**SEMINAR**

**FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE 2019 (LMK)**

**21. bis 23. Mai 2019**

**Dienstag, den 21. Mai 2019**

| | |
|---|---|
| 9.00 Uhr | Begrüßung, Vorstellung des Institutes, Organisatorisches |
| 9.15 Uhr | Risikoorientierte Untersuchung von Fischereierzeugnissen – Ein Überblick über Risiken in Fischen und Fischereierzeugnissen |
| 9.45 Uhr | Vom Fischer und seinem Fisch – Lebensmittelsicherheit beginnt beim lebenden Tier |
| 10.15 Uhr | Aquatische Tierartendifferenzierung inklusive Kennzeichnungsfragen |
| **10.45 -11.15 Uhr** | **PAUSE** |
| 11.15 Uhr | Probenahme, Auspacken, fertig? Akkreditierungsanforderungen |
| 11.45 Uhr | Biogene Amine – Entstehung, Bedeutung, Nachweis; Vorbeugen? |
| 12.15 Uhr | (Rechtlich geregelte) Schwermetalle in Fischererzeugnissen – Probenentnahme, Untersuchung, Ergebnisse |
| **12.45 -14.00 Uhr** | **MITTAGSPAUSE (am Tagungsort)** |
| 14.00 Uhr | Parasiten in Fischen und Fischereierzeugnissen inkl. Kennzeichnungsfragen |
| 14.30 Uhr | Verderb und weitere Veränderungen in Fischen und Fischereierzeugnissen |
| **15.00–15.30 Uhr** | **PAUSE** |
| 15.30 Uhr | Probenahme; Besonderheiten der Matrix Fisch für Hygienekontrollen und zur Untersuchung zur Verifizierung gemäß VO 2073 |
| 16.00 Uhr | Listerien in Fischereierzeugnissen |
| **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 Weltschifffahrtsweg |

**Mittwoch, den 22. Mai 2019**

| | |
|---|---|
| 08.00 - 13.00 Uhr | Betriebsbesuche |
| **13.00 – 14.30 Uhr** | **MITTAGSPAUSE (im Hafen)** |
| 14.30 - 17.00 Uhr | Aufteilung in zwei Gruppen<br>Praxis – Laborteil (im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven)<br><br>Fischartendemonstration im Institut, Vermarktung / industrielle Frischfischverarbeitung-<br>Demos zu Parasiten und Frischezustand bei Frisch- / TK – Fisch |

**Donnerstag, den 23. Mai 2019**

| | |
|---|---|
| 08.00 Uhr | Ciguatoxine und weitere marine Biotoxine –aktuelle Trends |
| 08.30 Uhr | Organische Rückstände und Kontaminanten in Fisch und Fischereierzeugnissen |
| 09.00 Uhr | Fisch wird nach Gewicht bezahlt - Fremdwasser in Fischen und Fischereierzeugnissen inkl. Kennzeichnungsfragen |
| 09.30 Uhr | Diskussion |
| **09.50 Uhr** | **PAUSE** |
| 10:15 Uhr | Radioaktivität – fachliche Grundlagen, Rechtsprechung, Aktuelles |
| 10.45 Uhr | Antibiotika-Nachweis in Fischen und Krebsen – ein aktueller Überblick |
| 11.15 Uhr | Räucherfisch – Räucherverfahren und mögliche Gefahren: Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs) |
| 11.45 Uhr | Stabiles Rot in Fischereierzeugnissen – Kohlenmonoxid und Co. |
| 12.15 Uhr | (Abschluss-) Diskussion / aktuelle Themen **(alle Referenten)** |
| **13.00 Uhr** | **Ende der Veranstaltung** |

Kurzfristige Änderungen vorbehalten