BSFM

30th CONFERENCE ON FOOD MICROBIOLOGY

30th Conference on Food Microbiology

Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl

1 & 2 October 2026

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.

ORGANIZATION AND SCIENTIFIC COMMITTEE

Dr. M. Abdelmassih, UCLouvain
Dr. N. Botteldoorn, DGZ
Prof. G. Daube, ULiège
Prof. F. Devlieghere, UGent
Prof L. De Zutter, UGent
Dr. K. Feys, FAVV-AFSCA
Prof. M. Heyndrickx, ILVO
Prof. J. Mahillon, UCLouvain
Prof. C. Michiels, KULeuven
ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA
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
Prof. A. Rajkovic, UGent
Dr. K. Van Hoorde, Sciensano

Donderdag 1 oktober 2026/ Jeudi 1 octobre 2026: 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: CHRISTINE ROMEYNS Administrateur-generaal/ Administrateur général (FAVV-AFSCA)

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

09:40 LIEVE HERMAN, ILVO, BE (NL)
EFSA en SciCom FAVV nieuws
Actualités de l'EFSA et SciCom de l'AFSCA

10 :15 LOUIS COROLLER, USC INRAE, FR (FR)
Impact des conditions environnementales sur la sporulation et la qualité des spores, des matières premières jusqu'aux lignes de transformation
Impact van omgevingsomstandigheden op sporulatie en sporekwaliteit, van grondstoffen tot verwerkingslijnen

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

11:25 FREDERIC BORGES, UNIVERSITÉ DE LORRAINE, FR (FR)
Sélection de bactéries présentant une activité anti-listeria, basé sur leur robustesse dans la matrice alimentaire
Selectie van bacteriën met anti-listeria-activiteit, gebaseerd op robuustheid in de voedingsmatrix

12:00 CHARLIE VAN PAEPEGHEM, UGent, BE (ENG)
How consumers' perceived risk and worry about microbial food safety shape self-protective behaviour

12:15 VAN DER BORGHT KELLY, UGent, BE (NL)
Microbiological food safety management of plant-based dairy alternatives

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

MODERATOREN / MODÉRATEURS:
KIM FEYS (FAVV/AFSCA) & FRANK DEVLIEGHERE (UGent)

14:00 MARIE-FRANCE PILET, ONIRIS – UMR-INRAE, FR (FR)
La biopréservation au service de la qualité des produits de la mer
Biopreservatie ter bevordering van de kwaliteit van zeeproducten

14:35 RUBÉN BARCIA CRUZ, ANSES, FR (FR)
Listeria dans les aliments prêts à consommer : nouveau critère réglementaire et nouveau document d'orientation sur la surveillance et les études de durée de vie de *Listeria monocytogenes*
Listeria in kant-en-klaar maaltijden: nieuwe wettelijke criteria en richtlijnen voor de monitoring en houdbaarheidsstudies van *Listeria monocytogenes*

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

15:45 KOEN DE REU EN ELS VAN COILLIE, ILVO , BE (NL)
Praktische voorbeelden van microbiologische houdbaarheidsstudies, challenge-testen en procesverificatie in de agro-voedingsindustrie
Exemples pratiques d'études de durée de conservation microbiologique, de tests de provocation et de vérification des procédés dans l'industrie agroalimentaire

16:20 ULRIC VAN ROSSUM, ILVO, BE (NL)
Validation of cleaning, disinfection, and water treatment strategies for biofilm control in livestock drinking water systems: *in vitro* and on-farm evaluation

16:35 LAURENT DELHALLE, ULiège, BE (FR)
Combining Enzymatic Cleaning and Nisin Enhances Control of *Listeria monocytogenes* in Multispecies Biofilms under Food Processing Conditions

16:50 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

18:50 Sociale activiteit / Activité sociale

Vrijdag 2 oktober 2026 / Vendredi 2 octobre 2026: 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) & JACQUES MAHILLON (UCLouvain)

09:30 MARIE POLET, SCIENSANO BE (FR)
Réflexions actuelles du Laboratoire National de Référence en microbiologie
Actuele reflecties vanuit het Nationaal Referentie Laboratorium microbiologie

10:05 MAI LAN TRAN, ANSES, FR (FR)
Nouvelles méthodes moléculaires pour la surveillance et la détection des STEC pathogènes (EHEC) : vers une meilleure sécurité alimentaire
Nieuwe moleculaire methoden voor de monitoring en detectie van pathogene STEC (EHEC): op weg naar betere voedselveiligheid

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

11:25 ADRIEN ASSÉRÉ , ANSES, FR (FR)
Renforcement des capacités en NGS dans les laboratoires nationaux de référence : Plan d'activités du groupe de travail inter-EURL sur le NGS
NGS-capaciteitsopbouw in nationale referentielaboratoria: inter-EURL-werkgroep voor het NGS-activiteitenplan

12:00 FRANCESCO BONALDO, VUB, BE (ENG)
From omics to microfluidics: uncovering and enhancing vitamin biosynthesis in coagulase-negative staphylococci

12:15 BRAM JACOBS, Sciensano, BE (NL)
Can culture and shotgun metagenomics go hand in hand? Case study with cereulide-producing *Bacillus cereus*

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

MODERATOREN / MODÉRATEURS:
FREDERIC LEROY (VUB) & VERONIQUE DELCENSERIE (ULiège)

13:50 BSFM Poster Award
Uitgereikt door / remis par Frédéric LEROY, VUB - Voorzitter BSFM vzw/ Président BSFM asbl

14:00 MARCEL ZWIETERING, WUR, NL (NL)
Systematische risicoclassificatie van microbiologische gevaren in babyvoeding
Classification systématique des risques liés aux dangers microbiologiques dans les aliments pour bébés

14:35 JULIEN MASQUELIERI, Sciensano, BE (NL)
Céréulide et mycotoxines dans les aliments
Cereulide en mycotoxinen in voeding

15:10 MARLEEN ABDELMASSIH, UCLouvain, BE (FR)
La qualité microbiologique des aliments en Wallonie : 30 ans de résultats d'analyses extraits de la base de données REQUASUD
Microbiologische kwaliteit van levensmiddelen in Wallonië: 30 jaar analyseresultaten uit de REQUASUD-database

15:45 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

SOCIAL EVENT

A culinary journey above the city

The Atomium Restaurant, located 100 meters high in the top sphere of the Atomium in Brussels, offers a unique culinary experience. Its futuristic setting combines innovative architecture with panoramic views. The menu is inspired by high-quality local products, that celebrate regional flavors.

CONFERENCE REGISTRATION

210€ for 1 conference day
350€ for both conference days,
80€ for social event (October 1st)

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 21st 2026

LOCATION

Finance Tower complex, Pacheco room
Pachécolaan 13
1000 Brussels

CONTACT

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 or jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be

www.bsfm.be

30th CONFERENCE ON FOOD MICROBIOLOGY

BSFM