Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V.

Vorstand: Mayr, Grunert, Sinell, Habermehl, Geissler, Strauch

29. ARBEITSTAGUNG

des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene

– Dreiländertagung –

zusammen mit der
Sektion Lebensmittel tierischer Herkunft in der
Österreichischen Gesellschaft der Tierärzte

und der

Schweizerischen Tierärztlichen Vereinigung
für Fleischhygiene

vom 13. bis 16. September 1988
in Garmisch-Partenkirchen, Kongreßhaus

– Qualitätssicherung und Lebensmittelhygiene –

Leitung: Prof. Dr. H.-J. Sinell (Berlin)

INHALT SEITE

Ansprachen der Gäste

Festvortrag Dr. M. van Schothorst, La Tour de Peilz: 1
„Integrierte Kontrolle zur Hygiene- und Qualitätssicherung im Großbetrieb"

Siegmann, O., Behr, K.-P., Ehrhorn, I., und Salisch, H., Hannover: 23
Modell einer verbesserten Ante-mortem Untersuchung

Fries, R., Müller-Hohe, E., Wiedemann-König, E., und Neumann-Fuhrmann, D., Hannover: 31
Varianten der makroskopischen Post-mortem Untersuchung

Weiss, H., Fliegener, B., Arndt, G., und Dahms, S., Berlin: 39
Bewertung des Verbraucherschutzes bei einer modifizierten Geflügelfleischuntersuchung unter Einbeziehung von Stichprobenstrategien

Fleischhygiene

Lambooy, E., Schoonord: 48
Neue Entwicklungen in der elektrischen Betäubung von Schlachtschweinen

Ring, Ch., München: 56
Blutgas- und Blut-pH-Werte zur objektiven Beurteilung der CO_2-Betäubung von Schlachtschweinen

Schläger, B., und Ring, Ch., München: 64
Auswirkung der Betäubung von Schlachtschweinen mittels CO_2 auf die Fleischqualität

Wenzel, S., Hannover: 71
Dekompressionsbetäubung bei Schlachtschweinen

Paulick, Christine, und Stolle, F.A., Berlin: 78
Möglichkeiten einer objektiven Bestimmung und Beurteilung des Ausblutungsgrades bei Schlachttieren

Stolle, F.A., Berlin, Eschweiler, J., Solingen, und Küpper, W., Aachen: Eignung biophysikalischer Parameter zur Erkennung not- und krankgeschlachteter Rinder ohne Negativmerkmale am Schlachttierkörper 86

Feldhusen, F., Hannover: Beeinflussung von Schweinehälftenoberflächen durch Kühlung 99

Götze, U., Berlin: Ist für den Nachweis von Cysticercus inermis der Untersuchungsaufwand am Herzen nach der Richtlinie 86/587/EWG ausreichend? 107

Höfelschweiger, Heike, Kulmbach, und Reuter, G., Berlin: Problematik der Bestätigung von Trichinennachweisen bei Schlacht- und Wildschweinen in der Bundesrepublik Deutschland 114

Märtlbauer, E., München: Entwicklung eines enzymimmunologischen Verfahrens zum Nachweis von Ochratoxin A in Schweineseren 123

Fink-Gremmels, Johanna, Thein, O., Quesada-Glenn, S., und v. Gernler, J. R., Kulmbach: Diaplazentarer Transfer und embryotoxische Wirkung von Ochratoxin A bei der Ratte 137

Ellerbroek, L., Ebrecht, A., und Wenzel, S., Hannover: Untersuchungen zur Rückstandsbelastung bei Kälbern nach diaplazentarer und kolostraler Tetracyclinzufuhr 145

Gedek, W., Grub: Ergebnisse von Monitoring-Untersuchungen über Schadstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft in Bayern 155

Meyer, H., Rapp, M. und Rinke, L., Freising-Weihenstephan: Elektrochemischer Nachweis des anabolen β-Agonisten Clenbuterol 162

Priebe, K., Bremerhaven: 167
Die lebensmittelhygienische Bewertung der Bauchmuskulatur von Seefischen

Boiselle, C., und Hildebrandt, G., Berlin: 180
Regionale und zeitliche Trends in der ClKW-Kontamination Berliner Aale

Hildebrandt, G., und Boiselle, C., Berlin: 197
Versuche zur ClKW-Dekontamination bei Aalen

Kielwein, G., und Baatz, J., Gießen: 205
Neuere Erkenntnisse zur Bedeutung und Bildung von biogenen Aminen in Lebensmitteln

Jöckel, J., und Eisgruber, H., Berlin: 215
Histaminbildung bei Erzeugnissen aus Salzsardellen

Lebensmittelhygiene

Weber-Frick, Christina, Zürich: 225
Anwendbarkeit von drei miniaturisierten Limulus-Testsystemen bei Geflügel und Fleisch

Jäckle, Margrit, Zürich: 239
Hitzeinaktivierung von Enzymen, Salmonellen und anderen Bakterien in Eiprodukten

Beneke, Birgit, Berlin: 258
Repräsentanz mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse am Beispiel von Brühwurstchargen

Fries, R., Wiedemann-König, E., und Alecsic, S., Hannover: 266
Vorkommen von Yersinia enterocolitica auf Geflügelfleisch

Bülte, M., Berlin: 272
Verotoxinbildende E. coli — ein neues lebensmittelhygienisches Problem?

Baatz, Jutta, und Kielwein, G., Gießen: 286
Der Nachweis von biogenen Aminen im Analyzersystem mittels Ionenaustausch-Chromatographie und fluoreszenzoptischer Detektion bei Nachsäulenderivatisierung mit o-Phthaldialdehyd — eine Möglichkeit zur routinemäßigen Produktionskontrolle

Bachner, Ursula, und Märtlbauer, E., München: 291
Erhebung über das Vorkommen von Aflatoxin M_1 in Milch aus ausgewählten Gebieten Bayerns mittels ELISA

Bülte, M., Berlin: 295
Geno- und phänotypische Heterogenität von E. coli-Populationen in Lebensmitteln

Gang-Stiller, Katharina, und Becker, H., München: 309
Charakterisierung von Staphylococcus aureus-Stämmen aus Rohmilch unter besonderer Berücksichtigung des Klumpungsfaktors

Hussein, Youssef Ahmed, Assiut: 313
Cadmium, copper and zinc in tissues of animals slaughtered at Upper Egypt

Moll, Andrea, Berlin: 320
Quantitativer Salmonellennachweis an Hühnerklein und -innereien

Renz, V., München: 324
Ein enzymimmunologisches Verfahren zum Nachweis des östrogen wirksamen Mykotoxins Zearalenon und seiner Metaboliten in der Milch

Schneider, Elisabeth, Märtlbauer, E., und Terplan, G., München: 328
ELISA-Teststreifenverfahren zum Nachweis von Mykotoxinen und pharmakologisch wirksamen Substanzen in der Milch

Suhren, Gertrud, Kiel: 332
Sensorische und mikrobiologische Veränderungen in wärmebehandelter Milch bei Wechseltransporten flüssiger Lebensmittel in Transportbehältern

Milchhygiene

Weiss, H., Berlin, Niemelä, S., Helsinki, und Arndt, G., Berlin: 337
Vorschlag zur Ermittlung und Sicherung der Präzision standardisierter mikrobiologischer Untersuchungsverfahren

Heeschen, W., Kiel: 352
Zur Messung der bakteriologisch-hygienischen Beschaffenheit von Rohmilch

Hamann, J., Kiel: 361
Zytologische Milchqualität — Möglichkeiten zur Sicherung eines stabilen Zellzahlniveaus in der Anlieferungsmilch

Nogai, K., Müller, M., und Wiesner, H.-U., Hannover: 372
Vorkommen und Bedeutung von Phosphoenolpyruvat (PEP) in Rohmilch

Becker, H., und Terplan, G., München: 380
Vergleichende Untersuchungen über die Eignung verschiedener neuerer Verfahren zum Nachweis präsumtiver E. coli in Käse

Hahn, G., Kiel: 389
Zum immunologischen Nachweis von Listerien

Jung, R., und Terplan, G., München: 398
Dot-ELISA zum Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Kulturen und Lebensmitteln

Lebensmittelrecht

Texdorf, I., Marburg: 411
Ist die Übertragung der hoheitlichen Aufgaben der Schlachttier- und Fleischuntersuchung auf Kommunen noch zeitgemäß?

Emde, H., Osnabrück: 422
Entwicklungen im Milchrecht
— eine kritische Betrachtung

Verlagerung der Lebensmittelkontrolle vom Markt in den Herstellerbetrieb

— rechtliche Aspekte: Lips, P., Hamburg 435
— aus Herstellersicht:
Wellhäuser, R., Herten 443
— aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung:
Anhalt, G., Hannover 455
— Erfahrungen eines freien Sachverständigen:
Lienhop, E., Hannover 464

Geßler, M., Düsseldorf: 471
Einsatz von Masthilfsmitteln in der Kälbermast