

Belgian Society for Food Microbiology  
vzw/asbl



# Twenty Seventh Conference on Food Microbiology

12 & 13 October 2023, Brussels



## Organization and scientific committee

Dr. M. Abdelmassih, UCLouvain	Prof. A. Aertsen, KULeuven
Dr. N. Botteldoorn, DGZ	J. Claeys, ILVO
Prof. G. Daube, ULiège	Prof. V. Deltcenserie, ULiège
Prof. F. Devlieghere, UGent	Dr. ir. K. De Reu, ILVO
Prof L. De Zutter	Dr. K. Dierick, Sciensano
Dr. K. Feys, FAVV-AFSCA	Dr. L. Herman, ILVO
Prof. M. Heyndrickx, ILVO	Prof. F. Leroy, VUB
Prof. J. Mahillon, UCLouvain	Dr. ir. W. Mattheus, Sciensano
Prof. C. Michiels, KULeuven	ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA
DVM M. Polet, Sciensano	Dr. C. Quinet, ARSIA
Prof. A. Rajkovic, UGent	Prof. M. Sindic, ULiège
Prof. M. Uyttendaele, UGent	Dr. K. Van Hoorde, Sciensano

### DONDERDAG 12 OKTOBER 2023

Trends in het  
voedselveiligheidsbeleid en  
actuele aspecten  
van levensmiddelen-  
microbiologie

### JEUDI 12 OCTOBRE 2023

Tendances en gestion de la  
sécurité des aliments et  
actualités en  
microbiologie alimentaire

*Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR*

8.30 Onthaal / Accueil

9:30 Inleiding / Introduction: Jean-François Heymans –  
Directeur-generaal FAVV / Directeur général AFSCA

Moderatoren / Modérateurs:

Kim FEYS (FAVV/AFSCA) & Véronique Deltcenserie (ULiège)

9:40 LIEVE HERMAN, ILVO, BE (NL)  
EFSA/FAVV rapporten verzameld in 2022-2023 met  
speciale aandacht voor gerijpt vlees en vacuüm  
gekookte voedingsproducten.

Rapports EFSA/AFSCA collectés en 2022-2023 avec un  
accent particulier sur la viande maturée et les produits  
alimentaires cuits sous vide

10 :15 KOSTAS KOUTSOUMANIS, Aristotle University of  
Thessaloniki, GREECE (ENG)  
Future challenges in Microbial Risk Analysis

10:50 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters /  
Posters scientifiques

11:25 CHRISTOPHER BREWSTER, MAASTRICHT UNIVERSITY  
TNO, The Netherlands (ENG)  
Data standards, data sharing and Food Safety: Technical  
or social challenges?

12:00 GONZALEZ-ALONSO VICTOR, VUB (ENG)  
Microbial community and metabolite dynamics of  
backslopped sourdough productions using high-  
arabinoxylan wheat flour

12:15 BUYTAERS FLORENCE, Sciensano (ENG)  
Strain-level characterization without culture  
enrichment? EASing and accelerating outbreak  
investigation using shotgun metagenomics facilitated  
with nanopore adaptive sampling

12:30 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters  
scientifiques

Moderatoren / Modérateurs:

Marleen Abdelmassih (UCLouvain) & Frank Devlieghere (UGent)

14:00: KATHRIN KOBER RYCHLI, Vetmeduni Vienna, AT (ENG)  
Biofilms in the food producing environment- a potential  
niche for foodborne pathogens?

14:35: LAURENT DELHALLE, ULiège, BE (FR)  
Évaluation du nettoyage enzymatique pour contrôler  
les biofilms dans les industries agroalimentaires

Evaluatie van enzymatische reiniging ter bestrijding van  
biofilms in de voedingsindustrie

15:10 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters /  
Posters scientifiques

15:45: MARGARITA AGUILERA, University of Granada , ES  
(ENG)  
Gut microbiota and omics data for improving next-  
generation risk assessment of xenobiotics in foods

16:20 SADIQ FAIZAN, ILVO (ENG)  
Bacterial social interactions shape community dynamics  
and determine stress response in biofilms

16:35 JACOBS BRAM, Sciensano (NL)  
MALDI-TOF MS, FTIR spectroscopy, PCR and WGS for  
foodborne outbreak investigation: A case study with  
*Bacillus cereus*

16:50 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

18:15 Sociale activiteit / Activité sociale

VRIJDAG 13 OKTOBER 2023	VENREDI 13 OCTOBRE 2023
Trends in het laboratorium en actuele aspecten in de levensmiddelenmicrobiologie	Actualités au laboratoire et aspects actuels en microbiologie des aliments

*Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR*

- 8.45 Onthaal / Accueil
- 9:20 Inleiding / Introduction:  
FREDERIC LEROY - Voorzitter BSFM vzw/ Président BSFM asbl

Moderatoren / Modérateurs: Katelijne Dierick (Sciensano) & Koen De Reu (ILVO)
--

- 9:30 BAVO VERHAEGEN, Sciensano, BE (NL)  
L'actualité des LNR  
Reflecties vanuit de NRL
- 10:05 ELLEN LAMBRECHTS, ILVO, BE (NL)  
Hepatitis E virus: detectie en infectiviteit in de voedselketen  
Virus de l'hépatite E : détection et inefficacité dans la chaîne alimentaire
- 10:40 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
- 11:25 KARIN BEEKMAN, NIZO, NL (NL)  
De switch van dierlijke naar plantaardig gebaseerde levensmiddelen en de consequentie betreffende microbiële kwaliteit  
Le passage des aliments d'origine animale aux aliments d'origine végétale et ses conséquences sur la qualité microbienne
- 12:00 SCHRYVERS SOFIE (UGent) (NL)  
Phomopsin contamination throughout the lupin food and feed chain in Belgium
- 12:15 DELBRASSINNE LAURENCE, Sciensano (FR)  
*L. monocytogenes* in vegan products: a recent case of food infection

12:30 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

Moderatoren / Modérateurs:  
Georges Daube (ULiège) & Chris Michiels (KULeuven)

- 13:45 **BSFM Award**, uitgereikt door / remis par Frédéric LEROY, VUB - Voorzitter BSFM vzw/ Président BSFM asbl
- 14:00: STEFAN WECKX, VUB, BE (NL)  
Het gebruik van omica in levensmiddelenmicrobiologie  
L'utilisation des omiques en microbiologie alimentaire
- 14:35 VALERIE FESSARD, ANSES, France (FR)  
Les tests de toxicité in vitro peuvent-ils améliorer la comparaison de la virulence de différentes souches de *Bacillus cereus*, y compris *Bacillus thuringiensis* utilisés comme biopesticides ?  
Hoe in-vitro-toxiciteitstests de virulentie van verschillende stammen van *Bacillus cereus*, met inbegrip van *Bacillus thuringiensis* gebruikt als bio pesticiden kunnen verbeteren
- 15:10: YASINE NIA, ANSES, France (FR)  
EURL *Staphylococcus* : caractérisation des aliments et des souches impliquées dans des Toxi Infection alimentaires collectives à Staphylocoques  
EURL *Staphylococcus*: karakterisering van voedingsmiddelen en stammen die betrokken zijn bij collectieve voedselvergiftiging door staphylococci
- 15:45 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

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, Greece, the Netherlands and Spain. Conference languages are French and Dutch with simultaneous translation, with some English speakers.

Social Event

A visit to the Comic Strip Museum and dinner at Brasserie Horta.

Price

Conference registration: 165€ for 1 conference day and 275€ for both conference days, plus 70€ for social event (October 12<sup>th</sup>).  
Registration includes lunch, a syllabus, coffee breaks and membership in the "Belgian Society of Food Microbiology vzw/asbl".

One line registration

<http://www.bsfm.be>

before September 29<sup>th</sup> 2023

Location

Finance Tower complex, Pacheco room  
Pachécolaan 13  
1000 Brussels

Information

Dr. ir. K. De Reu (Treasurer) and J. Claeys  
Secretary of the "Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl"

Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle  
tel.: +32 (0)9 272 30 47— email:  
[jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be](mailto:jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be)  
Website: <http://www.bsfm.be>

