

- Information** Sabine Raymann, Sekretariat Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Wädenswil
Tel. 058 934 58 57, E-Mail: raya@zhaw.ch
- Publikation** Die Referate werden mit Erlaubnis der Referentinnen und Referenten nach der Arbeitstagung im Mitgliederbereich der Homepage von SGLH (www.sglh.ch) und SFC (www.swissfoodchem.ch) als pdf zur Verfügung gestellt.
- Sprache** Die Vorträge werden in D oder E gehalten, alle Slides sind in E abgefasst.
- Tagungsort** Auditorium Maximum der ETH Zürich, Haupteingang, Rämistrasse 101, Zürich.
- Tagungsbüro** Vor dem Eingang des Auditorium Maximum der ETH Zürich, geöffnet ab 08:30 h.
- Anmeldung** Nicht erforderlich!
- Kosten** Für Mitglieder der SGLH bzw. SFC kostenlos
(Kollektivmitglieder: zwei Firmenangehörige kostenlos)
Die beiliegende Eintrittskarte ist beim Eintritt in den Hörsaal vorzuweisen.
- Für Nichtmitglieder CHF 250.-
(im Tagungsbüro zu entrichten)
- Mittagessen** In der Mensa der ETH (gegen Barzahlung) oder in nahe gelegenen Restaurants.
- Anreise** Mit öffentlichen Verkehrsmitteln, es bestehen keine Parkierungsmöglichkeiten an der ETH!

Gemeinsame Tagung SGLH und SFC

Antibiotikarückstände und resistente Bakterien in Lebensmitteln

14. Juni 2018

Auditorium Maximum der
ETH Zürich

Programm

09:15	Begrüssung: PD Dr. Sophia Johler, Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich designierte Präsidentin SGLH
Session 1	Einführung zur aktuellen Situation bei Antibiotikaresistenzen Vorsitz: PD Dr. Sophia Johler
09:25	Prof. Dr. Jan Kluytmans , University Medical Center Utrecht, Utrecht University Antimicrobial resistance in humans and other animals: Food for Thought
10:10	Dr. Christoph Jans , Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit, ETH Zürich Consumer exposure to antimicrobial resistant bacteria from food at Swiss retail level
10:30	Dr. Didier Ortelli , Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires SCAV, Genève Veterinary drugs use and antibiotic resistance in CH and the EU: Some key facts
10:50	Kaffeepause
Session 2	Antibiotika: Nachweis – Resistenzmechanismen – neue Wirkstoffe Vorsitz: Dr. Thomas Gude, Swiss Quality Testing Services SQTS
11:20	Dr. Michel Pieren , BioVersys AG, Basel It's TRICKy to fight antimicrobial resistance
12:05	Anton Kaufmann , Kantonales Labor Zürich Moderne Instrumentalanalytik zum Nachweis von Antibiotikarückständen in Lebensmitteln
12:25	Dr. Vincent Chabottaux , Unisensor, Belgium New technological platform for antibiotics detection
12:45	Mittagspause

Programm

14:00	Einführung zum Nachmittag: Dr. Markus Schuppler, Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit, ETH Zürich
Session 3	Multiresistente Keime – Epidemiologie, Dynamik & Reduktion Vorsitz: Dr. Markus Schuppler
14:05	Dr. Alexandra Fetsch , Bundesinstitut für Risikobewertung BfR, Berlin MRSA in der Lebensmittelkette: Quo vadis?
14:35	Dr. Katrin Zurfluh , Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Vetsuisse Fakultät Universität Zürich ESBL produzierende <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln
14:55	Dr. David Drissner , Agroscope Bewässerungswasser als Quelle antibiotikaresistenter und ESBL-produzierender <i>E. coli</i> im Gemüsebau
15:15	Kurzpause
Session 4	Wie weiter? Zukünftige Entwicklungen und Strategien Vorsitz: Dr. Pius Kölbener, Kantonschemiker St.Gallen, Präsident SFC
15:25	Prof. Dr. Petra Dittrich , Department of Biosystems Science and Engineering, ETH Zurich Lab-on-Chip Technology: Novel opportunities for pathogen detection
15:45	Dr. Thomas Bessaire , Nestlé Research Center, Lausanne LC-MS/MS methods for the effective control of veterinary drugs in raw materials and manufactured products – a food industry perspective
16:05	PD Dr. Dagmar Heim , Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Bern StAR – Nationale Strategie Antibiotika Resistenzen
16:25	Verabschiedung: Dr. Pius Kölbener, Präsident SFC
