

Belgian Society for Food Microbiology vzw/asbl



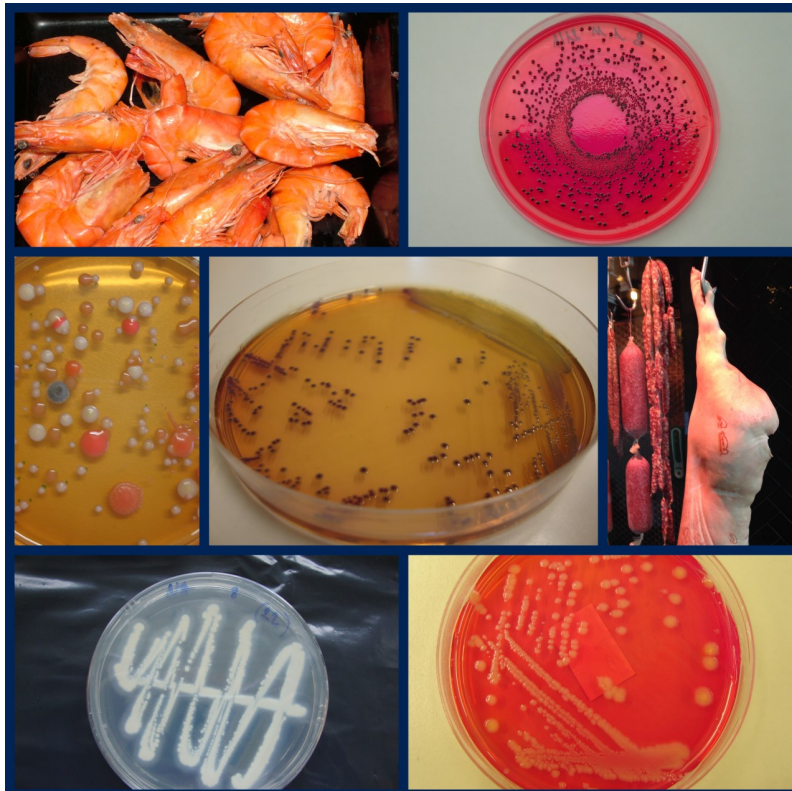
Twenty-second Conference

on

Food Microbiology

21 & 22 September 2017

Brussels



www.bsfm.be

<p>Donderdag 21 september 2017 Trends in het voedselveiligheidsbeleid en actuele aspecten van levensmiddelenmicrobiologie</p>	<p>Jeudi 21 septembre 2017 Tendances en gestion de la sécurité des aliments et actualités en microbiologie des aliments</p>
--	--

Programma – Programme

Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR

8h30	Onthaal / Accueil
9h30	Inleiding / Introduction: Prof. Jacques MAHILLON - Voorzitter BSFM vzw / Président BSFM asbl
<p>Moderatoren / Modérateurs: <u>Lieven De Zutter, UGent & Georges Daube, ULg</u></p>	
9h40	Lieve HERMAN, ILVO (NL) Recente adviezen van de EFSA: vereenvoudigde HACCP aanpak, bacteriofagen tegen <i>Listeria</i> , Hepatitis E virus, het concept van QPS Avis récents de l'EFSA : approche HACCP simplifiée, bactériophages contre <i>Listeria</i> , virus de l'hépatite E, concept QPS
10h15	Mieke, UYTENDAELE , UGent (NL) Risicofactoren voor microbiologische contaminatie van rauwe en minimaal bewerkte plantaardige levensmiddelen Facteurs de risque de contamination microbienne des aliments végétaux crus et minimalement transformés
10h50	Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
11h25	Annemie, GEERAERD , KULeuven (NL) Software inzetten voor het oplossen van vragen rond microbiologische voedselveiligheid: de do's en dont's Logiciels utilisés pour solutionner les questions concernant la sécurité microbiologique alimentaire : les choses à faire et ne pas faire
12h00	Liesbeth JACXSENS, UGent (NL) Conceptual framework of a Cumulative Risk Assessment of the Exposure to Biogenic Amines in foods
12h15	Louise HOCK, UCL (FR) Success story of bacteriophages as biopreservatives: the case of Deep-Blue infecting <i>Bacillus cereus</i>
12h30	Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
<p>Moderatoren / Modérateurs: <u>Frédéric LEROY, VUB & Mieke Uyttendaele, UGent</u></p>	
14h00	Stéphane CHAILLOU, MICALIS INSTITUTE, Food Microbial Ecology; UNIVERSITE PARIS SACLAY, FRANCE (FR) Nouvelles connaissances sur l'écologie microbienne de détérioration de la viande et du poisson Nieuwe inzichten in de microbiële ecologie van bederf van vlees en vis
14h35	Jan DIJKSTERHUIS, CBS-KNAW Fungal Biodiversity Centre, The Netherlands (NL) Hoe een schimmel pasteurisatie makkelijk kan overleven Comment un moisissure peut survivre facilement la pasteurisation
15h10	Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
15h45	Javier PIZARRO-CERDA, Institut Pasteur, France (ENG) Listeriolysin S, a bacteriocin from epidemic <i>Listeria monocytogenes</i> strains that targets the gut microbiota
16h10	Cristina GARCIA-GRAELLS, WIV-ISP (FR) First detection of <i>E. coli</i> VIM-1 in meat products in Belgium, 2015
16h25	Pauline BONDUE, Ulg (FR) The fermentation of cattle oligosaccharides by <i>Bifidobacterium mongoliense</i> and <i>Bifidobacterium crudilactis</i> modulates the virulence of pathogens and their presence changes the composition of the infant microbiota in the gastrointestinal model SHIME
16h40	Conclusie en afsluiting / Conclusion et clôture
18h00	Sociale activiteit / Activité sociale

<p>Vrijdag 22 september 2017</p> <p>Trends in het laboratorium en actuele aspecten in de levensmiddelenmicrobiologie</p>	<p>Vendredi 22 septembre 2017</p> <p>Actualités au laboratoire et aspects actuels en microbiologie des aliments</p>
--	---

Programma – Programme

Simultaanvertaling FR/NL – Traduction simultanée NL/FR

8h45	Onthaal / Accueil
9h20	Inleiding / Introduction: Bert Matthijs, FAVV, Directeur-generaal Bestuur van de Laboratoria AFSCA, Directeur général Administration des Laboratoires
<p>Moderatoren / Modérateurs: <u>Katelijne DIERICK, WIV-ISP & Koen DE REU, ILVO</u></p>	
9h30	Nadine BOTTELDOORN / Sarah DENAYER, WIV-ISP (NL) Reflecties vanuit de Nationale Referentie Laboratoria L'actualité des Laboratoires Nationaux de Référence
10h05	Marie POLET, WIV-ISP (FR) Voorbeelden van kwaliteitscontroles in laboratoria voor levensmiddelenmicrobiologie Exemples de contrôles de qualité dans des laboratoires pour la microbiologie alimentaire
10h40	Koffiepauze / Pause-café ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
11h10	Olivier HENRIET, UCL (FR) La contamination microbiologique des eaux : facteurs de risque et conséquences pour la santé Microbiologische contaminatie van water : risicofactoren en gevolgen voor de gezondheid
11h45	Geertrui RASSCHAERT, ILVO (NL) Antibiotic resistant <i>Salmonella</i> and <i>E. coli</i> from pig and veal manure
12h00	Aurélie DE JONG, KULeuven (NL) Characterization of atoxigenic surrogates for psychrotrophic (group II) <i>Clostridium botulinum</i> and their use for screening natural antimicrobial food preservatives
12h15	Lunch ; Wetenschappelijke posters / Posters scientifiques
<p>Moderatoren / Modérateurs: <u>Marleen ABDELMASSIH, UCL & Abram AERTSEN, KULeuven</u></p>	
13h30	BSFM Award , uitgereikt door / remis par Jacques MAHILLON, UCL - Voorzitter BSFM vzw/ Président BSFM asbl ICFMH Award , uitgereikt door / remis par Andreja RAJKOVIC , UGent- Lid Raad van Bestuur / Membre Conseil d'Administration ICFMH
13h45	Joan VERMEIREN, Cargill R&D Centre Europe (NL) Voordelen en belemmeringen bij de valorisatie van het microbiële darm onderzoek—een perspectief vanuit industriële R&D Bénéfices et obstacles quant à une valorisation de l'étude sur le microbiote intestinal—une perspective depuis la R&D dans le secteur industriel
14h20	Laurence DELBRASSINNE, WIV-ISP (FR) Entrer dans le monde varié des <i>Clostridium</i> produisant des neurotoxines Inkijk in de diverse wereld van de neurotoxine producerende <i>Clostridium</i>
14h55	Sharon MAES, ILVO (NL) Voorkomen en karakterisering van biofilmen in diverse levensmiddelenbedrijven in België Occurrence et caractérisation des biofilms dans diverses entreprises du secteur alimentaire en Belgique
15h30	Afsluiting van het symposium/ Clôture de la conférence

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, The Netherlands and France.

Conference languages are French and Dutch with simultaneous translation, with some English sessions.

Organization and scientific committee

- Dr. M. Abdelmassih, UCL
- J. Claeys, ILVO
- Dr. ir. S. Denayer, WIV-ISP
- M.-A. de Schaetzen ; Province de Liège
- Dr. K. Dierick, WIV-ISP
- Prof. M. Heyndrickx, ILVO
- Prof. C. Michiels, KULeuven
- Prof. M. Uyttendaele, UGent
- Prof. A. Aertsen, KULeuven
- Prof. G. Daube, ULg
- Prof. F. Devlieghere, UGent
- Prof. A. Geeraerd, KULeuven
- Prof. F. Leroy, VUB
- ir. B. Pochet, FAVV-AFSCA
- Dr. ir. C. Verraes FAVV-AFSCA
- Dr. N. Botteldoorn, WIV-ISP
- Prof. V. Delcenserie, ULg
- Dr. ir. K. De Reu, ILVO
- Prof. L. De Zutter, UGent
- Dr. L. Herman, ILVO
- Prof. J. Mahillon, UCL
- Prof. A. Rajkovic, UGent

One line registration:

<http://www.bsfm.be> before September 1st 2017

Submission abstracts for short oral presentation and posters:

<http://www.bsfm.be>
until June 16th 2017

Social Event:

Follow us in the underground tour of the remains of the Palace of Charles V, the former Palace of Brussels (Coudenberg, Paleizenplein 7, 1000 Brussels). With a decor created by the famous architect Victor Horta in 1906, fans of Art Nouveau and comic strip enthusiasts will really enjoy its visual pleasures as well as the culinary delights offered by Brasserie Horta (Rue des Sables 20, 1000 Brussels).

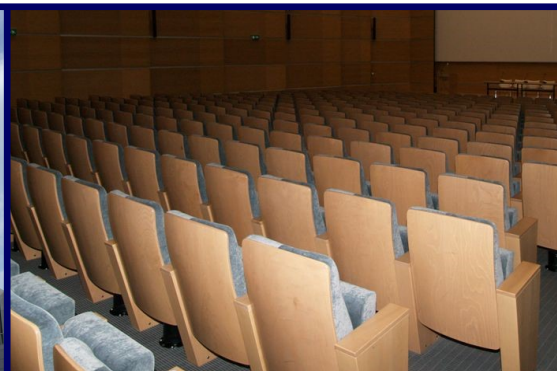
Price:

Conference registration: 110€ for 1 conference day and 180€ for both conference days, plus 60€ for social event (September 21*).

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

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—fax +32 (0)9 272 30 74— email: jessy.claeys@ilvo.vlaanderen.be
Website: <http://www.bsfm.be>