

Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl



Twentieth Conference

on

Food Microbiology

8 & 9 October 2015

Brussels



www.bsfm.be

Donderdag 8 oktober 2015
Eerste sessie
Trends in het voedselveiligheidsbeleid

Jeudi 8 octobre 2015
Première session
Actualité en gestion de la sécurité des aliments

Programma – Programme

Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR

8h30 Onthaal / Accueil

9h30 Inleiding / Introduction: Bert Matthijs, Directeur-generaal a.i. Bestuur Laboratoria, Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen / Directeur général a.i. DG Laboratoires, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Thema 1 - Thème 1
Actuele aspecten van levensmiddelenmicrobiologie
Actualités en microbiologie des aliments

Moderatoren / Modérateurs:
Annemie Geeraerd, KULeuven & Jacques Mahillon, UCL

9h40 Mieke UYTENDAELE, UGent (NL)
Zin en onzin van het gebruik van *Enterobacteriaceae* of *E. coli* als indicatororganismen
Sens et non-sens de l'utilisation des *Enterobacteriaceae* ou *E. coli* comme organismes indicateurs

10h15 Martin WAGNER, Vetmeduni, Austria (ENG)
Survival strategies of *L. monocytogenes* in food processing environments

10h50 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

11h20 Lieve HERMAN, ILVO (NL)
Microbiologische risico-evaluatie van nieuwe tendensen in voedselconsumptie: adviezen van het wetenschappelijk comité van het FAVV
Évaluation des risques microbiologiques des nouvelles tendances dans la consommation alimentaire : avis du comité scientifique de l'AFSCA

11h55 Short oral presentation based on abstract selection

12h10 Short oral presentation based on abstract selection

12h25 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

Moderatoren / Modérateurs:
Abram AERTSEN KULeuven & Marie-Athénaïs DE SCHAETZEN, Province de Liège

14h00 Thierry BÉNEZECH, INRA, France (FR)
Conception des équipements agro-industriels pour éviter l'installation de biofilms et envisager des opérations d'hygiène à impact environnemental réduit
Belang van hygiënisch ontwerp in de levensmiddelenindustrie voor biofilmpreventie en duurzame reiniging en ontsmetting

14h35 Marion Wells-Bennik, NIZO, Nederland (NL)
Sporen van *Bacillus* voedselisolaten - grote verschillen in hitteresistentie verklaard
Les spores de *Bacillus* isolés de l'alimentation – explication des grandes différences de thermorésistance

15h10 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

15h40 Régine TALON, INRA, France (FR)
Ferments pour produits carnés : diversité et innocuité des souches
Startercultuur voor vleesproducten: diversiteit en veiligheid van stammen

16h15 Short oral presentation based on abstract selection

16h30 Short oral presentation based on abstract selection

16h45 Discussie en conclusie / Discussion et conclusion

18h30 Sociale activiteit / Activité sociale

Vrijdag 9 oktober 2015 Tweede sessie Trends in het laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie	Vendredi 9 octobre 2015 Deuxième session Actualité au laboratoire de microbiologie des aliments
---	--

Programma – Programme

Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR

8h45 Onthaal / Accueil

Thema 2 - Thème 2
Actuele aspecten in microbiologische analyse van levensmiddelen
Actualités concernant l'analyse microbiologique des aliments

Moderatoren / Modérateurs:
Katelijne DIERICK, WIV-ISP & Koen DE REU, ILVO

- 9h30 Nadine BOTTELDOORN / Sarah DENAYER, WIV-ISP (NL)
 Reflectie van de nieuwigheden uit de Europese Referentie Laboratoria
 L'actualité des Laboratoires de Référence de L'Union Européenne
- 10h05 Daniele SOHIER, ADRIA, France (FR) (B. Diep, W. Jacobs, K. Mooijman and P. in't Veld)
 Validation des méthodes analytiques en microbiologie des aliments: les séries ISO 16140 et leur impact sur les laboratoires de routine
 Validatie van analytische methoden in de levensmiddelenmicrobiologie: de ISO 16140 serie en hun impact voor de routine laboratoria
- 10h40 Koffiepaauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
- 11h10 Bavo VERHAEGEN, ILVO (NL)
 Shigatoxine producerende *Escherichia coli* (STEC) in levensmiddelen: evolutie en analyse problematiek
Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans les aliments : évolution et problématique d'analyse
- 11h45 Short oral presentation based on abstract selection
- 12h00 Short oral presentation based on abstract selection
- 12h15 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
- Moderatoren / Modérateurs:
Véronique DELCENSERIE, ULg & Frank Devlieghere, UGent
- 13h30 **BSFM Award**, uitgereikt door / remis par Mieke UYTENDAELE, UGent - Voorzitter BSFM vzw/ Président BSFM asbl
- 13h45 Pascal GARRY, IFREMER, France (FR)
 Qualité microbiologique des coquillages : d'*Escherichia coli* aux norovirus ?
 Microbiologische kwaliteit van schelpdieren: van *Escherichia coli* tot norovirus?
- 14h20 Stephane DE CRAEYE, WIV-ISP (NL)
 Belang van protozoa overgedragen via voedsel
 Importance des protozoaires transmis par l'alimentation
- 14h55 Lieven DE ZUTTER, UGENT (NL)
Campylobacter contaminatie van karkassen doorheen het slachtproces van braadkippen
Campylobacter: contamination des carcasses pendant le processus d'abattage des poulets de viande
- 15h30 Discussie en conclusie / Discussion et conclusion

Target group

This conference addresses food agencies, laboratories, primary producers, processing industries, food-related organizations and retail trade, as well as politicians and consumers who are interested in the quality and news about the food sector, food microbiology and particularly the food industry.

Conferences

The speakers come from Belgium, The Netherlands, France and Austria.
Conference languages are French and Dutch with simultaneous translation, with some English sessions.

Organization and scientific committee

- M. Abdelmassih, UCL
- J. Claeys, ILVO
- Dr. ir. S. Denayer, WIV-ISP
- Prof. L. De Zutter, UGent
- Prof. A. Geeraerd, KULeuven
- Prof. J. Mahillon, UCL
- Prof. M. Uyttendaele, UGent
- Prof. A. Aertsen, KULeuven
- Prof. G. Daube, ULg
- Prof. F. Devlieghere, UGent
- Prof. F. Delvigne, ULg
- Dr. L. Herman, ILVO
- Prof. F. Leroy, VUB
- Dr. ir. S. Van Boxtael, FAVV-AFSCA
- Dr. N. Botteldoorn, WIV-ISP
- Prof. V. Delcenserie, ULg
- Dr. ir. K. De Reu, ILVO
- Dr. K. Dierick, WIV-ISP
- Prof. M. Heyndrickx, ILVO
- ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA

One line registration: <http://www.bsfm.be> before September 21th 2015

Submission abstracts for short oral presentation and posters: <http://www.bsfm.be> before June 15th 2015

Social Event:

Perched 100m above ground in the top sphere of the capital city's most impressive monument, the Atomium Restaurant will treat us to an extraordinary experience. Whether Belgian specialities or seasonal dishes, Alexandre Masson revisits tradition... with the clouds at hand! "A UNIQUE EXPERIENCE, A MYTHICAL PLACE... IT'S AN INSTANT MATCH!"

When darkness falls, special light effects in the mezzanine will bring us in a nice atmosphere.

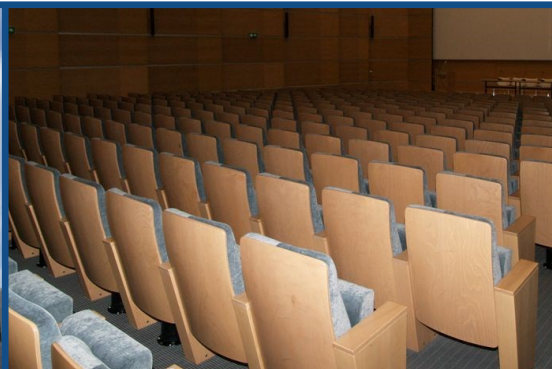
Price:

Conference registration: 110€ for 1 conference day and 180€ for both conference days, plus 60€ for social event (October 8th).

Registration includes lunch, a syllabus, coffee breaks and membership in the "Belgian Society of Food Microbiology vzw/asbl".

Location

Finance Tower complex, Pacheco room
Pachécolaan 13
1000 Brussels



Information

Dr. ir. K. De Reu and J. Claeys
Secretary of the "Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl"
Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle
tel.: +32 (0)9 272 30 47—fax +32 (0)9 272 30 74— email: jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be
Website: <http://www.bsfm.be>