

## Organisatorische Hinweise

### Organisation



Dachverband wissenschaftlicher Gesellschaften der Agrar-, Forst-, Ernährungs-, Veterinär- und Umweltforschung e.V. (DAF e.V.)

Meike Packeiser  
Eschborner Landstr. 122  
60489 Frankfurt am Main  
Tel. +49 69 24788-302  
Fax +49 69 24788-114  
M.Packeiser@DLG.org

### Veranstaltungsort und Tagungsbüro

Hotel Aquino, Tagungszentrum Katholische Akademie,  
Hannoversche Str. 5 b, 10115 Berlin.

### Tagungsgebühr

Die Tagungsgebühr beträgt 50,- € inkl. der gültigen MwSt. (Studenten 30,- €). Die Tagungsgebühr wird vorab per Rechnung erhoben und umfasst die Teilnahme am Fachprogramm sowie die während der Tagung angebotenen Speisen und Getränke.

### Anmeldung zur Tagung

Die Teilnahme an der Tagung ist nur nach vorheriger Anmeldung möglich. Bitte melden Sie sich online an über [www.agrarforschung.de](http://www.agrarforschung.de), per Brief, Fax oder E-Mail an den DAF e.V.

**Anmeldeschluss: 31. August 2018**

### Unterkunft

Bitte organisieren Sie selbst Ihre Hotelreservierung. Im Tagungshotel stehen Zimmer zur Verfügung.

### Anreise

Wegbeschreibung unter [www.agrarforschung.de](http://www.agrarforschung.de)

## Lebensmittelsicherheit: Fakten aus der Wissenschaft



6. September 2018  
Hotel Aquino, Tagungszentrum  
Katholische Akademie  
BERLIN

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



# Lebensmittelsicherheit: Fakten aus der Wissenschaft

Lebensmittelsicherheit ist ein Oberbegriff für alle Maßnahmen und Konzepte, die sicherstellen sollen, dass Lebensmittel für den Endverbraucher zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können. In der Lebensmittelsicherheit beschäftigt man sich mit der toxikologischen, ernährungsphysiologischen und medizinischen Bewertung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln. Durch verbesserte Analysetechniken ist der Nachweis von Schadstoffen sehr empfindlich geworden, wodurch selbst geringste Mengen eines Stoffes in einem Lebensmittel aufgespürt werden können. Die toxikologische Bewertung von Lebensmitteln soll sicherstellen, dass die enthaltenen Stoffe nur in gesundheitlich unbedenklichen Mengen im Lebensmittel vorkommen. Hierbei wird zwischen natürlich enthaltenen Inhaltsstoffen, Lebensmittelzusatzstoffen sowie Rückständen und Kontaminanten unterschieden. Hinzu kommt noch das Risiko von Lebensmittelinfektionen durch Keime (Bakterien oder Viren) und Parasiten, die vom Tier über das Lebensmittel auf den Mensch übertragen werden können.

Auch der globale Handel von Lebensmitteln wirft Risiken für die Lebensmittelsicherheit auf. Wie kann diese vom Acker bis zum Teller überprüft werden? Wie geht die Gesellschaft mit Risiken für die Lebensmittelsicherheit um? Kann es ein Nullrisiko geben, wenn fehlbare Menschen mit der Untersuchung von toxikologischen Gefahren durch Lebensmittel beauftragt sind? Können wir uns überhaupt auf die Sicherheitsüberprüfung von Lebensmitteln in vollem Umfang verlassen? Diese Fragen stellen sich Entscheidungsträger in der Agrar- und Ernährungswirtschaft in ganz unterschiedlichen Bereichen.

Die Tagung befasst sich mit den folgenden Stoffgruppen innerhalb der pflanzlichen und tierischen Lebensmittel: Alkaloide, Mykotoxine, Tierarzneimittelrückstände (Antibiotika), Pflanzenschutzmittelrückstände, Schwermetalle, Humanpathogene, Allergene in pflanzlichen Lebensmitteln.

Die Veranstaltung wendet sich an Wissenschaftler aller betroffenen Fachrichtungen, an Entscheidungsträger in Politik, Industrie und Wirtschaft sowie die interessierte Öffentlichkeit.

## Programm

### Mittwoch, 5. September 2018

17:00 Uhr **Mitgliederversammlung**  
geschlossene Veranstaltung, Teilnahme nur mit  
Einladung möglich

### Donnerstag, 6. September 2018

- 9:15 Uhr **Registrierung**
- 9:45 Uhr **Eröffnung und Begrüßung**  
Prof. Dr. Karl H. Mühling, Präsident des DAF
- 10:00 Uhr **Grußwort**  
MinDirig Dr. Michael Winter, BMEL, Bonn
- 10:15 Uhr **Mutterkorn und Ergotalkaloide: eine aktuelle sicherheitsrelevante Betrachtung**  
Dr. Christine Schwake-Anduschus, Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold
- 10:45 Uhr **Bedeutung von Mykotoxinen für die Sicherheit pflanzlicher Lebens- und Futtermittel**  
Prof. Dr. Roland Maul, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 11:15 Uhr **Einmal Boden und zurück: Ausbreitung von Antibiotikaresistenz im Mikrobiom von Nutztier, Pflanze und Mensch**  
Prof. Dr. Christina Hölzel, Professur für Tiergesundheit und Tierhygiene, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
- 11:45 Uhr **Zoonoseerreger in tierischen Lebensmitteln: Status quo und zukünftige Herausforderungen**  
Prof. Dr. Thomas Alter, Freie Universität Berlin
- 12:15 Uhr **Pause**
- 13:00 Uhr **Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln – ein gesundheitliches Risiko?**  
Dr. Britta Michalski, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 13:30 Uhr **Schwermetalle in pflanzlichen Lebensmitteln**  
Dr. Monika Lahrssen Wiederholt, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
- 14:00 Uhr **Humanpathogene in pflanzlichen Erzeugnissen**  
Dr. Melanie Huch, Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe
- 14:30 Uhr **Pause**
- 15:00 Uhr **Allergene in Weizen: Aufklärung der Ursachen für Gluten-assoziierte Erkrankungen**  
Dr. Katharina Scherf, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TUM, Freising
- 15:30 Uhr **Die Rolle internationaler Standards für die Lebensmittelsicherheit und den internationalen Handel von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**  
Prof. Dr. Brigitte Petersen, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
- 16:00 Uhr **Analyse der Inhaltsstoffe von Lebensmittelverpackungen**  
Dr. Frank Welle, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising
- 16:30 Uhr Ende der Veranstaltung

### Moderation

Prof. Dr. Karl H. Mühling, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel  
Prof. Dr. Karl Schellander, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn