

Seminar „Fische und Fischereierzeugnisse“

im Fischkompetenzzentrum Nord (FKN),
Bremerhaven und Cuxhaven vom 25. - 27. Oktober 2016

für Tierärzte und andere Sachverständige aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Themenschwerpunkt: Gefahren und Risiken bei Fischen und Fischereierzeugnissen

Programm

Veranstaltungsort: *Seefischkochstudio Bremerhaven
Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven*

Dienstag, den 25.10.2016

Beginn 9:00 Uhr

Bartelt 9:00 -9:10
Begrüßung im Namen des FKN

Lenz/Sassen 9:10 – 9:20
Grußworte des Senats für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz
Bremens und des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz Niedersachsens

Themenblock „Rechtssetzung“

Sassen 9:20 – 09:40
Überwachung von Primärerzeugerbetrieben im Bereich Fische und
Fischereierzeugnisse
10 Min Diskussion

Brandt 09:50 – 10:10 (Gastvortrag des Fischereiamtes Bremerhaven)
Aktuelle Rechtssetzung zur Fischereipolitik und Rückverfolgbarkeit von
Fischereierzeugnissen, praktische Umsetzung in Bremen und Niedersachsen
10 Min Diskussion

Bartelt/Neuhaus 10:20 – 10:40
Zur Kennzeichnung/Fischetikettierung von Fischereierzeugnissen gemäß LMIV
und GMO-Verordnung
10 Min Diskussion

Kaffeepause 10:50 – 11:20 Uhr

Melles 11:20 – 11:40
Zusatzstoffe bei Fischereierzeugnissen – neues zur VO (EG) 1333/2008
10 Min Diskussion

Themenblock „Aktuelle Trends, mikrobielle und chemische Risiken“

- Bartelt 11:50 – 12:10
Zur Situation in der Fischerei, Risiken bei Fischen und Fischereierzeugnissen im Überblick
10 Min Diskussion
- Behrmann 12:20 – 12:40
Listeria monocytogenes in Fischereierzeugnissen, aktuelle Aspekte
10 Min Diskussion

Mittagspause 12:50 – 13:45 Uhr

- Boiselle 13:45 – 14:05
Risikoorientierte Betriebsüberwachung am Beispiel der Räucherfischproduktion
10 Min Diskussion
- Witte 14:15 – 14:35
Einfuhruntersuchungen von Fischereierzeugnissen aus Drittländern an Grenzkontrollstellen
10 Min Diskussion
- Neuhaus 14:45 – 15:05
Alles Matjes oder was?
Anforderungen, Eigenschaften, Risiken bei Salzfischerzeugnissen
10 Min Diskussion

Kaffeepause 15:15 – 15:45 Uhr

- Pund 15:45 – 16:05
Fischartendifferenzierungen, aktuelle Fragestellungen
10 Min Diskussion
- Neuhaus 16:15 – 16:35
Parasiten und weitere Veränderungen in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion
- Effkemann 16:45 – 17:05
Rückstände Pharmakologisch wirksamer Substanzen in Fischereierzeugnissen, unter besonderer Berücksichtigung von Malachitgrün
10 Min Diskussion

Themenblock „Betriebsüberwachung“

- Boiselle / Prange: 17:15
Organisatorische Hinweise für den Folgetag
Kurzvorstellung der zu besichtigenden Betriebe
- Vorbereitung der **Gruppenarbeit „Betriebe“**
(jede Teilgruppe erhält die Aufgabe, für den jeweils besichtigten Betrieb die gewonnenen Eindrücke zusammen zu stellen und Fragen für die Diskussionsrunde am Folgetag vorzubereiten)

Ende des ersten Tages: 17:30 Uhr

Get Together ab 18:30 Uhr, Schaufenster Fischereihafen

Mittwoch, den 26.10.2016

Fortsetzung Themenblock „Betriebsüberwachung“

Beginn: 7:30 Uhr

7:30 Uhr Treff der Teilgruppe „Cuxhaven“: Comfort -Hotel Bremerhaven
7:45 Uhr Fahrt mit dem Bus nach Cuxhaven, Niedersachsenstraße 96
(Büro LMTVet Bremen)

7:50 Uhr Treff der Teilgruppe „Bremerhaven“: Comfort -Hotel Bremerhaven
8:00 Uhr Fußweg zu den Betrieben in Bremerhaven

Die Besichtigungen von Fischverarbeitungsbetrieben in Bremerhaven bzw. Cuxhaven erfolgen in der Zeit von ca. 08:30 bis 12.00 Uhr, ggf. unterteilt in weiteren Gruppen.

Cave: Gruppenarbeit „Betriebe“!

12:00 - 13:00 Uhr Mittagspause Teilgruppe „Bremerhaven“ in Bremerhaven

12:00 – 13:30 Uhr Mittagspause Teilgruppe „Cuxhaven“ in Cuxhaven

13:00 Uhr Abfahrt der Teilgruppe „Bremerhaven“ mit dem Bus nach Cuxhaven
Abfahrtsort: Bremerhaven: Comfort-Hotel, Parkplatz
Fahrziel: Cuxhaven, Schleusenstraße 1 (IFF Cuxhaven)

13.45 Uhr Treffpunkt beider Teilgruppen im IFF Cuxhaven, Schleusenstraße 1
Aufteilung in weitere, kleinere Gruppen, Austeilung von Schutzkleidung

14:00 -16:30 Uhr **Gruppenarbeit „Labor“**
- Fischartendemonstrationen (Boiselle ; Pund)
- Frischemerkmale, Verderb, Biogene Amine
(Neuhaus/Effkemann; Behrmann/Melles)

Ende des zweiten Tages: 16:30 Uhr

**Rückfahrt aller Teilnehmer mit dem Bus nach Bremerhaven, Comfort-Hotel, Parkplatz:
Abfahrt spätestens 16.45 Uhr**

Donnerstag, den 27.10.2016

Fortsetzung Themenblock „Betriebsüberwachung“

Beginn 8:30 Uhr (Seefischkochstudio Bremerhaven, Am Schaufenster 6)

Boiselle/Prange 8:30 – 9:00

Auswertung der Gruppenarbeit „Betriebe“:
Vorstellung der einzelnen Gruppenarbeiten, Diskussion mit Erfahrungsberichten
zu Eigenkontrollen in fischverarbeitenden Betrieben

Fortsetzung Themenblock „Aktuelle Trends, mikrobielle/chemische Risiken

Behrmann 9:00 – 9:20

Zur mikrobiologischen Beschaffenheit von Sushi
10 Min Diskussion

Bisenius/Neuhaus 9:30 – 9:50

Fisch wird nach Gewicht bezahlt! Fremdwasser und wasserbindende Substanzen
in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Ballin 10:00 – 10:20

Schwermetalle in Fischen und Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Kaffeepause 10:30 – 11:00 Uhr

Heemken 11:00 – 11:20

Organische Rückstände und Kontaminanten in Fisch und Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Behrmann 11:30 – 11:50

Frischfisch in MAP-Verpackungen: mikrobiologischer Status
10 Min Diskussion

Berges 12:00 – 12:20

Vibrionen in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Währum 12:30 – 12:50

Viren in Fischereierzeugnissen sowie Aspekte zur Probenahme
10 Min Diskussion

Melles 13:00 – 13:20

Aktuelle Aspekte zu Marinen Biotoxinen in Fischereierzeugnissen, inklusive zu
TTX-Toxinen
10 Min Diskussion

Mittagsimbiss 13.30 – 14:00 Uhr

Ende der Veranstaltung: 14:00 Uhr

(Änderungen vorbehalten)