



# 7. ALVA KONTAMINANTENTAGUNG

„Kontaminanten und Rückstände entlang der  
Produktionskette  
von Futter- und Lebensmitteln“

**Tagungsort & Abendveranstaltung:** Festsaal, Veterinärmedizinische Universität Wien,  
Veterinärplatz 1, 1210 Wien

## Überblick über die Veranstaltung

### Montag, 1. Dezember 2025

| Zeit          |                                                |
|---------------|------------------------------------------------|
| 13:00 – 14:00 | <i>Eintreffen der Teilnehmer</i>               |
| 14:00 – 14:15 | Begrüßung, Organisatorisches                   |
| 14:15 – 15:35 | Session 1: Vier unterschiedliche Kontaminanten |
| 15:35 – 16:15 | <i>Pause mit Kaffee und Kuchen im Foyer</i>    |
| 16:15 – 17:55 | Session 2: Phyko- und Mykotoxine               |
| 18:00 – 21:00 | <i>Abendveranstaltung</i>                      |

### Dienstag, 2. Dezember 2025

| Zeit          |                                                                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| 08:30 – 09:00 | <i>Eintreffen der Teilnehmer</i>                                |
| 09:00 – 10:20 | Session 3: Giftige Pflanzeninhaltsstoffe, Giftpflanzen und mehr |
| 10:20 – 11:00 | <i>Pause mit Verpflegung im Foyer</i>                           |
| 11:00 – 12:20 | Session 4: POPs und andere Lebensmittelkontaminanten            |
| 12:20 – 13:30 | <i>Mittagspause</i>                                             |
| 13:30 – 14:50 | Session 5: Agrarkontaminanten und deren Metabolite              |
| 14:50 – 15:10 | Poster-Session                                                  |
| 15:10 – 15:30 | <i>Pause mit Kaffee und Kuchen im Foyer</i>                     |
| 15:30 – 16:50 | Session 6: Umwelt- und bakterielle Kontaminanten                |
| 16:50 – 17:00 | Abschlussworte und Verabschiedung                               |

**ca. 17:00**      **Ende der Kontaminantentagung**



## 7. ALVA Kontaminantentagung

---

### Montag 1. Dezember 2025

13:00 – 14:00 Eintreffen der Teilnehmer

14:00 – 14:15 **Begrüßung**

Astrid PLENK, Präsidentin der ALVA

Elisabeth VARGA, Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches  
Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum  
für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit  
Hygiene und Technologie von Lebensmitteln

*Vier unterschiedliche Kontaminanten*

Diskussionsleitung: Johannes LUECKL, Österreichische Agentur für Gesundheit und  
Ernährungssicherheit (AGES), Fachbereich Integrative Risikobewertung, Daten & Statistik,  
Abteilung Statistik und analytische Epidemiologie

14:15 – 14:35 **Neue Höchstgehalte für Nickel in Lebensmittel - Ein Überblick und  
interessante Ergebnisse**

Gerhard LIFTINGER, Josef ENENGL

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES),  
Institut für Tierernährung und Futtermittel, Abteilung Elementanalytik

14:35 – 14:55 **PFAs - um welche Verbindungen handelt es sich? Wie werden diese in  
Lebensmittel rechtlich bewertet?**

Helmut ROST

LVA GmbH

14:55 – 15:15 **Bestimmung von Solanumalkaloiden in verschiedenen Lebensmitteln:  
Analytische Herausforderungen und Ergebnisse**

Christoph CZERWENKA, Eveline DORN, Jonathan FALCHETTO-BRUCKNER

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES),  
Gruppe Kontaminanten- und Spezialanalytik

15:15 – 15:35 **Biofilme im Lebensmittelbetrieben**

Kathrin KOBER-RYCHLI

Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department für Nutztiere und  
Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften  
und Öffentliches Veterinärwesen

15:35 – 16:15 Pause mit Kaffee und Kuchen

## 7. ALVA Kontaminantentagung

---

### Montag 1. Dezember 2025

#### *Phyko- und Mykotoxine*

Diskussionsleitung: Franz BERTHILLER, BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department für Agrarwissenschaften

- 16:15 – 16:35     **Cyano+ - Risikobewertungsmethodik für den Eintrag von Cyanotoxinen in Bade-, Grund- und Trinkwasser**  
Martin JUNG  
AIT Austrian Institute of Technology GmbH
- 16:35 – 16:55     **Entwicklung einer neuen Extraktionsmethode für *Prymnesium parvum* Toxine aus Algenkulturen**  
Magdalena PÖCHHACKER<sup>1,2,3</sup>, Alexander CONRAD<sup>1,2</sup>, Doris MARKO<sup>2</sup>,  
Elisabeth VARGA<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Hygiene und Technologie von Lebensmitteln  
<sup>2</sup>Universität Wien, Fakultät für Chemie, Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie  
<sup>3</sup>Universität Wien, Doctoral School in Chemistry
- 16:55 – 17:15     **Impact of Climate Change on Mycotoxin Occurrence: Initial Insights from a Long-Term Wheat Field Trial (ENG)**  
Astrid SCHÖBERL  
BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department für Agrarwissenschaften
- 17:15 – 17:35     **Zwischen Norm und Praxis: Qualitätssicherung von Mykotoxin-Referenzmaterialien nach ISO 17034**  
David STEINER<sup>1</sup>, Tibor BARTÓK<sup>2</sup>, Michael SULYOK<sup>3</sup>, András SZEKERES<sup>4</sup>,  
Mónika VARGA<sup>4</sup>, Levente HORVÁTH<sup>2</sup>, Helmut ROST<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>LVA GmbH  
<sup>2</sup>Fumizol Ltd., Szeged/Ungarn  
<sup>3</sup>BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department für Agrarwissenschaften  
<sup>4</sup>University of Szeged, Department of Microbiology, Szeged/Ungarn
- 17:35 – 17:55     **Mykotoxine in veganen Fleischersatzprodukten**  
Michael SULYOK  
BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department für Agrarwissenschaften
- 18:00 – 21:00     Abendveranstaltung



## 7. ALVA Kontaminantentagung

---

### Dienstag 2. Dezember 2025

8:30 – 9:00 Eintreffen der Teilnehmer

*Giftige Pflanzeninhaltsstoffe, Giftpflanzen und mehr*

Diskussionsleitung: Ebrahim RAZZAZI-FAZELI, Veterinärmedizinische Universität Wien, VetCore Facility for Research, Mass Spectrometry Facility

9:00 – 9:20 **Identifizierung von unbekannten Kontaminanten mittels hochauflösender Massenspektrometrie - Beispiele aus der Praxis**  
Jonathan FALCHETTO-BRUCKNER, Christoph CZERWENKA  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), Gruppe Kontaminanten- und Spezialanalytik

9:20 – 9:40 **Inactivation of Tropane Alkaloids via novel Atropine-Hydrolyzing Enzymes (ENG)**  
Nina VALENTE<sup>1,2</sup>, KangKang XU, Rudolf KRSKA, Gerhard ADAM<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>BOKU University, Institut für Mikrobielle Genetik, Department für Agrarwissenschaften  
<sup>2</sup>FFoQSI GmbH – Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation  
<sup>3</sup>BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department für Agrarwissenschaften

9:40 – 10:00 **Detektion von Giftpflanzen in Gewürz- und Kräuterefeldern mit Spürhunden**  
Silvia WINTER<sup>1</sup>, Annika MAYER<sup>1</sup>, Marlis PALL<sup>1</sup>, Marie-Louise STÖGER<sup>1</sup>, Alexandra STARMUNZ<sup>1</sup>, Leopold SLOTTA-BACHMAYR<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>BOKU University, Institut für Pflanzenschutz, Department für Agrarwissenschaften  
<sup>2</sup>Verein Naturschutzhunde, Salzburg

10:00 – 10:20 **Neue GC-HRMS Dualionisationstechnik für eine sicherere Identifizierung von Kontaminanten in Lebensmitteln**  
Philippe DIEDERICH<sup>1</sup>, Steffen BRÄKLING<sup>2</sup>, Sonja KLEE<sup>2</sup>, Arnd INGENDOH<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Bruker Daltonics GmbH & Co. KG, Bremen/Deutschland  
<sup>2</sup>Tofwerk AG, Thun/Schweiz

10:20 – 11:00 Pause mit Verpflegung im Foyer

## 7. ALVA Kontaminantentagung

---

### Dienstag 2. Dezember 2025

#### *POPs und andere Lebensmittelkontaminanten*

Diskussionsleitung: Elisabeth VARGA, Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Hygiene und Technologie von Lebensmitteln

- 11:00 – 11:20 **EK Expertenkomitee „Persistente organische Schadstoffe in Lebensmitteln“ – Aktuelle Themen und Entwicklungen**  
Elke RAUSCHER-GABERNIG  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES),  
Bereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik
- 11:20 – 11:40 **Aktuelle Arbeiten am Umweltbundesamt mit Relevanz für Futter- und Lebensmittelkontrolle**  
Wolfgang MOCHE<sup>1</sup>, Martha SCHMID<sup>1</sup>, Laura KRÖPFL<sup>1</sup>, Ievgeniia LOMAKO<sup>2</sup>,  
Felix THIER<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Umweltbundesamt GmbH, Organische Analysen  
<sup>2</sup>Umweltbundesamt GmbH, Anorganik, Spektroskopie & GVO
- 11:40 – 12:00 **Nachweis von *Bacillus thuringiensis* Insektiziden entlang der Österreichischen Gemüse und Obstproduktionskette**  
Beatrix STESSL  
Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Lebensmittelmikrobiologie
- 12:00 – 12:20 **Blei – als jagdgeschloßbedingte Kontaminanten**  
Peter PAULSEN  
Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Hygiene und Technologie von Lebensmitteln
- 12:20 – 13:30 Mittagspause



## 7. ALVA Kontaminantentagung

---

### Dienstag 2. Dezember 2025

#### *Agrarkontaminanten und deren Metabolite*

Diskussionsleitung: Gerlinde WIESENBERGER, BOKU University, Institut für Mikrobielle Genetik, Department für Agrarwissenschaften

- 13:30 – 13:50     **EK Expertenkomitee „Agrarkontaminanten in Lebensmitteln“ – Aktuelle Themen und Entwicklungen**  
Elke RAUSCHER-GABERNIG  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES),  
Bereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik
- 13:50 – 14:10     **Tracing the Metabolic Fate of Ochratoxin A in Maize Cobs (ENG)**  
Filip PETRONJEVIC<sup>1</sup>, Gerlinde WIESENBERGER<sup>1</sup>, Christoph BÜSCHL<sup>1</sup>,  
Gerhard ADAM<sup>2</sup>, Franz BERTHILLER<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department  
für Agrarwissenschaften  
<sup>2</sup>BOKU University, Institut für Mikrobielle Genetik, Department für  
Agrarwissenschaften
- 14:10 – 14:30     **NX-toxin Produktion in Fusarium - einen Selektionsvorteil?**  
Gerhard ADAM<sup>1</sup>, Gerlinde WIESENBERGER<sup>1,2</sup>, Herbert MICHLMAYR<sup>1</sup>,  
Michael SULYOK<sup>2</sup>, Filip PETRONJEVIC<sup>2</sup>, Franz BERTHILLER<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>BOKU University, Institut für Mikrobielle Genetik, Department für  
Agrarwissenschaften  
<sup>2</sup>BOKU University, Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, Department  
für Agrarwissenschaften
- 14:30 – 14:50     **Metabolic Fate of Altenenuene and Tentoxin in Primary Rat and Human Hepatocytes (ENG)**  
Eszter BORSOS<sup>1,2</sup>, Charlène GENDRE<sup>2</sup>, Elisabeth VARGA<sup>3</sup>, Estelle DUBREIL<sup>2</sup>,  
Jérôme HENRI, Ludovic LE HEGARAT, Doris MARKO<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Universität Wien, Fakultät für Chemie, Institut für Lebensmittelchemie und  
Toxikologie  
<sup>2</sup>Universität Wien, Doctoral School in Chemistry (DoSChem)  
<sup>3</sup>Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department für Nutztiere und  
Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften  
und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Hygiene und Technologie von  
Lebensmitteln
- 14:50 – 15:10     Poster-Session
- 15:10 – 15:30     Pause mit Verpflegung im Foyer

## 7. ALVA Kontaminantentagung

---

### Dienstag 2. Dezember 2025

#### *Umwelt- und bakterielle Kontaminanten*

Diskussionsleitung: Julian BLEICHER, Veterinärmedizinische Universität Wien; Klinisches Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen; Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen; Einheit Hygiene und Technologie von Lebensmitteln

15:30 – 15:50 **EU-Expertenkomitee Industrie- und Umweltkontaminanten in Lebensmitteln. Aktuelles und zukünftige Entwicklungen.**

Ulrike MAYERHOFER

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES),  
Bereich Integrative Risikobewertung, Datenmanagement und Statistik -  
Abteilung Risikobewertung

15:50 – 16:10 **Kältetolerante *Clostridium* spp. in vakuumverpacktem Rindfleisch aus Österreich**

Joachim ANGERER, Sara Casarin, Karin Schwaiger, Samart Dorn-In  
Veterinärmedizinische Universität Wien; Klinisches Department für Nutztiere und  
Sicherheit von Lebensmittelsystemen; Zentrum für Lebensmittelwissenschaften  
und Öffentliches Veterinärwesen; Einheit Hygiene und Technologie von  
Lebensmitteln

16:10 – 16:30 **Einfluss hausgener Mikroorganismen auf die Haltbarkeit von Trauben während der Lagerung**

Karin MANDL, Jasmina SULJIC, Christian PHILIPP, Sezer SARI, Elsa PATZL-  
FISCHERLEITNER, Monika RIEDLE-BAUER, Christian HÖDL, Harald  
SCHEIBLHOFFER  
HBLA und BA für Wein und Obstbau

16:30 – 16:50 **Mikrobiomforschung entlang der Lebensmittelkette**

Evelyne SELBERHERR

Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department Nutztiere und  
Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften  
und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Lebensmittelmikrobiologie

16:50 – 17:00 **Abschlusswort & nächste Veranstaltungen**

Astrid PLENK, Präsidentin der ALVA

Elisabeth VARGA, Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches  
Department für Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum  
für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit  
Hygiene und Technologie von Lebensmitteln

ca. 17:00 **Ende der Kontaminantentagung**

### Posterpräsentationen

Bitte am Montag bis 14 Uhr aufhängen und am Dienstag ab 17:00 abnehmen.

- 1 25 Jahre FAO/WHO Verfahrenskodex für Maßnahmen an der Kontaminationsquelle**  
Bernhard JANK<sup>1</sup>, Karin GROMANN<sup>1</sup>, Johann STEINWIDER<sup>2</sup>, Elke RAUSCHER-GABERNIG<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMASGPK)  
<sup>2</sup>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), Bereich Integrative Risikobewertung, Daten und Statistik
  
- 2 Rückverfolgung von mikrobiellen Kontaminationen in vegetarischen Convenienceprodukten**  
Martina LUDEWIG<sup>1</sup>, Barbara BACHHEIMER<sup>1</sup>, Natalie PROPADALO<sup>1</sup>, Martin WAGNER<sup>1,2</sup>, Beatrix STESSL<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Lebensmittelmikrobiologie  
<sup>2</sup>Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation GmbH, Tulln
  
- 3 Mikroplastik und seine Rolle beim Überleben lebensmittelbedingter Krankheitserreger unter routinemäßigen Desinfektionsbedingungen**  
Tea MOVSESIJAN<sup>1,2,3</sup>, Natalie GAWIN<sup>1</sup>, Patrick Julian MIKUNI-MESTER<sup>1,2</sup>, Christian ZAFIU<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>Veterinärmedizinische Universität Wien, Klinisches Department Nutztiere und Sicherheit von Lebensmittelsystemen, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften und Öffentliches Veterinärwesen, Einheit Lebensmittelmikrobiologie  
<sup>2</sup>Christian-Doppler Labor für Detektion und Reduktion von ruhenden Bakterien  
<sup>3</sup>FFoQSI GmbH – Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation  
<sup>4</sup>BOKU University, Department für Landschaft, Wasser und Infrastruktur, Institut für Abfall- und Kreislaufwirtschaft
  
- 4 Von der Forschung zur Anwendung – Nachweis der Wirksamkeit von ZENzyme® bei Schweinen**  
Barbara STREIT, Karin SCHÖNDORFER, Manuela KILLINGER, Andreas HÖBARTNER-GUßL, Veronika NAGL, Barbara DOUPOVEC  
dsm-firmenich, Animal Nutrition & Health R&D Center Tulln
  
- 5 Insights On World Emerging and Masked Mycotoxins 2025**  
Ines TASCHL<sup>1</sup>, Doris HARTINGER<sup>2</sup>, Silvia LABUDOVA<sup>2</sup>, Emelia Rupa FERNANDEZ<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>dsm-firmenich, Animal Nutrition & Health  
<sup>2</sup>dsm-firmenich, Animal Nutrition & Health R&D Center

### Sponsoren

**dsm-firmenich** 

