

Belgian Society for Food Microbiology

BSFM

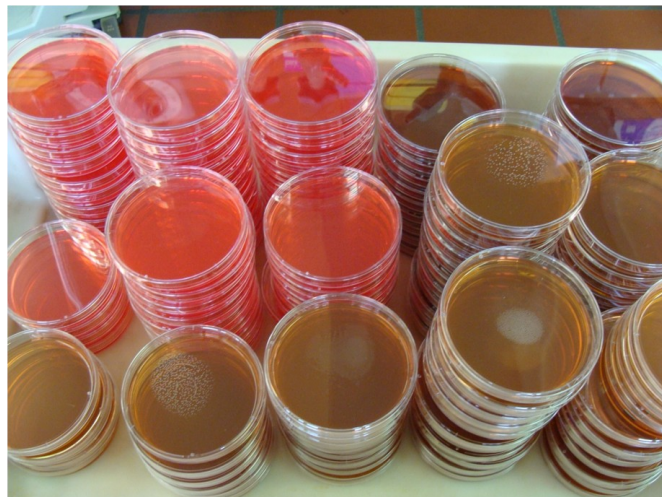
Sixteenth Conference

on

Food Microbiology

22 & 23 September 2011

Brussels



bioMérieux Award



Donderdag 22 september 2011
Eerste sessie
Trends in het voedselveiligheidsbeleid

Jeudi 22 septembre 2011
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: Ir. Gil HOUINS, Gedelegeerd-bestuurder, Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen / Administrateur-délégué, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Thema 1 - Thème 1

Actuele aspecten van levensmiddelenmicrobiologie

Actualités en microbiologie des aliments

Moderatoren / Modérateurs:

Georges DAUBE, ULg & Lieven DE ZUTTER, UGent

9h40 Herman DIRICKS, FAVV-AFSCA (NL)
Meten van voedselveiligheid: de Belgische voedselveiligheidsbarometer
Mesurer la sécurité des aliments : le baromètre belge

10h15 Marc CWIKOWSKI, The Coca-Cola Company, Belgium (FR)
Mesurer la sécurité des aliments – Le point de vue des industriels
Meten van voedselveiligheid – Gezien vanuit industrieel oogpunt

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

11h25 Xavier VAN HUFFEL, FAVV – AFSCA (NL)
Risicobeoordeling binnen het FAVV
L'évaluation des risques par l'AFSCA

12h00 Mary HOWELL, Food Standards Authority, United Kingdom (ENG)
A risk based approach in setting the UK target for *Campylobacter* in poultry

12h35 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

Moderatoren / Modérateurs:

Chris MICHIELS, KULeuven & Marie-Athénais de SCHAETZEN, ULg

14h00 Koen DE REU, ILVO-T&V (NL)
Risico's voor bederf en *Salmonella* besmetting van consumptie eieren
Les risques d'altération et de contamination par *Salmonella* des oeufs de consommation

14h35 Annemie GEERAERD, KULeuven (NL)
Mathematische modellen voor gebruik in microbiologische risico-analyse: eenvoud waar mogelijk, complexiteit waar nodig
Des modèles mathématiques pour l'analyse des risques microbiens: simplicité si possible, complexité si nécessaire

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

15h45 Katrien BROEKAERT, ILVO-T&V / Frank DEVLIEGHERE, UGent (NL)
Bederfflora van verse vis: identificatie en karakterisatie naar bederfpotentieel
Flores d'altération du poisson frais: de leur identification et caractérisation à leur potentiel d'altération

16h10 Françoise LEROI, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, France (FR)
La biopréservation des produits de la mer
Biopreservatie van vis en visserijproducten

16h45 Discussie en conclusie / Discussion et conclusion

18h00 Sociale activiteit / Activité sociale

Vrijdag 23 september 2011 Tweede sessie Trends in het laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie	Vendredi 23 septembre 2011 Deuxième session Actualité au laboratoire de microbiologie des aliments
--	---

Programma – Programme

Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR

8h30 Onthaal / Accueil

9h15 Inleiding / Introduction: ir. Geert DE POORTER, Directeur-generaal Bestuur Laboratoria, Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen / Directeur général DG Laboratoires, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Thema 2 - Thème 2

Actuele aspecten in microbiologische analyse van levensmiddelen
Actualités concernant l'analyse microbiologique des aliments

Moderatoren / Modérateurs:

Katelijne DIERICK, WIV-ISP & Brigitte POCHE, AFSCA-FAVV

9h25 Nadine BOTTELDOORN, WIV-ISP (NL)
 Reflectie van de nieuwigheden uit de Europese Referentie Laboratoria
 L'actualité des Laboratoires de Référence de l'Union Européenne

10h00 Annie BEAUFORT, EU-RL Listeria, Maisons-Alfort, FRANCE (FR)
 Nouveautés relatives aux tests de croissance de *Listeria monocytogenes*
 Update omtrent *Listeria monocytogenes* challengetesten

10h35 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

11h05 Lieven DE ZUTTER, Ugent (NL)
Yersinia: belang voor de volksgezondheid en detectie in levensmiddelen
Yersinia : Intérêt pour la santé publique et détection dans les aliments

11h40 Ana RODRIGUEZ, ULg (FR)
Clostridium altérants et pathogène des viandes crues
Clostridium bederfororganisme en pathogeen van rauw vlees

12h15 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

13h30 bioMérieux Award

13h45-15h45

Short communications

Moderatoren / Modérateurs:

Lieve HERMAN, ILVO-T&V & Jacques
 MAHILLON, UCL

13h45-15h45

Workshop (Science connects to Food industry)

Moderator / Modérateur:

Mieke UYTENDAELE, Ugent & Georges DAUBE, ULg

Presentation and discussion of eight selected oral communications (ENG)

An VERMEULEN, UGent en/et Wouter SCHATS, Brackenier LBC

Case study: *L. monocytogenes* challenge testen – IWT TETRA FENAVIAN project

Etude de cas: Tests de croissance de *L. monocytogenes* - projet IWT TETRA FENAVIAN

Jeff DAELMAN, UGent en/et Guido BRESSELEERS, BREMA (Belgian Ready Meals Association)

Case study: Veiligheid van gepasteuriseerde kant-en-klare maaltijden- FOD Volksgezondheid MICRORISK project

Etude de cas: Sécurité des plats prêts-à-manger pasteurisés– projet SPF Santé public MICRORISK

Marc HEYNDRICKX, ILVO-T&V en/et Johan GEEROMS, Inex

Case study: *Pseudomonas* en melkbederf – IWT project

Etude de cas: *Pseudomonas* et l'altération du lait – projet IWT

Liesbeth JACXSENS, UGent en/et Veerle VAN DER SYPT, Fresh Trade

Case study: Voedselveiligheid van verse groenten en fruit – EU FP7 Veg-i-Trade project

Etude de cas: Sécurité des produits végétaux frais – projet EU FP7 Veg-i-Trade

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, France, and the United Kingdom.
Conference languages are French and Dutch with simultaneous translation, with one session in English.

Organization committee

Dr. N. Botteldoorn, WIV-ISP • Prof. G. Daube, ULg • Dr. ir. K. De Reu, ILVO • Prof. F. Devlieghere, UGent • Prof. L. De Zutter, UGent • Dr. K. Dierick, WIV-ISP • Prof. A. Geeraerd, KULeuven • Dr. L. Herman, ILVO • Prof. C. Michiels, KULeuven • Prof. J. Mahillon, UCL • ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA • Prof. M. Uyttendaele, Ugent.

One line registration

<http://www.ilvo.vlaanderen.be/bsfm/activities>

Social Event: "A'petit centrale"

This guided culinary tour combines an informative stroll through Brussels with a first course, main course and dessert, each at a different restaurant. We will see several of Brussels' most attractive sites: the Stock Exchange (La Bourse), the famous "Grand Place", the Galleries of Saint-Hubert, the Fish Market, the lively Saint-Goriks area and the trendy Saint-Jacobs neighbourhood. We meet after the first day of the conference at the foyer of the Pacheco room at 6:00 pm.

Price:

Conference registration: 90€/conference day plus 60€ for evening culinary tour.
Registration includes lunch, a syllabus, coffee breaks and membership in the "Belgian Society of Food Microbiology vzw/asbl".
Social Event (22/09/2011) is 60€.

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 01— email: jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be
Website: <http://www.ilvo.vlaanderen.be/bsfm/activities>