

Belgian Society for Food Microbiology
vzw/asbl



Twenty Fifth Conference

on

Food Microbiology

7 & 8 October 2021, Brussels

JUBILEE EDITION



Organization and scientific committee

Dr. M. Abdelmassih, UCL
Dr. N. Botteldoorn, DGZ
Prof. G. Daube, ULiège
Prof. F. Devlieghere, UGent
Prof L. De Zutter
Dr. K. Feys, FAVV-AFSCA
Dr. L. Herman, ILVO
Prof. F. Leroy, VUB
Prof. C. Michiels, KULeuven
Dr. C. Quinet, ARSIA
Prof. M. Sindic, ULiège
Dr. K. Van Hoorde, Sciensano

Prof. A. Aertsen, KULeuven
J. Claeys, ILVO
Prof. V. Delcenserie, ULiège
Dr. ir. K. De Reu, ILVO
Dr. K. Dierick, Sciensano
Prof. A. Geeraerd, KULeuven
Prof. M. Heyndrickx, ILVO
Prof. J. Mahillon, UCL
ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA
Prof. A. Rajkovic, UGent
Prof. M. Uyttendaele, UGent

DONDERDAG 7 OKTOBER 2021	JEUDI 7 OCTOBRE 2021
Trends in het voedselveiligheidsbeleid en actuele aspecten van levensmiddelen- microbiologie	Tendances en gestion de la sécurité des aliments et actualités en microbiologie des aliments

Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR

8.30 Onthaal / Accueil
9:30 Inleiding / Introduction:
FAVV/ AFSCA

Moderatoren / Modérateurs:
Chris Michiels (KU Leuven) & Kim FEYS (FAVV)

9:40 LIEVE HERMAN, ILVO (NL)
Recente EFSA/FAVV rapporten: Whole genome sequencing; houdbaarheid van levensmiddelen; alternatief transport van vis; veiligheid van microbiële plantenbeschermingsmiddelen
Rapports récents de l'EFSA/AFSCA: Séquençage du génome entier; durée de conservation des denrées alimentaires; transport alternatif du poisson; sécurité des produits phytopharmaceutiques microbiens

10 :15 FRANK DEVLIEGHERE, UGent (NL)
Methodologieën voor het bepalen van de microbiële houdbaarheid van levensmiddelen
Méthodologies pour déterminer la durée de conservation microbienne des aliments

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

11:25 LAURENT GUILLER, ANSES (FR)
Méthodes multicritères pour la hiérarchisation des dangers et des aliments
Multicriteria methodologie voor het stellen van gevaren en voedselprioritering

12:00 BIRTHE MERTENS, UGent (ENG)
Science-based guidelines for social kitchens to govern microbiological spoilage and safety of foods prepared based on donated ingredients

12:15 FLORENCE BUYTAERS, SCIENSANO (ENG)
Application of Strain-Level Shotgun Metagenomics for Food-Borne Outbreak Investigation

12:30 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

Moderatoren / Modérateurs:
Veronique DELCENSERIE (ULiège) &

14:00: LIESBETH JACXSENS, UGent (NL)
Biogene amines : meer dan histamine in vis?
Amines biogènes: plus que l'histamine dans les poissons

14:35: MARCEL ZWIETERING, WUR (NL)
Microbiologische criteria and monsternamenplannen: niet gevonden betekent niet ook afwezigheid
Critères microbiologiques et plans d'échantillonnage: non trouvé ne signifie pas absence

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

15:45: SARAH GABRIEL, UGent (NL)
Anisakis in vis: een onderschat economisch en gezondheidsprobleem voor de consument
Anisakis dans le poisson: un problème économique et sanitaire sous-estimé pour les consommateurs

16:20 EVELYNE DUTHOO, ILVO (ENG)
To culture or not to culture: careful assessment of metabarcoding data is necessary when evaluating the microbiota of a modified-atmosphere-packaged cooked charcuterie throughout its shelf-life period

16:35 HANG ZENG, UGent (ENG)
Occurrence of zoonotic Sarcocystis species in Belgian cattle

16:50 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

19:00 Sociale activiteit / Activité sociale

VRIJDAG 8 OKTOBER 2021	VENDREDI 8 OCTOBRE 2021
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: Prof. Jacques MAHILLON - Voorzitter BSFM vzw / Président BSFM asbl

Moderatoren / Modérateurs: Katelijne DIERICK (Sciensano) & Marc Heyndrickx (ILVO)
--

- 9:30 MARIE POLET (FR) & TOM VAN NIEUWENHUYSEN (NL), Sciensano
L'actualité des Laboratoires Nationaux de Référence
Reflecties vanuit de Nationale Referentie Laboratoria
- 10:05 KOEN DE REU, ILVO & LIESBETH JACXSENS, UGent (NL)
Listeria monocytogenes omgevingsbemonstering in levensmiddelenbedrijven: praktijk en ervaringen
Echantillonnage environnemental de *Listeria monocytogenes* dans les entreprises alimentaires : pratiques et expériences
-
- 10:40 Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
-
- 11:25 PHILIPPE DANTIGNY, Univ-brest (FR)
Mycotoxines produites dans les denrées alimentaires stockées chez le consommateur
Mycotoxines geproduceerd in levensmiddelen tijdens de bewaring bij de consument.
- 12:00 STEPHANIE NOUWS, Sciensano (ENG)
The added value of Whole Genome Sequencing in Staphylococcal food poisoning outbreak investigations
- 12:15 JELENA JOVANOVIC, UGent (ENG)
Oxygen consumption rate of *Bacillus cereus* upon exposure to sodium-chloride and organic acids

- 12:30 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

Moderatoren / Modérateurs: Marleen Abdelmassih (UCL) & Mieke UYTENDAELE (UGent)
--

- 13:45 BSFM Award, uitgereikt door / remis par Jacques MAHILLON, UCL - Voorzitter BSFM vzw/ Président BSFM asbl
- 14:00 CHOA WANG, UGent (ENG)
The effect of Caco-2 cells on foodborne *Clostridium perfringens* enterotoxin expression
- 14:15 SARAH LEBEER, UAAntwerpen (NL)
Lactobacillen: hoe update taxonomie & meer inzichten in werking probiotica hand in hand gaan
Lactobacilles: Comment la mise à jour de la taxonomie et l'information sur l'effet des probiotiques vont de pair
- 14:40 JEROEN RAES, KULeuven (NL)
Het belang van het darmmicrobioom voor onze gezondheid
L'importance du micro biome intestinal pour notre santé
- 15:15 NADINE BOTTELDOORN, DGZ (NL)
Het salmonella bestrijdingsprogramma bij pluimvee : een blijvend succesverhaal?!
Le programme de lutte contre les salmonelles chez les volailles : une réussite durable ?
- 15 :50 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 and the Netherlands. Conference languages are French and Dutch with simultaneous translation, with some English speakers (also translated to French).

Social Event:

A surprising dinner, at AUX ARMES DE BRUXELLES that celebrates its 100th anniversary. In the well-known "Beenhouwersstraat / Rue de Boucher". An interior according to the great Brussels bourgeois traditions, with recipes that have remained unchanged for 100 years.

Price

Conference registration: 120€ for 1 conference day and 190€ for both conference days, plus 60€ for social event (October 7th).
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 24th 2021

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
Website: <http://www.bsfm.be>

