



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

DGHM

Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie

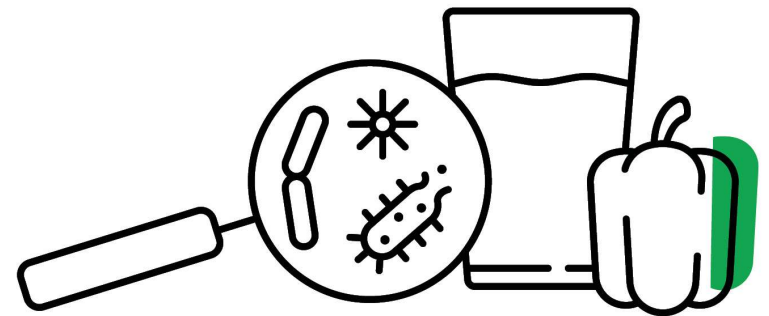
Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene

Sprecher:innen:

André Göhler

Rohtraud Pichner

Christina Böhnlein



Aktuelle Schwerpunkte der Fachgruppe

Wichtige Ziele der FG liegen in der Stärkung der **Lebensmittelmikrobiologischen Forschung**, in einer stärkeren Akzentuierung und **Vernetzung** der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene im deutschsprachigen und europäischen Raum sowie in der **Nachwuchsförderung**. Die FG hat durch ihre Berührungspunkte mit der herstellenden Industrie¹, der Ernährungswissenschaft¹, der Lebensmittelchemie¹ und Naturwissenschaft, der Medizin¹ und den Verbrauchern eine interdisziplinäre Ausrichtung.

→ Vernetzung und Wahrnehmung¹

→ Vernetzung mit prod. Industrie bzw. Kontrollaboren

→ Vernetzung innerhalb von One-Health (z.B. OH-Plattform) und auch medizin/mikrobiolog. Lehre

→ Nachwuchsarbeit (z.B. jDGHM und VAAM-Mentoring Programm)

Aktivitäten 2025/2026

19. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie in Berlin

DGHM 2025 in Jena

- STEC/EHEC Workshop am 24 & 25.09.2025
(mit FG Zoonosen, FLI, BfR und RKI)
- Science Slam (mit jDGHM)
- Vorstellung am FG-Dating

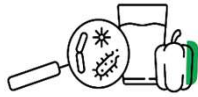
VAAM2026 Berlin

- Workshop mit FG QM (VAAM)
- Karrieresymposium

VTEC 2026

- Tagungsbeteiligung





Vertretung auf Tagungen etc

Planungen:

DGHM 2026 in Hamburg

- Workshop/Session zu bakterieller Dormanz
(mit FG MP, FG LM, FG PW, FG GI)
- mit jDGHM MicrobeSlam

BfR-Autumn School 5.10.2026

- Mitorganisation und Beteiligung

20. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie 2027 ab Kiel (voraussichtlich Kiel-Oslo)

VAAM & DGHM 2027

STEC/EHEC Workshop am Juni 2028 in Tutzing (mit DVG)

&

VTEC 2029



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

DGHM
Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie

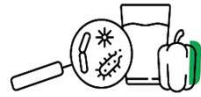
Zukunft & Vernetzung

- Zusammenarbeit/Mitarbeit mit Behörden/Administration
 - z.B. BVL §64 Arbeitsgruppe „Molekularbiologische Methoden – Mikrobiologie“
- Zusammenarbeit mit Verbänden
 - z.B. One-Health Platform, DVG, innerhalb der DACH Region
- Zusammenarbeit mit FG thematisch Stärken
 - Gerade bei Schnittmengen: z.B. Zoonosen, GI-Infektionen, Mikrobiom,
 - Auch: Hygiene/Produktion, Verlinkung zw. Grundlagen und Anwendungsforschung und **Lehre**
- Gewünschte Vernetzung mit „Industrie“

→ Problem der aktiven Mitglieder und der Nachwuchs-Gewinnung

Wünsche (an den Vorstand, anderen FG etc.)

- Erwartungshaltung vom Vorstand an FG?
- Ggf. Pro-aktive Kommunikation
- Gemeinsame Vortragsreihen
- Gemeinsame Social-Media-Strategie?



Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene

Fachgruppentreffen - recap 2025

19. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie in Berlin

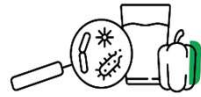
DGHM 2025 in Jena

- STEC/EHEC Workshop am 24 & 25.09.2025
(mit FG Zoonosen, FLI, BfR und RKI)
- Science Slam (mit jDGHM)
- Vorstellung am FG-Dating



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

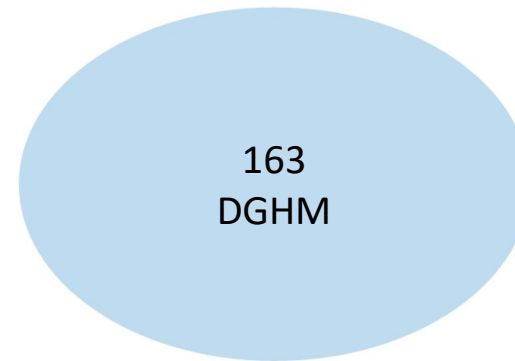
DGHM
Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie



Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene

Fachgruppentreffen

- Mitgliederzahl: 374²⁰²⁵ → 270²⁰²⁶
 - Werbung von neuen Mitgliedern
 - Einbindung von MikrobiologInnen aus der „Industrie“



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

DGHM
Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie

Aktuelle Schwerpunkte der Fachgruppe

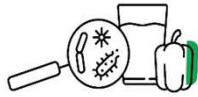
Alter Text

- Die Fachgruppe wurde im Jahre 1992 mit dem damaligen Vorsitzenden Johannes Krämer etabliert. Im Jahr 2015 vereinigte sich die FG Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene mit der gleichnamigen VAAM-Fachgruppe und gilt nun als gemeinsame Fachgruppe. Zurzeit hat sie fast 400 Mitglieder, die aus der Lebensmittelindustrie und privaten Untersuchungslabors, aus Universitäten und Fachhochschulen sowie Bundesforschungsinstituten und behördlichen Einrichtungen stammen.
- Die FG befasst sich mit lebensmittelassoziierten Mikroorganismen wie Produktions- und Fermentationsorganismen, Verderbniserregern und pathogenen Mikroorganismen. Mitglieder der Fachgruppe sind in nationalen und internationalen Gremien beratend tätig, unter anderem für die European Food Safety Authority (EFSA), den Bund für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht (BLL) und die Senatskommission für die Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Lebensmittel (SKLM).
- Wichtige Ziele der FG liegen in der Stärkung der lebensmittelmikrobiologischen Forschung, in einer stärkeren Akzentuierung und Vernetzung der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene im deutschsprachigen und europäischen Raum sowie in der Nachwuchsförderung. Die FG hat durch ihre Berührungspunkte mit der herstellenden Industrie, der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelchemie und Naturwissenschaft, der Medizin und den Verbrauchern eine interdisziplinäre Ausrichtung.
- Die FG organisiert regelmäßig ein zweitägiges Fachsymposium, das den Austausch zwischen akademischer Forschung und industrieller Anwendung fördern soll und gleichermaßen jungen wie etablierten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern sowie Teilnehmern aus der Lebensmittelüberwachung und -industrie eine Plattform bietet.

Aktuelle Schwerpunkte der Fachgruppe

Neuer Textvorschlag

- Die Fachgruppe wurde im Jahre 1992 mit dem damaligen Vorsitzenden Johannes Krämer etabliert. Im Jahr 2015 vereinigte sich die FG Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene mit der gleichnamigen VAAM-Fachgruppe und gilt nun als gemeinsame Fachgruppe. Die Mitglieder der Fachgruppe stammen aus der Lebensmittelindustrie und privaten Untersuchungslabors, aus Universitäten und Fachhochschulen sowie Bundesforschungsinstituten und behördlichen Einrichtungen.
- Die FG befasst sich mit lebensmittelassoziierten Mikroorganismen wie Produktions- und Fermentationsorganismen, Verderbniserregern und pathogenen Mikroorganismen. Mitglieder der Fachgruppe sind in nationalen und internationalen Gremien beratend tätig, unter anderem für die European Food Safety Authority (EFSA), den Bund für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht (BLL) und die Senatskommission für die Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Lebensmittel (SKLM).
- Wichtige Ziele der FG liegen in der Stärkung der lebensmittelmikrobiologischen Forschung, in einer stärkeren Akzentuierung und Vernetzung der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene im deutschsprachigen und europäischen Raum sowie in der Nachwuchsförderung. Die FG hat durch ihre Berührungspunkte mit der herstellenden Industrie, der Ernährungswissenschaft, der Lebensmittelchemie und Naturwissenschaft, der Medizin und den Verbrauchern eine interdisziplinäre Ausrichtung.
- Die FG organisiert regelmäßig ein Fachsymposium, das den Austausch zwischen akademischer Forschung und industrieller Anwendung fördern soll und gleichermaßen jungen wie etablierten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern sowie Teilnehmern aus der Lebensmittelüberwachung und -industrie eine Plattform bietet.



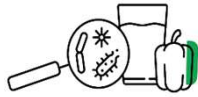
Sonstiges – Tagungen und co

- Fachexkursionen *in persona* und/oder virtuell (z.B. Grüne Woche, Instituts/Firmenbegehungen) ?
- Fachkonferenzen zusammen mit anderen Gruppierungen?
- Gemeinsame Vorträge (ggf. Ringvorlesung, VAAM-AIP)?



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

DGHM
Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie



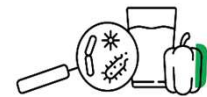
Sichtbarkeit der FG

- Mailverteiler und Email Adresse !! Food-microbiology@vaam.de !!
- Terminliste der VAAM und DGHM als Kalender im nächsten Newsletter
- Mediale Sichtbarkeit? z.B. Präsentation im Biospektrum
- Sichtbarkeit für Studierende?



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

DGHM
Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie



Suche nach einem Fachgruppenlogo

Bislang einziger Vorschlag



Vereinigung für
Allgemeine und
Angewandte
Mikrobiologie

DGHM

Deutsche Gesellschaft für
Hygiene und Mikrobiologie