet.

Das wissenschaftliche Komitee entscheidet über  
die Annahme der Beiträge. Die Autoren werden  
im Anschluss schriftlich bis zum 01.03.2023  
benachrichtigt.

## Vorprogramm

Montag	27.03.2023
Ab 12:30	Registrierung und Get Together mit Mittagsimbiss
14:30 - 16:45	Session 1 – Pathogene und Enterotoxine
16:45 - 17:30	Kaffeepause mit Poster - und Industrieausstellung
17:30 - 18:00	<b>Keynote:</b> <i>DGHM Richt- und Warnwerte: 30 Jahre in Praxis und Wissenschaft</i> Prof. Dr. Johannes Krämer, Universität Bonn
18:15 - 19:00	Mitgliederversammlung der gemeinsamen Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der VAAM und DGHM
Ab 19:00	Get together - Gemeinsames Abendessen
Dienstag	28.03.2023
08:30 - 09:30	<b>Key Lecture:</b> <i>Viren in Lebensmitteln</i> Prof. Dr. Barbara Becker, TH OWL
09:30 - 10:30	Session 2 – Pathogene und Virulenz
10:30 - 11:00	Kaffeepause mit Poster - und Industrieausstellung
11:00 - 12:30	Session 3 – Pathogene Lebensmittelverderb- und Mikrobiota
12:30 - 13:30	Mittagessen
13:30 - 16:00	Industrie-Sessions
16:00 - 16:45	Kaffeepause mit Poster - und Industrieausstellung
16:45 - 18:00	Session 4 – Bakteriophagen & Lebensmittelhygiene
18:00 - 18:30	Prämierung der Poster
ab 19:30	Gesellschaftsabend
Mittwoch	29.03.2023
08:30 - 10:00	Session 5 – Schnellmethode
10:00 - 10:30	Kaffeepause mit Poster - und Industrieausstellung
10:30 - 12:00	Session 6 – Freie Themen (z.B. Fermentationen, Antibiotikaresistenzen)
Ab 12:00	Verabschiedung Imbiss/ Ende der Veranstaltung

## Veranstaltungsort



Quelle: Jörg Ziegel, CC BY-SA 3.0

Kaiserin Friedrich Haus Robert-Koch-Platz 7  
10115 Berlin  
[www.kaiserin-friedrich-stiftung.com](http://www.kaiserin-friedrich-stiftung.com)

## Anreise

Vom Hauptbahnhof aus gelangen Sie in 10-minütigem Fußweg zum Kaiserin Friedrich Haus

## Hotelempfehlung

**Motel One Berlin-Hauptbahnhof**  
8 Min zu Fuß zum KFH  
<https://www.motel-one.com/de/hotels/berlin/hotel-berlin-hauptbahnhof/>

**Titanic Chaussee Berlin**  
10 Min zu Fuß zum KFH  
<https://www.titanic.com.tr/de/titanic-chaussee-berlin>

**H+Hotel Berlin Mitte**  
8 Min zu Fuß zum KFH  
<https://www.h-hotels.com/de/hplus/hotels/hplus-hotel-berlin-mitte>

## Teilnehmergebühren

### Tagungskosten\*

Regulärer Preis (3 Tage): 375€  
Studenten/Doktoranden (3 Tage): 275€.

Inklusive Verpflegung an allen Tagen

### Tageskarten:

Tageskarte 27.03.: 100€

Tageskarte 28.03.: 200€

Tageskarte 29.03.: 100€

### Gesellschaftsabend am 28.03.

Preis für Tageskartenteilnehmende: 65€

### Fortbildungspunkte

Fortbildungspunkte bei der Tierärztekammer und Ärztekammer wurden beantragt

\*Alle Preise inklusive 19% MwSt.