

# Inhalt

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Programm</b>  | <b>9</b>  |
| <b>2</b> | <b>Abstracts</b>   | <b>13</b> |
| 2.1      | Lebensmittelbedingte Erkrankungsfälle und Ausbrüche, die mit einer Infektion mit Salmonellen im Zusammenhang stehen                | 13        |
| 2.2      | Simultane serologische Untersuchungen zu Tierkrankheiten und Zoonosen mit dem Microarray   | 15        |
| 2.3      | Unterwegs zur Tiergesundheitsdatenbank: Standardisierte Bestandsabfragen in HI-Tier – was ist heute bereits möglich?               | 17        |
| 2.4      | Multimediale Schulungsmaterialien für die standardisierte Befundung bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung des Mastschweins | 19        |
| 2.5      | Dekontamination von Schneidmesseroberflächen unter Verwendung von kaltem atmosphärischem Plasma                                    | 21        |
| 2.6      | Hepatitis E – Vorkommen beim Mastschwein zum Zeitpunkt der Schlachtung zur Risikoabschätzung von Rohfleischerzeugnissen            | 23        |
| 2.7      | Eintrag von <i>Listeria monocytogenes</i> in die Lebensmittelkette über das Schlachtschwein  | 25        |
| 2.8      | Abortions in Small Ruminants: a challenge for diagnosis, meat inspection and public health in Kosovo                               | 27        |
| 2.9      | Notschlachtung – Herausforderung für Tierhalter, Tierarzt und Überwachung  | 29        |
| 2.10     | Das Projekt Notschlachtungen in Niedersachsen – Erkenntnisse für die amtliche Überwachung  | 31        |
| 2.11     | Tierschutzgerechte Tötung von Großgarnelen in der Aquakultur   | 33        |
| 2.12     | Fleischkontrolle und Umsetzung der Tierschutzvorschriften in Schlachtbetrieben von Wiederkäuern und Schweinen                      | 35        |
| 2.13     | Können landwirtschaftliche Nutztiere nach der Nutzung im Tierversuch geschlachtet werden?  | 37        |
| 2.14     | Fleisch im Fokus von Lebensmittelbetrug?   | 41        |
| 2.15     | Sozialvorschriften vs. Pausenzeiten? – Der „menschliche“ Faktor im Rahmen der Plausibilitätsprüfung                                | 43        |
| 2.16     | Arzneimittel mit Wartezeit I: Projekt zur Einschätzung des „sicherheitserheblichen Zeitraums“ für Kälber, Bullen und Mastschweine  | 45        |
| 2.17     | Arzneimittel mit Wartezeit II: Projekt zur Einschätzung des „sicherheitserheblichen Zeitraums“ für Puten                           | 47        |
| 2.18     | Arzneimittel mit Wartezeit III: Zusammenhang zwischen Arzneimittelgaben und dem Auftreten von Organbefunden                        | 49        |
| 2.19     | Salmonellose durch kontaminiertes Geflügelfleisch – ein innovatives Trainingskonzept zur Vorbereitung auf Lebensmittelkrisen       | 51        |
| 2.20     | Grüne Lebern in der Geflügelschlachtung – Wie ist der Status quo?  | 53        |
| 2.21     | Ein Überblick alternativer Prozessverfahren in der Geflügelschlachtung zur quantitativen Reduktion bakterieller Zoonoseerreger     | 55        |
| 2.22     | Untersuchung von Halshaut- und Brusthautproben auf <i>Campylobacter</i> spp. beim Broiler im Vergleich                             | 57        |
| <b>3</b> | <b>Autorenverzeichnis</b>  | <b>59</b> |