

# 28th Conference on Food Microbiology

Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl

10 & 11 October 2024

## 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, Denmark, France, Italy, the Netherlands and Switzerland. Conference languages are French and Dutch with simultaneous translation, with some English speakers.

## ORGANIZATION AND SCIENTIFIC COMMITTEE

Dr. M. Abdelmassih, UCLouvain

Dr. N. Botteldoorn, DGZ

Prof. G. Daube, ULiège

Prof. F. Devlieghere, UGent

Prof L. De Zutter

Dr. K. Feys, FAVV-AFSCA

Prof. M. Heyndrickx, ILVO

Prof. J. Mahillon, UCLouvain

Prof. C. Michiels, KULeuven

ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA

Prof. A. Rajkovic, UGent

Prof. M. Uyttendaele, UGent

Prof. A. Aertsen, KULeuven

J. Claeys, ILVO

Prof. V. Delcenserie, ULiège

Dr. ir. K. De Reu, ILVO

Dr. K. Dierick, Sciensano

Dr. L. Herman, ILVO

Prof. F. Leroy, VUB

Dr. ir. W. Mattheus, Sciensano

DVM M. Polet, Sciensano

Dr. C. Quinet, ARSIA

Prof. M. Sindic, ULiège

Dr. K. Van Hoorde, Sciensano



**Donderdag 10 oktober 2024 / Jeudi 10 octobre 2024:**  
**Trends in het voedselveiligheidsbeleid en actuele aspecten van**  
**levensmiddelenmicrobiologie / Tendances en gestion de la sécurité des**  
**aliments et actualités en microbiologie alimentaire**

**SIMULTAANVERTALING FR/NL – TRADUCTION SIMULTANÉE NL/FR**

08:30 ONTHAAL / ACCUEIL

09:30 INLEIDING / INTRODUCTION: CHRISTOPHE KEPPENS – Director food policy a.i., FAVV-AFSCA

**MODERATOREN / MODÉRATEURS:**  
**CHRIS MICHIELS (KULeuven) & VERONIQUE DELCENSERIE (ULiège)**

09:40 LIEVE HERMAN, ILVO, BE (NL)

EFSA nieuws met details over persistente pathogenen in de omgeving van voedselverwerking, waterhygiëne bij verwerking van plantaardige producten, parasieten en *Vibrio* spp. in visserij producten

Actualités de l'EFSA détaillant les agents pathogènes persistants dans les environnements de transformation des aliments, l'hygiène de l'eau dans la transformation des produits végétaux, les parasites et *Vibrio* spp. dans les produits de la pêche

10 :15 AARIEKE DE JONG, NVWA, NL (NL)

Trendscan Microbiologische voedselveiligheid NVWA

Analyse des tendances de la sécurité alimentaire microbiologique NVWA

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

11:25 MARIANNE CHEMALY, ANSES, FR (FR)

Investigations des toxi-infections alimentaires en France: points forts et défis

Onderzoek naar voedselvergiftiging in Frankrijk: sterke punten en uitdagingen

12:00 Short oral presentation based on abstract selection

12:15 Short oral presentation based on abstract selection

12:30 *Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques*

**MODERATOREN / MODÉRATEURS:**  
**MARLEEN ABDELMASSIH (UCLouvain) & FRANK DEVLIEGHERE (UGent)**

14:00 VERONIQUE ZULIANI, CHR-HANSEN, FR (FR)

Applications innovantes des ferments dans le secteur de la viande & autres produits prêts à consommer et aspects réglementaires

Innovatieve toepassingen van fermenten en regelgevingsaspecten in de vleessector en andere kant-en-klare levensmiddelen

14:35 MARIEM ELLOUZE, NESTLÉ, CH (FR)

Applications de la microbiologie préventive pour garantir la qualité et la sécurité des nouveaux produits à base de protéines végétales

Toepassingen van voorspellende microbiologie om de kwaliteit en veiligheid van levensmiddelen op basis van plantaardige eiwitten te waarborgen

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

15:45 ANDREJA RAJKOVIC, UGENT, BE (NL)

Blauwalgen en risico voor besmetting van groenten/fruit bij irrigatie

Algues bleu-vert et risque de contamination des légumes/fruits lors de l'irrigation

16:20 Short oral presentation based on abstract selection

16:35 Short oral presentation based on abstract selection

16:50 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

18:15 Sociale activiteit / Activité sociale

Vrijdag 11 oktober 2024 / Vendredi 11 octobre 2024:  
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**

08.45 ONTHAAL / ACCUEIL

09:20 INLEIDING / INTRODUCTION: FREDERIC LEROY - Voorzitter BSFM vzw / Président BSFM asbl

**MODERATOREN / MODÉRATEURS:  
KOENRAAD VAN HOORDE (Sciensano) & KOEN DE REU (ILVO)**

09:30 SCIENSANO, BE (NL/FR)

L'actualité des LNR

Reflecties vanuit de NRL

10 :05 CÉCILE VADIER, BARRY CALLEBAUT, FR (FR)

Mise en place d'un plan d'échantillonnage et d'analyses pour mesurer la présence et la concentration de *Salmonella spp.* dans les fèves de cacao crues

Opzetten van een bemonsteringsplan en analyses om het voorkomen en de hoeveelheid aan *Salmonella spp.* te bepalen in rauwe cacaobonen

10:40 Koffiepaauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

11:25 FRANCOIS BOURDICHON, Università Cattolica del Sacro Cuore, IT (ENG)

Souches persistantes vs. transitoires: écologie microbienne et adaptation à l'environnement de production

Persistente versus transiënte bacterie stammen: microbiële ecologie en aanpassing aan de productieomgeving

12:00 Short oral presentation based on abstract selection

12:15 Short oral presentation based on abstract selection

12:30 Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques

**MODERATOREN / MODÉRATEURS:  
GEORGES DAUBE (ULiège) & ABRAM AERTSEN (KULeuven)**

13: 45 BSFM Award, uitgereikt door / remis par Frédéric LEROY, VUB - Voorzitter BSFM vzw/  
Président BSFM asbl

14:00 CHARLIE VAN PAEPEGHEM, UGent & KATRIEN DE PAUW, FOD Volksgezondheid, BE (NL)

*L. monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen: Nieuwe gegevens over risicoproducten: prevalentie, groeipotentieel en vergelijkend risicoprofiel: nieuwe aanbevelingen voor risicobeheer en ontwikkelingen in de regelgeving: herziening van de Europese norm

*L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer: Nouvelles données sur les produits à risque : prévalence, potentiel de croissance et profil de risque comparatif. Nouvelles recommandations en matière de gestion des risques. Et évolutions réglementaires : révision de la norme européenne

14:35 FRANK MOLLER AARESTRUP, DTU National Food Institute, DK (ENG)

Novel methods to measure the occurrence and transmission of AMR in a One Health context

15:45 SOPHIE ROUSSEL, ANSES, FR (FR)

Diversité Génomique des souches de *Listeria monocytogenes* tout au long de la chaîne alimentaire, dans une approche One-Health

Genomische diversiteit van *Listeria monocytogenes*-stammen in de volledige voedselketen in een One-Health-benadering

16:50 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

## SOCIAL EVENT

Guided tour of the historic center - Grand Place, Brussels followed with a dinner in restaurant Le Roy d' Espagne



## PRICE

Conference registration:  
175€ for 1 conference day  
290€ for both conference days,  
75€ for social event (October 10th)

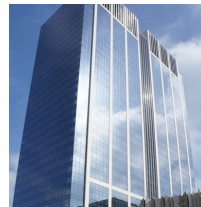
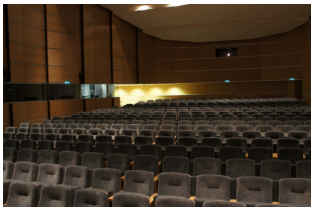
Registration includes lunch, a syllabus, coffee breaks and membership in the Belgian Society of Food Microbiology vzw/asbl

## ONLINE REGISTRATION

<http://www.bsfm.be>  
before September 29th 2024

## LOCATION

Finance Tower complex, Pacheco room  
Pachécolaan 13  
1000 Brussels



## INFORMATION

Jessy Claeys and Koen De Reu (Treasurer)  
Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl secretariat  
Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle  
tel.: +32 (0)9 272 30 47

[bsfm@ilvo.vlaanderen.be](mailto:bsfm@ilvo.vlaanderen.be) or [jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be](mailto:jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be)

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

28TH CONFERENCE  
ON FOOD MICROBIOLOGY

