

29th Conference on Food Microbiology

Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl

2 & 3 October 2025

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.

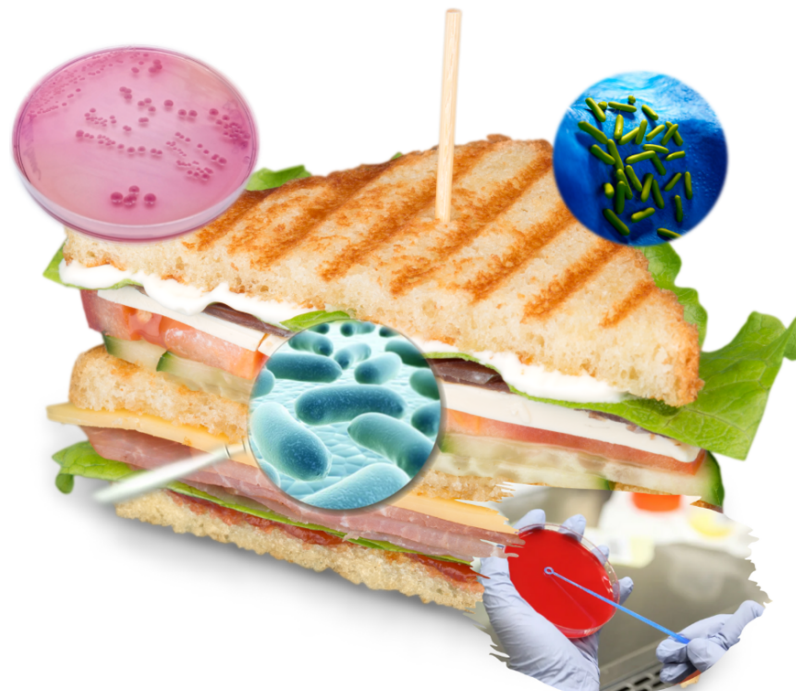
CONFERENCES

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. Aertsens, 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 2 oktober 2025 / Jeudi 2 octobre 2025:
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: Administrateur-generaal/ Administrateur général (FAVV-AFSCA)

MODERATOREN / MODÉRATEURS:

ABRAM AERTSEN (KULeuven) & VERONIQUE DELCENSERIE (ULiège)

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

EFSA/SciCom FAVV nieuws met details over de veiligheid van *Bacillus thuringiensis*, azool resistente *Aspergillus spp.* en Carbapenem resistentie

Actualités de l'EFSA/SciCom et de l'AFSCA concernant la sécurité de *Bacillus thuringiensis*, les *Aspergillus spp.* résistants aux azoles, et la résistance aux carbapénèmes

10 :15 KRIS DE SMET, EUROPEAN COMMISSION (SANTE), BE (NL)

Coördinatie van de voedselgebonden uitbraken binnen de EU, met een toenemend gebruik van whole genome sequencing

Coordination des foyers d'infection d'origine alimentaire au sein de l'UE, à l'aide d'un usage croissant du whole genome sequencing

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

11:25 BAS VAN DER VELDEN, WAGENINGEN UNIVERSITY & RESEARCH (WUR), NL (NL)

Artificiële intelligentie in de voedselveiligheid – een overzicht

L'intelligence artificielle dans le domaine de la sécurité alimentaire – un aperçu

12:00 MARGO MAEX, SCIENSANO, BE (ENG)

Evaluation of Oxford Nanopore Technologies as a single platform solution for *Salmonella* surveillance

12:15 CHARLIE VAN PAEPEGHEM, GHENT UNIVERSITY, BE (ENG)

Determinants of Consumers' Risk Perceptions and Worries About Microbial Food Safety

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

MODERATOREN / MODÉRATEURS:

MARLEEN ABDELMASSIH (UCLouvain) & ANDREJA RAJKOVIC (UGent)

14:00 SOPHIA JOHLER, LMU MUNICH, GE (ENG)

Risk negotiation – a new paradigm using multiagent LLMs for efficient and transparent food safety – case *Bacillus thuringiensis*

14:35 LIESBETH JACXSENS, GHENT UNIVERSITY, BE (NL)

Water adviezen van EFSA – Microbiologische kwaliteit van het proceswater dat in de plantaardige sector wordt gebruikt

Avis de l'EFSA concernant l'eau – Qualité microbiologique de l'eau de process utilisée dans le secteur végétal

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

15:45 ANA ALLENDE, CEBAS-CSIC , ES (ENG)

Fresh produce safety amid extreme weather events with a focus on flooding in Spain

16:20 ELLEN LAMBRECHT, ILVO, BE (NL)

Alternatives for conventional sanitization of cutting tools in slaughterhouses and meat processing plants during production

16:35 LORE HEYVAERT, GHENT UNIVERSITY, BE (NL)

Raw Meat at Retail: A Hotspot for Neglected *Campylobacter* Species

16:50 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

18:15 Sociale activiteit / Activité sociale

Vrijdag 3 oktober 2025 / Vendredi 3 octobre 2025:
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 BRAM JACOBS, SCIENSANO, BE (NL)

Verbeteren van de karakterisering van *Bacillus cereus* in een (routine)laboratorium met behulp van WGS, MALDI-TOF MS en FT-IR spectroscopie

Amélioration de la caractérisation de *Bacillus cereus* dans un laboratoire (de routine) à l'aide de WGS, MALDI-TOF MS et de la spectroscopie FT-IR.

10:05 MARINA CAVAIUOLO, ANSES, FR (FR)

Comprendre *Staphylococcus aureus* dans le contexte de la sécurité alimentaire : aperçu des méthodes de typage génomique en vue d'une harmonization

Inzicht in *Staphylococcus aureus* in de context van voedselveiligheid: een overzicht van genomische typeringsmethoden in het vooruitzicht van een harmonisatie

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

11:25 JOHAN ROBBENS, ILVO, BE (NL)

Algen- veiligheid en appreciatie

Algues – sécurité et appréciation

12:00 ALDINE MAHMOUD NASER, KULeuven, BE (ENG)

Botocin 1985: A Novel Class IIb Bacteriocin Produced by a Non-Toxic Group II Clostridium botulinum Strain

12:15 BAVO VERHAEGEN, SCIENSANO, BE (NL)

Virological analyses during foodborne outbreak investigations in Belgium between 2018 and 2024

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 JOHN DONEGHY, Nestlé, CH (ENG)

Digital HACCP and digitalization of food safety or Implementing Genomics in a Live Factory Environment

14:35 NAOMI BARBOSA, ULiège, BE (FR)

Microbiologische kwaliteit van korteketen voeding: van observatie tot actie – Case *E. coli* in rauwe-melkse boerderijboter

Qualité microbiologique des aliments en circuit court : de l'observation à l'action – Cas de *E. coli* dans le beurre fermier au lait cru

15:10 FRANK DE VliegHERE, UGent, BE (NL)

Naar meer duurzame verpakking van levensmiddelen: impact op de microbiële veiligheid en kwaliteit van verpakte levensmiddelen

Vers un emballage alimentaire plus durable : impact sur la sécurité microbiologique et la qualité des aliments emballés

15:45 Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture

SOCIAL EVENT

A culinary world tour along seventeen restaurants: locally baked Syrian bread, fresh homemade pasta, an internationally awarded pizzeria, creative sushi, delicious burgers, a vegan offer, and a microbrewery on site.



PRICE

Conference registration:

180€ for 1 conference day

300€ for both conference days,

80€ for social event (October 2nd)

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

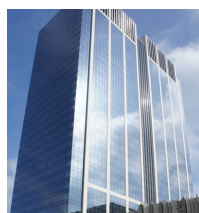
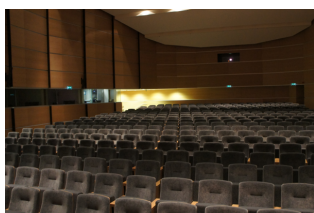
ONLINE REGISTRATION

<http://www.bsfm.be>

before September 22th 2025

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

29TH CONFERENCE ON FOOD MICROBIOLOGY

