

**SEMINAR**  
**FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE 2018 (LMK)**  
**29. bis 31. Mai 2018**

**Dienstag, den 29. Mai 2018**

- 9.00 Uhr Begrüßung, Vorstellung des Institutes, Organisatorisches (**Frau Dr. Bartelt**)
- 9.15 Uhr Risikoorientierte Untersuchung von Fischereierzeugnissen – Ein Überblick über Risiken in Fischen und Fischereierzeugnissen (**Frau Dr. Bartelt**)
- 9.45 Uhr Vom Fischer und seinem Fisch – Lebensmittelsicherheit beginnt beim lebenden Tier (**Dr. Neuhaus**)
- 10.15 Uhr Aquatische Tierartendifferenzierung inklusive Kennzeichnungsfragen (**Dr. Pund**)
- 10.45 -11.10 Uhr PAUSE**
- 11.10 Uhr Probenahme, Auspacken, fertig? Akkreditierungsanforderungen (**Frau Dr. Ballin**)
- 11.40 Uhr Biogene Amine – Entstehung, Bedeutung, Nachweis; Vorbeugen? (**Dr. Melles/Dr. Effkemann**)
- 12.10 Uhr (Rechtlich geregelte) Schwermetalle in Fischereierzeugnissen – Probenentnahme, Untersuchung, Ergebnisse (**Frau Dr. Ballin**)
- 12.40 -14.00 Uhr MITTAGSPAUSE (im Best Western Donner's Hotel & Spa)**
- 14.00 Uhr Parasiten in Fischen und Fischereierzeugnissen inkl. aktueller Kennzeichnungsfragen (**Dr. Neuhaus**)
- 14.30 Uhr Verderb und weitere Veränderungen in Fischen und Fischereierzeugnissen inkl. aktueller Kennzeichnungsfragen (**Dr. Neuhaus**)
- 15.00–15.30 Uhr PAUSE**
- 15.30 Uhr Fisch wird nach Gewicht bezahlt - Fremdwasser in Fischen und Fischereierzeugnissen inkl. Kennzeichnungsfragen gemäß LMIV (**Frau Bisenius/Dr. Neuhaus**)
- 16.00 Uhr Antibiotika-Nachweis in Fischen und Krebsen – ein aktueller Überblick (**Dr. Melles/Dr. Effkemann**)
- 16.30 Uhr** Abschlussdiskussion
- 16.45 Uhr Ende des ersten Tages**
- ab 18.00 Uhr Gemütliches, gemeinsames Abendessen in den „Seeterrassen“ gegenüber vom Yachthafen mit Blick über die Nordsee und den Weltschiffahrtsweg

**Mittwoch, den 30. Mai 2018**

- 08.00 - 13.00 Uhr Betriebsbesuche (**Frau Dr. Bartelt, Frau Dr. Ballin, Frau Bisenius, Dr. Effkemann, Dr. Heemken, Dr. Melles, Dr. Neuhaus, Dr. Pund**)
- 13.00 – 14.30 Uhr MITTAGSPAUSE (im Hafen)**

14.30 - 17.00 Uhr

Aufteilung in zwei Gruppen

<°)))))< >(((°>

Praxis – Laborteil (im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven)

Fischartendemonstration im Institut, Vermarktung / industrielle Frischfischverarbeitung-  
Demos zu Parasiten und Frischezustand bei Frisch- / TK – Fisch

### Donnerstag, den 31. Mai 2018

08.00 Uhr

Ciguatoxine und weitere marine Biotoxine –aktuelle Trends (**Dr. Melles/Dr. Effkemann**)

08.35 Uhr

Organische Rückstände und Kontaminanten in Fisch und Fischereierzeugnissen (**Dr. Heemken**)

09.10 Uhr

Probenahme; Besonderheiten der Matrix Fisch für Hygienekontrollen und zur  
Untersuchung zur Verifizierung gemäß VO 2073 (**Frau Bisenius/Dr. Effkemann**)

09.50 Uhr

Diskussion

**10.00 Uhr**

**PAUSE**

10:20 Uhr

Radioaktivität – fachliche Grundlagen, Rechtsprechung, Aktuelles (**Frau Dr. Ballin**)

10.50 Uhr

Listerien in Fischereierzeugnissen (**Frau Bisenius**)

11.20 Uhr

Räucherfisch – Räucherverfahren und mögliche Gefahren: Polyzyklische aromatische  
Kohlenwasserstoffe (PAKs) (**Dr. Heemken**)

11.50 Uhr

Stabiles Rot in Fischereierzeugnissen – Kohlenmonoxid und Co. (**Dr. Bartelt/Dr. Heemken/Dr. Effkemann/Dr. Neuhaus**)

12.30 Uhr

(Abschluss-) Diskussion / aktuelle Themen (**alle Referenten**)

**13.00 Uhr**

**Ende der Veranstaltung**

Kurzfristige Änderungen vorbehalten