



Liebe Mitglieder unserer Fachgruppe,

Hier nun der neueste Newsletter zu Themen, die uns in der Fachgruppe gerade betreffen. Mittlerweile haben wir geklärt, wann und wo wir uns als Fachgruppe treffen, siehe unten. Viel Spaß beim Lesen, und wie immer freuen wir uns über jede Rückmeldung von euch!

!! TERMINE 2025 !!

- Unser FG-Treffen 2025 findet im Herbst (24.9. bis 25.9.25) in Jena statt. Wir werden dies nun direkt im Anschluss an die DGHM-Jahrestagung zusammen mit der FG Lebensmittelmikrobiologie machen. Details zum Programm wird es noch geben, aber wir planen, das Friedrich-Löffler-Institut zu besichtigen! Eine Chance, die ihr nicht verstreichen lassen solltet. Daher setzt schonmal einen Termin in euren Kalender! Schon jetzt nehmen wir sehr gerne Vorschläge für Vorträge an, die auch nicht zwingend einen Bezug zur Lebensmittelmikrobiologie haben müssen. Details folgen im nächsten Newsletter.

Im folgenden als Wiederholung ein paar Termine aus früheren Newslettern:

- Die Frühjahrstagung der VAAM findet vom **23. – 26.03.2025** in Bochum statt. Dort veranstaltet unsere Fachgruppe ein Minisymposium am Montag, den 24.3.25 zwischen 10:45 und 12:15 Uhr im Gebäude HZO. Der Titel lautet **Optimal desinfizieren und sterilisieren: vom Krankenhaus bis zum Joghurtbecher**. Wir hoffen, ihr kommt zahlreich!

Nähere Informationen siehe rechts.

- Die FG Lebensmittelmikrobiologie veranstaltet zwischen dem 1. und 3. April 2025 das 19. Symposium on Food Microbiology. Tagungsort ist Berlin. Beiträge aus unserer Fachgruppe werden gerne genommen! Infos und Anmeldung unter: <https://www.bfr-akademie.de/english/events/19Im-2025.html>.
- Wir werden als erste Fachgruppe das „Industry Academia Panel“ am Donnerstag, den 15.5.25 gestalten. Thema wird Novonesis und die Herstellung von Starterkulturen sein. Ein weiterer Beitrag ist dann das Qualitätsmanagement zwischen der Lebensmittel- und pharmazeutischen Industrie. Evtl. nehmen wir noch einen Vortrag aus der „Academia“ dazu.

An unsere studentischen Mitglieder!

Bei unserem FG-Treffen (24./25.9.25) im Herbst (siehe Termine) wird es einen Tag vorher (also am 23.9.25) im Rahmen der DGHM-Jahrestagung einen Workshop geben, der sich auch an Studierende richtet.

Es geht dabei um einen simulierten Ausbruch einer Lebensmittelkontamination und wie dieser wissenschaftlich, medizinisch und juristisch begleitet werden kann. Um alle Themen sicher abzudecken, wird es auch einen Vortrag eines Juristen geben.

Wir würden uns sehr freuen, wenn ihr teilnehmet!
Weitere Details demnächst!

Anbei ein paar weitere Details zu dem Minisymposium. Heute der Beitrag von Katrin Steinhauer mit dem Titel

„Antimikrobielle Wirksamkeit und Anwendung von Desinfektionsmitteln“

Der Einsatz von Desinfektionsmitteln ist bei einer Vielzahl von Anwendungen nicht wegzudenken. Im Krankenhaus ebenso wie in pharmazeutischen oder anderen kritischen Produktionsprozessen schafft der korrekte Einsatz von Desinfektionsmitteln ein mikrobiologisch sicheres Umfeld. Mit Hilfe geeigneter mikrobiologischer Prüfmethode werden Desinfektionsmittel auf ihre Wirksamkeit geprüft, und daraus ergeben sich die Wirksamkeitsauslobungen. Die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln wird dabei in vielen Fällen unter praxisnahen Bedingungen getestet. Diese berücksichtigen die spätere Anwendung (z. B. Oberflächendesinfektion oder Händedesinfektion).

Katrin Steinhauer (bactologicum GmbH, Itzehoe) gibt in ihrem Vortrag am 24.03.2025 um 10:45 Uhr „Antimicrobial efficacy and application of disinfectants“ Einblicke in die mikrobiologische Prüfung von Desinfektionsmitteln und erklärt die resultierenden Wirksamkeitsauslobungen sowie ihre Bedeutung bei der Auswahl geeigneter Desinfektionsmittel.



Viele Grüße von euren
Fachgruppensprechern



Andreas Seiffert-Störiko & Frank Mertens