

**Fortbildungsseminar „Fische und Fischereierzeugnisse“
für Tierärzte und andere Sachverständige aus der amtlichen
Lebensmittelüberwachung**

4. – 6. November 2025

Themenschwerpunkt:

„Zur Lebensmittelsicherheit von Fischen und Fischereierzeugnissen“

Veranstaltungsort: *Havenhostel Cuxhaven,
Kapitän-Alexander-Str. 16
27472 Cuxhaven*
und
*LAVES, IFF Cuxhaven
Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven*

Programm (vorläufig, Änderungen vorbehalten)

Dienstag, den 4.11.2025, 09:00 – 17:00 Uhr	
Ab 9.00	Eintreffen, Registrierung (Ort: Havenhostel)
10:00	Beginn Tag 1
10:00 – 10:15	Begrüßung; Organisatorisches
10:15 -10:35	Einführung, Risikoorientierte Untersuchung
	Fischarten, Verderb, Mikrobiologie, Biogene Amine
10:35 -10:55	Diversität der Tierarten der Fische, Krebs- und Weichtiere und Fragestellungen zur Authentizität der Arten
10:55 – 11:15	Verderb und TVBN
11:15 – 12:00	Diskussion
12:00 – 12:15	Pause
12:15 – 12:35	Mikrobiologie von Fischereierzeugnissen
12:35 – 12:55	Biogene Amine

12:55-13:05	Diskussion
13:05 – 14:00	Mittagspause im Havenhostel
14:00	Fußweg zum IFF Cuxhaven (10 Min)
14:00 – 17:00	Labordemonstrationen (Ort: IFF Cuxhaven)
	Gruppe 1: Zur Diversität der Fisch-, Krebs- und Weichtierarten, Fischarten erkennen; Gruppe 2: Aktuelle Kennzeichnungsfragen, Erkennen von Verderb;
15:15 – 15:45	Kaffeepause und Wechsel der Gruppen
15:45 – 17:00	Fortsetzung
17:00	Ende Tag 1
Mittwoch, den 5.11.2025, 8:00 – 16:00 Uhr	
	Betriebsbesichtigungen (Treffpunkt: Havenhostel)
8:00 – 12:00	Betriebsbesichtigungen in Cuxhaven und ggf. Bremerhaven, in Gruppen
12:00 – 14:00	Mittagspause; Rückkehr zum Havenhostel
14:00	Fortsetzung der Vorträge (Ort: Havenhostel)
14:05 – 14:25	Parasiten
14:25 – 14:45	Listerien
14:45 – 14:55	Diskussion
14:55 – 15:10	Kaffeepause
15:10 – 15:30	Aktuelles zu ausgewählten organischen Kontaminanten (Teil 1)
15:30 – 15:50	Aktuelles zu ausgewählten organischen Kontaminanten (Teil 2)

15:50 – 16:00	Diskussion
16:00	Ende Tag 2
Donnerstag, den 6.11.2025, 9:00 – 12:45 Uhr	
	Fortsetzung der Vorträge (Ort: Havenhostel)
9:00 – 9:20	Wasserzusatz bei Fischereierzeugnissen
9:20 – 9:40	Zusatzstoffe als wasserbindende Substanzen,
9:40 – 9:50	Diskussion
9:50 – 10:10	Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen
10:10 – 10:30	Farbstabilisierung von Fischfilets
10:30 – 10:40	Diskussion
10:40 – 11:00	Kaffeepause
11:00 – 11:20	Elemente
11:20 – 11:40	Marine Biotoxine in Muscheln
11:40 – 12:00	PFAS in Fischereierzeugnissen
12:00 – 12:10	Diskussion
12:10 – 12:30	Zur Tätigkeit als Radioaktivitätsmessstelle, Radioaktivitätsmessungen in Lebensmitteln
12:30	Diskussion; Abschlussbesprechung
12:45	Ende Tag 3, Ende der Veranstaltung

Änderungen vorbehalten