

Online-Fortbildungsseminar „Fische und Fischereierzeugnisse“ für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure

04. - 05. Mai 2021

Themenschwerpunkt:

„Zur Lebensmittelsicherheit von Fischen und Fischereierzeugnissen“

Veranstaltungsort: *Online-Seminar
LAVES, IFF Cuxhaven
Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven*

Programm

Dienstag, 04.05.2021	09:30 – 16:00 Uhr	Referentin/Referent
09:30	Grußwort des LAVES-Präsidenten	Prof. Haunhorst
	Einführende Themen	
09:40 – 10:00	Risikoorientierte Untersuchung von Fischen und Fischereierzeugnissen	Bartelt
10:00 – 10:20	Hygienemanagement beim Fischfang und in der Aquakultur – Lebensmittelsicherheit beginnt beim lebenden Tier	Neuhaus
10:20 – 10:30	Diskussion	
	Irreführung/Täuschung/Fish Fraud	
10:30 – 11:05	Zur Fischdiversität und -authentizität sowie deren methodische Herausforderungen	Pund
11:05 – 11:10	Diskussion	

11:10 – 11:30	Fremdwasserzusatz bei Fischen, Krebs- und Weichtieren und deren Kennzeichnung	Neuhaus
11:30 – 11:50	Carbonate in Fischereierzeugnissen	Heemken
11:50 – 12:00	Diskussion	
12:00 – 13:00	Mittagspause	
13:00 – 13:20	Der Einsatz von Polyphosphaten in Fischereierzeugnissen	Effkemann
13:20 – 13:30	Diskussion	
13:30 – 13:50	Farbstabilisierende Substanzen in Fischereierzeugnissen	Bartelt, Heemken, Effkemann, Neuhaus
13:50 – 14:00	Diskussion	
14:00 – 14:20	Radioaktivität	Ballin
14:20 – 14:25	Diskussion	
14:25 – 14:45	Kaffeepause	
	Warenkundlicher Exkurs	
14:45 – 15:00	Alles Matjes, oder was? - Salzfisherzeugnisse (Matjes vs. Anchosen), Kennzeichnung	Neuhaus
15:00 – 15:05	Diskussion	
15:05 – 15:25	Räucherfisherzeugnisse	Heemken
15:25 – 15:45	Surimi und Erzeugnisse daraus	Ballin
15:45 – 16:00	Diskussion	
16:00	Ende des 1. Seminartages	

Mittwoch, 05.05.2021	09:30 - 16.00 Uhr	Referentin/Referent
	Aktuelle Fragestellungen zu mikrobiellen und chemischen Risiken	
09:30 – 09:50	Verderb bei Fischen - chemische und mikrobielle Prozesse; rechtliche Anforderungen an TVB-N	Neuhaus
09:50 – 10:00	Diskussion	
10:00 – 10:20	Biogene Amine in Fischereierzeugnissen	Effkemann
10:20 – 10:30	Diskussion	
10:30 – 11:00	Parasiten in Fischereierzeugnissen	Neuhaus
11:00 – 11:10	Diskussion	
11:10 – 11:30	Listerien in Fischereierzeugnissen, auch in Verbindung mit der VO (EG) Nr. 2073/2005	Bisenius
11:30 – 11:40	Diskussion	
11:40 – 12:00	Probenahme; Besonderheiten der Matrix Fisch für Hygienekontrollen und zur Untersuchung zur Verifizierung gemäß VO 2073	Bisenius
12:00 – 12:10	Diskussion	
12:10 – 13:00	Mittagspause	
13:00 – 13:20	Marine Biotoxine in Weichtieren	Effkemann
13:20 – 13:30	Diskussion	
13:30 – 13:50	PFAS in Fischen, aktuelle Fragestellungen	Melles

13:50 – 14:00	Diskussion	
14:00 – 14:20	Kohlenmonoxid in Fischereierzeugnissen	Heemken
14:20 – 14:30	Diskussion	
14:30 – 15:00	Kaffeepause	
15:00 – 15:20	Schwermetalle in Fischen, Krebs- und Weichtieren n	Ballin
15:20 – 15:30	Diskussion	
15:30 – 15:50	Rückstände von Tierarzneimitteln und anderen pharmakologisch wirksamen Substanzen	Melles
15:50 – 16:00	Diskussion	
16:00	Ende der Veranstaltung	

Änderungen vorbehalten.