

Seminar „Fische und Fischereierzeugnisse“

im Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
für Tierärzte und andere Sachverständige aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung
23. - 25. Oktober 2018

**Themenschwerpunkt:
Gefahren und Risiken bei Fischen und Fischereierzeugnissen:
was folgt nach einer Beanstandung?**

Programm (Vorläufig; Änderungen vorbehalten)

**Veranstaltungsort: Seefischkochstudio Bremerhaven
Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven**

Zeit	Thema	Referent/-in
Dienstag, den 23.10.2018 Vortragsveranstaltung		
ab 8:30	Registrierung	
9:00	Begrüßung/ Organisatorisches	Bartelt
9:10	Grußworte Bremens und Niedersachsens	Lenz/Sassen
Themenblock	Neues aus der Rechtssetzung“	
9:30 -9:50	Zur Überwachung von Primärerzeugerbetrieben	Sassen
9:50 – 10:10	Trends in Produktion und Verbrauch	Bartelt
10:10 -10:30	Zur Diversität der Fisch-, Krebs- und Weichtierarten, relevante Arten, aktuelle Fragestellungen zur Fischauthentizität	Pund
10:30 – 11:00	Kaffeepause	
11:00 – 11:20	Einfuhruntersuchungen von Fischereierzeugnissen an Seehafengrenzkontrollstellen – Maßnahmen im Beanstandungsfall	Witte
11:20 – 11:40	Radioaktivität, fachliche Grundlagen, Rechtslage, Aktuelles	Ballin
Themenblock	Aus der Untersuchungspraxis	
11:50 -12:10	Risikoorientierte Untersuchung von Fischen und Fischereierzeugnissen - Überblick	Bartelt
12:10 – 12:30	Hygienemanagement in Aquakulturbetrieben - Was bringt der Fisch mit?	Neuhaus
12:30 – 12:50	Verderb: chemische und mikrobielle Prozesse, Besonderheiten bei MAP-Verpackungen	Neuhaus/ Behrmann

13:00 – 14:00	Mittagspause	
14:00 -14:20	Listeria monocytogenes in Räucherfisch	Behrmann
14:20 - 14:40	Vibrionen in Weich- und Krebstieren	Berges
14:40 – 15:10	Viren in Muscheln	Bisenius
15:10 – 15:30	Parasiten in Fischen, Krebs- und Weichtieren	Neuhaus
15:30 – 16:00	Kaffeepause	
16:00 – 16:20	Fremdwasserzusatz und wasserbindende Substanzen	Bisenius et al.
16:20 – 16:40	Rückstände Pharmakologisch wirksamer Substanzen (?)	Effkemann
16:40 – 17:00	Organisatorische Hinweise für den Folgetag, Kurzvorstellung der zu besichtigenden Betriebe	Pudollek/Prange
17:00	Ende des 1. Tages	
18:00	Get Together in Bremerhaven	
Mittwoch, den 24.10.2018 Betriebsbesichtigungen, Labor- und Fischartendemonstrationen		
7.30	Treff der Teilgruppe „Cuxhaven“: Comfort-Hotel Bremerhaven, Busfahrt zu Betrieben in Cuxhaven	
8:00	Treff der Teilgruppe „Bremerhaven“: Comfort-Hotel Bremerhaven; Fußweg/Fahrt zu Betrieben in Bremerhaven	
8:30 – 12:30	Betriebsbesichtigungen	
12:00 – 13:00	Mittagspause der Teilgruppe „Bremerhaven“ in Bremerhaven	
13:00	Abfahrt der Teilgruppe „Bremerhaven“ nach Cuxhaven, IFF	
12:30 – 13:30	Mittagspause der Teilgruppe „Cuxhaven“ in Cuxhaven, Fußweg zum IFF	
14:00 – 16:30	Gruppenarbeit „Labor- und Fischartendemonstrationen“ <ul style="list-style-type: none"> • Fischartendemonstrationen • Sensorik und Kennzeichnung • Biogene Amine 	Pund Neuhaus Melles
17:00	Ende des 2. Tages, Rückfahrt aller Teilnehmer nach Bremerhaven	
Donnerstag, den 25.10.2018 Fortsetzung der Vortragsveranstaltung		
8:30 – 8:50	Schwermetalle in Fischen, Krebs- und Weichtieren	Ballin
8:50 – 9:10	Marine Biotoxine, inklusive TTX-Toxine in Muscheln	Effkemann/Melles

9:10 – 9:30	Kontaminanten & Co. in Fischen, Krebs- und Weichtieren	Heemken
9:30 – 10:00	Kaffeepause	
Themenblock	Beanstandungen von Lebensmitteln, Ordnungswidrigkeiten, Strafverfolgung	
10:00 -10:20	Erfahrungsberichte zu Nicht-Konformitäten nach Zulassung von fischverarbeitenden Betrieben: Gründe? Verfahrensweise?	Jark/Bertram;
10:20 – 10:50	Erfahrungsberichte zu Nicht-Konformitäten in der Amtlichen Untersuchung an Beispielen: Fischauthentizität, Kennzeichnung bei Salzfischerzeugnissen, Carbonate	Neuhaus Pund Heemken
11:00 – 12:00	Zur Bearbeitung von Strafanzeigen, Ordnungswidrigkeiten und Verwarnungen im Lebensmittelbereich	Raster (LGL) – zugesagt-
12:00 – 13:00	Diskussion, Erfahrungsaustausch	alle
13:00 – 13:30	Mittagsimbiss	
13:30	Ende der Veranstaltung	

Die Fortbildung wird von der Bundestierärztekammer mit ATF-Stunden anerkannt (Antragstellung erfolgt).

Wir bitten um schriftliche Anmeldung an:

LAVES - Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF)
Schleusenstr.1
27472 Cuxhaven

Tel.: 04721-6989-0
Fax: 04721 – 6989-16
E- Mail: Heike.glameyer@laves.niedersachsen.de

Teilnehmergebühr: 200,- EURO

Anmeldeschluss: 05.10.2018