



JOIN THE
CATALYSE
COMMUNITY
OF PRACTICE!



CATALYSE

Catalysing scientific innovation into food safety action

Zwischen Wissenschaft und Praxis: Erkenntnisse aus dem CATALYSE-Wissenstransfer zu Milchprodukten und alternativen Produkten

Helena Stoffers, Ghazal Nemati & Noemie Matthey



Co-funded by
the European Union

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them. Project number 101136754.

Project funded by



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Education,
Research and Innovation SERI



UK Research
and Innovation

This project has received funding from UK Research and Innovation (UKRI)

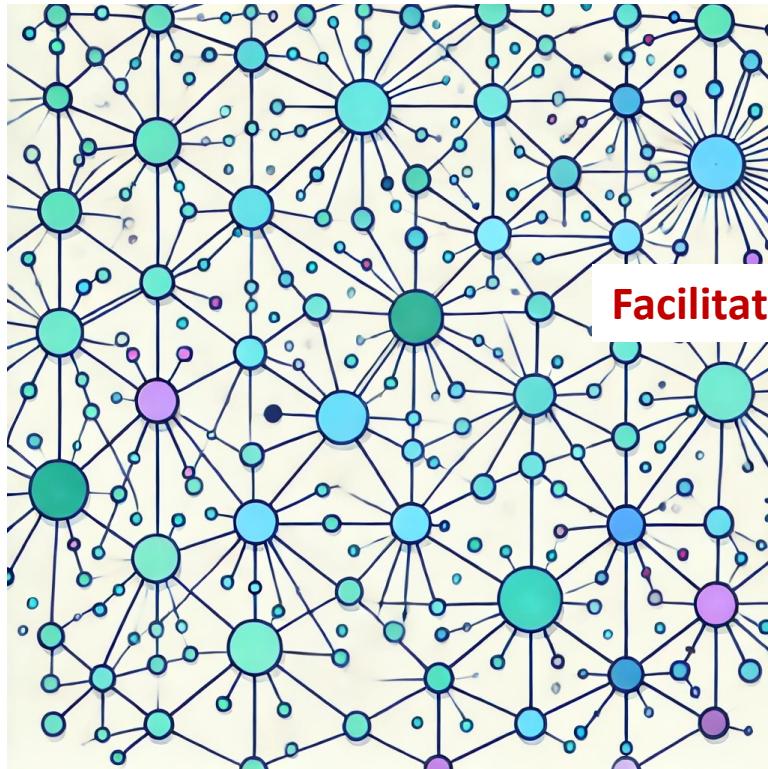
Lebensmittelsicherheit geht uns alle an!

- **Lebensmittelsicherheitskonzepte** sind entscheidend, um Kontaminationen von Lebensmitteln zu vermeiden oder zu detektieren
- **600 Mio. Krankheitsfälle und 420.000 Todesfälle** pro Jahr durch kontaminierte Lebensmittel (WHO)
- **110 Mrd. USD** wirtschaftlicher Schaden pro Jahr durch kontaminierte Lebensmittel (Weltbank)
- **Rückrufe** verursachen Kosten und erhöhen **Food Waste**



Was sind unsere Herausforderungen im Lebensmittelsystem?

Brücken bauen zwischen Behörden,
Industrie, Wissenschaft und Start-ups



Facilitate & Educate

Erleichtern und Bilden

Sortieren, Validieren und Vereinfachen
der Informationsflut



Collect & Translate

Sammeln und Übersetzen

CATALYSE Projekt – key facts

Call: Horizon-CL6-2023-FARM2FORK-01-12

- **Thematisches Netzwerk zur Förderung der Lebensmittelsicherheit durch den Transfer von Forschung und Innovation in die Praxis**
- **3-jähriges Projekt: 01.01.2024 – 31.12.2026**
- **17 Partner**, die das Lebensmittelsystem repräsentieren (Forschung und Wissenschaft, Industrieverbände, Behörden)
- **13 Länder** (Italien, Portugal, Belgien, Niederlande, Norwegen, Spanien, Ungarn, Finnland, Slowakei, Vereinigtes Königreich, Frankreich, Ukraine, Schweiz)



Consortium

Project Coordinator



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



UNIVERSIDADE
CATHOLICA
PORTUGUESA



syreon
Research Institute



FINNISH FOOD
AUTHORITY
Ruokavirasto • Livsmedelsverket



Schweizerische Eidgenossenschaft

Confédération suisse

Confederazione Svizzera

Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER

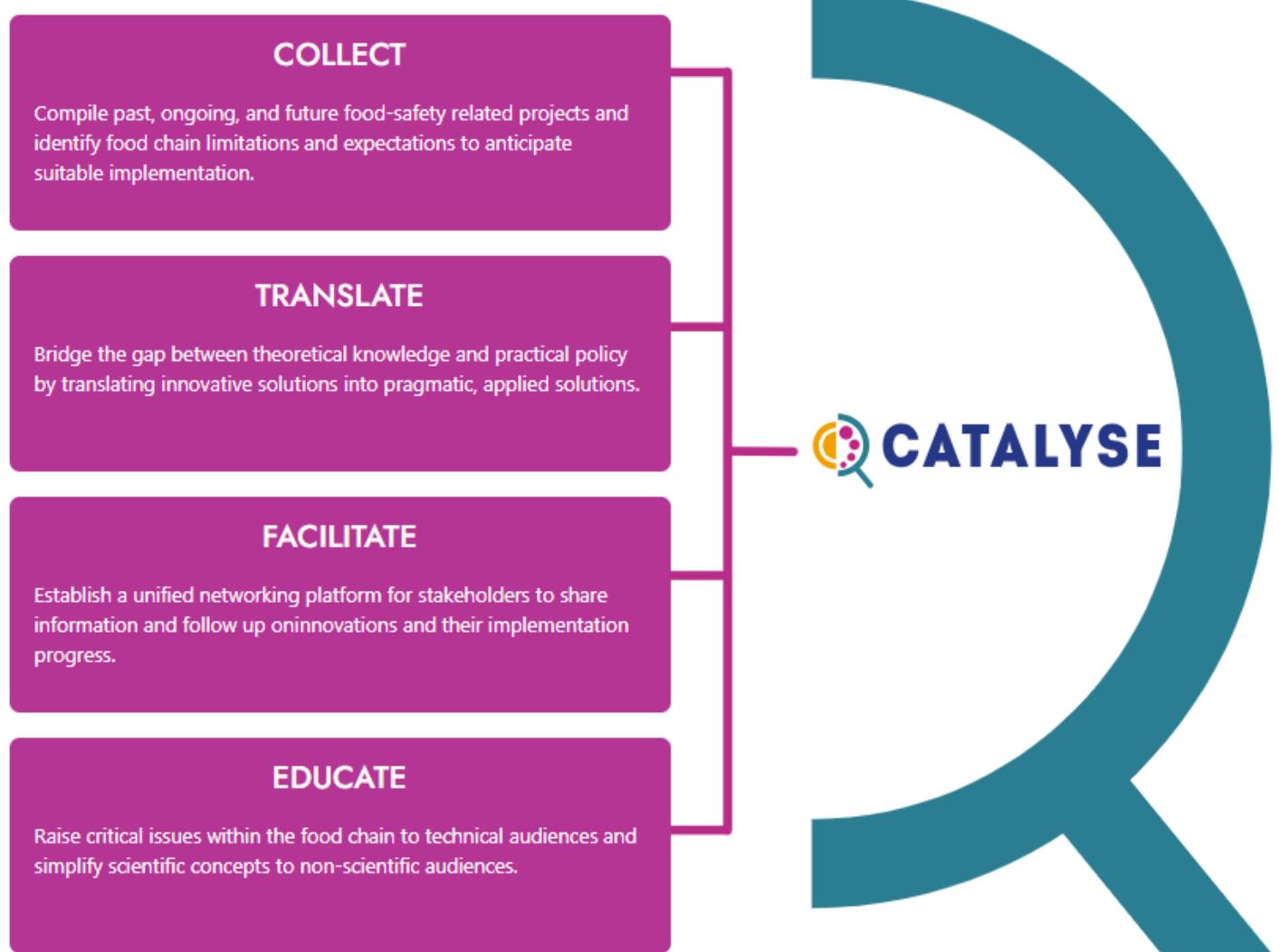
Agroscope



CATALYSE – Arbeitsmodell

ERWARTETE ERGEBNISSE

1. Priorisierte Liste mit den Bedürfnissen der Endnutzer
2. Liste mit Innovationen mit hohem Potenzial
3. Durchsuchbare Wissensdatenbank
4. Lebendige **Praxisgemeinschaft**
5. Hochwertiges Bildungsprogramm
6. Bessere Verbindungen zwischen Endnutzern und Innovatoren
7. **Verbesserte Akzeptanz neuer Innovationen im Bereich Lebensmittelsicherheit**



Community of Practice (CoP) was ist damit gemeint?

„CoP sind Gruppen von Menschen, die ein gemeinsames Anliegen oder eine Leidenschaft für etwas haben und durch regelmässigen Austausch lernen, wie sie sich verbessern können.“

Etienne Wenger

Diese Gemeinschaft arbeitet zusammen, um zu lernen, Erfahrungen auszutauschen und ihre Fähigkeiten zu verbessern.

Geben Sie den Stakeholdern/Mitgliedern der CoP eine Stimme



Das CoP- Modell der Schweiz als Erfolgsbeispiel

- Produzenten und Verarbeiter
- Behörden
- Verbände und Vereine
- Forschungsinstitutionen



75%

Marktreichweite

Schweizer Käsereien,
die Kulturen von
Agroscope verwenden

600

Gutachten / Jahr

Direkte Unterstützung für
für regionale Beratung und
und Verarbeiter

> 50

Schulungen / Jahr

Wissenstransfer für
regionale Beratung /
Verarbeiter



Sammlung von Publikationen für die CATALYSE CoP

Mineral Oil Hydrocarbons in Dairy Products

Table of Contents	
Introduction	1
Use and Input Sources	2
Limits and Benchmarks	2
Toxicity and Analytics	4
Data Situation	6
Conclusions	7

Author

Jan-Erik Ingenhoff



Introduction

For some time now, mineral oil hydrocarbons in foods have been the subject of intense discussion. Also regularly confronted with measurable residues of mineral oil hydrocarbons, the dairy sector is being called upon to determine potential input sources and to use targeted measures to prevent their transfer to foods.

The term 'mineral oil hydrocarbons' (MOH) describes a complex mixture of various substances containing between 10 and 50 carbon atoms. According to their nature, MOH are divided into two groups: 'MOSH', which represent the fraction of mineral oil saturated hydrocarbons, consisting of paraffins and naphthenes, and 'MOAH', which represent the mineral oil aromatic hydrocarbons substance group.

Auswahl von 120 praxisorientierte Publikationen für die CoP-Homepage Milchprodukte & Alternativen



Agroscope-Magazin

ATALYSE Welcome Food Safety feed (CoP) Innovations Resources

Publications

A Hazard Does Not Always Equate to a Risk: Cronobacter is a rare opportunistic pathogen, but its greatest risk is only for a small sub-population of infants and only associated with powdered infant formula or human breast milk

Cost-effectiveness of interventions towards improving meat safety: food safety of chicken meat along supply chains in Burkina Faso and Ethiopia

Inactivation of Salmonella, Enterococcus faecium and natural microbiota on dry food matrices with plasma-driven plasma-processed air

Ranking factors affecting the decontamination efficacy of non-thermal plasma: The approach of dissipated power per plasma volume through machine learning modeling

Good Farming Practices

Agroscope Transfer

Agroscope Science | No. 197 / 2024



Opportunities and risks for raw milk products

A Scientific synthesis of the 2023 Conference of the FACEnetwork

Authors
Hans-Peter Bachmann, Walter Bisig, Marie-Therese Fröhlich-Wyder (Scientific Programme Committee)

Partners
Fromarte, Grangeneuve

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Agroscope

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
Agroscope

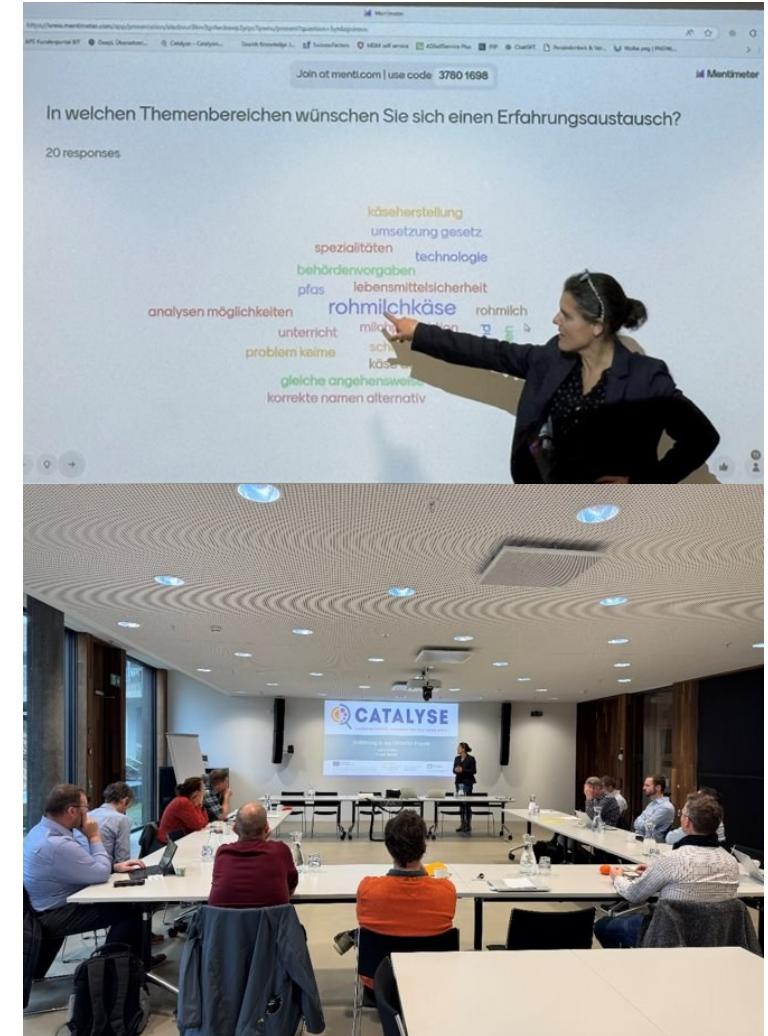
Swiss Confederation

Agroscope Science

Einbindung von Interessengruppen: CoP-Austausch über Bedürfnisse und Erwartungen

Präsentation des CoP-Modells für Branchen, Verbände und Praxisgemeinschaften in der Schweiz bei Veranstaltungen:

- Jahrestagung Halbhartkäse mit regionalen Beratern und regionalen Labors 2.12.24
- Emmi-Tagung 09.12.24
- Agroscope Beratungsplattform 27.01.25



Priorisierte Themen aus Interviews und Umfragen

- Digitalisierung und KI
- Neue Tools zur Überwachung und Erkennung von Gefahren
- Lebensmittelsicherheits-Vorschriften und Compliance
- Hygenic Design
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Neu aufkommende, unbekannte Risiken

Fallstudie: Mastitis Sanierung Kanton Tessin

Grundlagenforschung – Radaphase – Abtasten des Horizonts auf Gefahren für die Lebensmittelsicherheit

Relevanz ermitteln – Risikoidentifizierung und -charakterisierung

Entwicklung innovativer Methoden

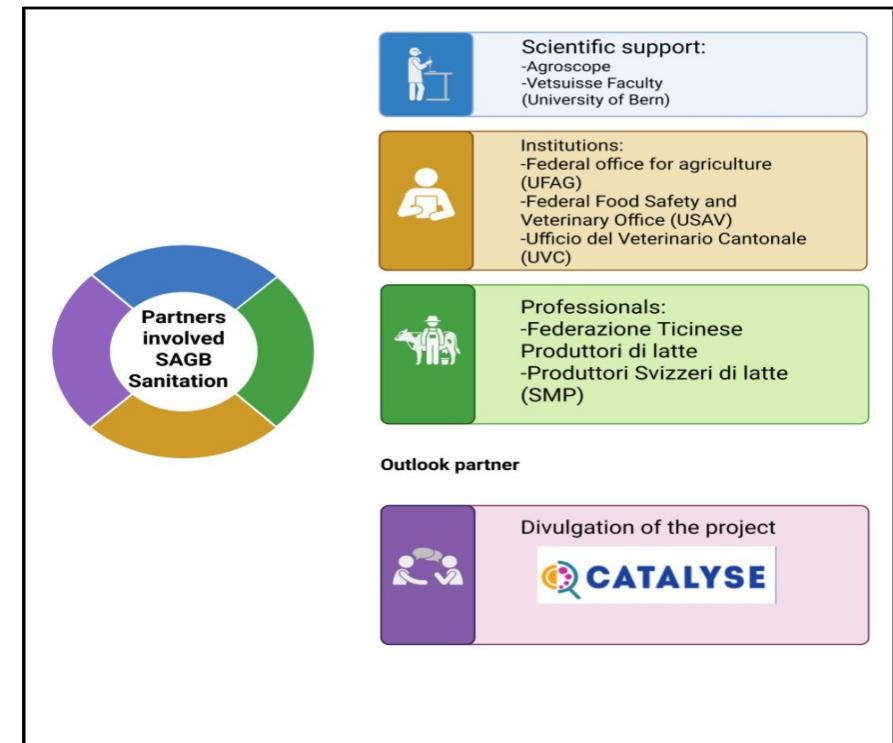
Pilotversuche – Zusammenhänge herstellen

Hygieneprogramm in einer Schweizer Region

Internationale Forschung und Bewertung des Bedarfs an innovativen Lösungen für kleine Milchviehbetriebe in Europa

Anpassung und Einführung von Innovationen aus der CH in der EU via EU-Netzwerk für Lebensmittelsicherheit

Publikation in Vorbereitung: Frontiers | Veterinärmedizin – Fallstudie aus der Praxis



Quellen und Überprüfung des Schulungsmaterials

Prüfung von Online-Bildungs- und Schulungsmaterialien auf ihre Relevanz für die Lebensmittelsicherheit



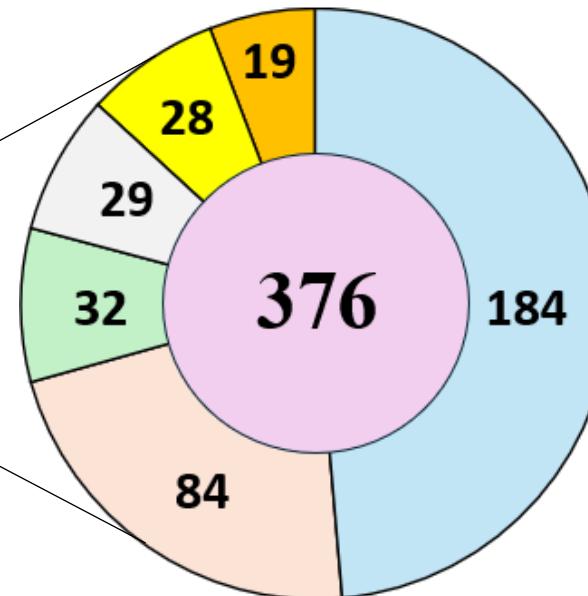
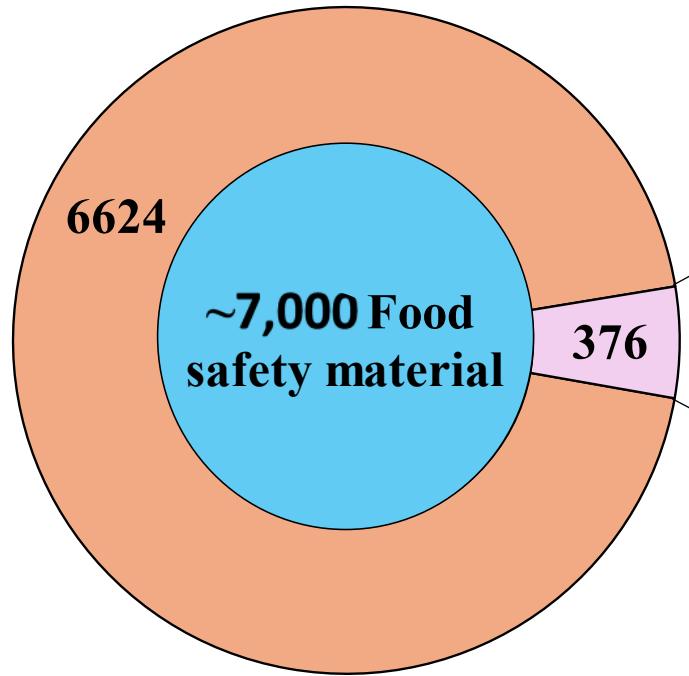
■ Non-food safety ■ Food safety

- Clips
- Videos
- Webinare
- E-Books
- Online-Tools
- Podcasts
- Tutorials
- Online Schulungsmaterialien

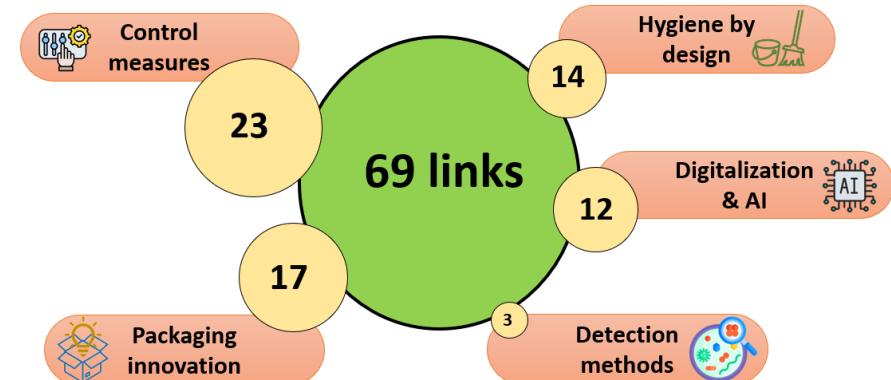
Produziert von 150 verschiedenen Organisationen

Quellen und Überprüfung des Materials

Basierend auf der Bewertung durch
verschiedene Gutachter



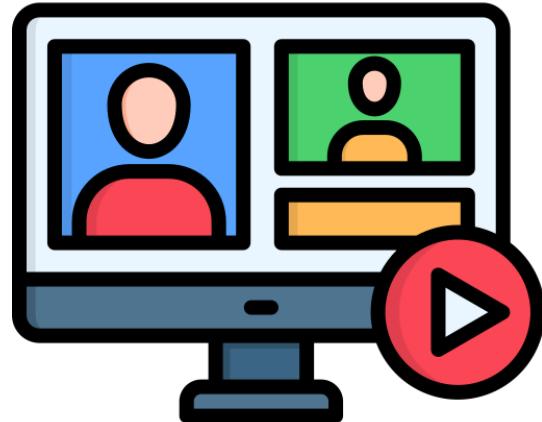
- Control measures
- Digitalization and AI
- Hygiene by design
- Packaging innovations
- Detection methods
- Others



Entwicklung neuer Unterrichtsmaterialien

- **Webinare:**

- Tools zur Vorhersage des mikrobiellen Wachstums
- Aufkommende Risiken
- Mikroplastik



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



**Predicting the Troublemakers:
Guidance and a Computer Tool for
Microbial Growth**

IAFP Webinar: May 15, 2025, 10:30-11:30 AM CST

Moderated by Dr. Abdullatif Tay, PepsiCo

Nächste Schritte in der Entwicklung und Einbindung der CoP



World Cheese Awards Jurorenprogramm

Bern, November 2025 • Über 5000 Käsesorten aus über 50 Ländern



Veranstaltung zu alternativen Proteinen

Bern, November 2025 • Fokus auf KMU und Start-ups



Milchtagung

Bern, November 2025 • Schwerpunkt auf aktuellen Forschungsergebnissen im Bereich Milchprodukte

7 June

**Food safety:
science in action**



World Food Safety Day & BSL3-Besuch

8./9. Juni 2026 • Industrie, KMU, Experten und Netzwerke für Biosicherheit



Umfassende Datenbank zu Lebensmittelsicherheit und Innovationen

Käse, Milchprodukte und Alternativen

Matchmaking für innovative Start-ups

Schulungen und Videos

Webinare, Veranstaltungen

Welcome About CoP	Food Safety feed (CoP)	Chapters	Innovations in Food Safety	Resources (repository)	Educational materials	Events
----------------------	---------------------------	----------	-------------------------------	---------------------------	--------------------------	--------

Newsletter; Artikel, Veranstaltungen,

Austausch über neue Risiken und Methoden



News

Regular updates and highlights on food safety innovations, events, and community news.
Loop of monthly news/updates

Interaktiver Blog, Q & A, Wissensaustausch



Blog for experts

Opinion articles on Food Safety

Interviews

Erfolgsgeschichten & Best Practices



Posts of Stakeholders

Sharing space (announcements, webinars, job opportunities)
Collaborative space (ongoing projects, partnerships opportunities, collabs for research)

Forschungsschwerpunkte und Gesetzgebung



Feedback section

Improvement area (suggestions)

Satisfaction survey

Suggestion of new topics/resources/chapters

Bedürfnisse
einbringen

Partnerbörse Forschungs- und
Innovationsprojekte



CATALYSE

Catalysing scientific innovation into food safety action



JOIN THE
CATALYSE
COMMUNITY
OF PRACTICE!

<https://www.menti.com/al79zwjhm2y3>

