

Seminar „Fische und Fischereierzeugnisse“

im Fischkompetenzzentrum Nord (FKN),
Cuxhaven und Bremerhaven vom 13.- 15. Oktober 2015

für Tierärzte und andere Sachverständige aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung

**Themenschwerpunkt:
Gefahren und Risiken bei Fischen und Fischereierzeugnissen,
insbesondere aus Aquakulturen**

Programm

Veranstaltungsort: *Havenhostel Cuxhaven
Kapitän-Alexander-Str. 16
27472 Cuxhaven*

Dienstag, den 13.10.2015

Beginn **9:00 Uhr**

Bartelt 9:00 -9:05
Begrüßung im Namen des FKN

Haunhorst/Lenz 9:05 – 9:20
Grußworte des LAVES Niedersachsen und des SfGAJS Bremen

Sassen / Lenz 9:20 – 9:50
Aktueller Sachstand zur Rechtslage, AFFL-Beschlüsse
10 Min Diskussion

Bartelt/Neuhaus 10:00 – 10:20
Fischetikettierung, Vermarktung (GMO und LMIV)
10 Min Diskussion

Kaffeepause 10:30 – 11:00 Uhr

Effkemann 11:00 – 11:20
Zusatzstoffe bei Fischereierzeugnissen – neues zur VO (EG) 1333/2008
10 Min Diskussion

Bartelt 11:30 – 11:50
Zur Situation in der Fischerei, Risiken bei Fischen und Fischereierzeugnissen im
Überblick
10 Min Diskussion

Witte 12:00 – 12:20
Einfuhruntersuchungen von Fischereierzeugnissen aus Drittländern an
Grenzkontrollstellen
10 Min Diskussion

Mittagspause 12:30 – 13:30 Uhr

- Boiselle 13:30 – 13:50
Risikoorientierte Betriebsüberwachung am Beispiel der Räucherfischproduktion
10 Min Diskussion
- Neuhaus 14:00 – 14:20
Alles Matjes oder was?
Anforderungen, Eigenschaften, Risiken bei Salzfischerzeugnissen
10 Min Diskussion
- Pund 14:30 – 14:50
Fischartendifferenzierungen, aktuelle Fragestellungen
10 Min Diskussion

Kaffeepause 15:00 – 15:30 Uhr

- Berges/Behrmann 15:30 – 15.50
Frischfisch in MAP-Verpackungen: mikrobiologischer Status
10 Min Diskussion
- Neuhaus/Effkemann/Heemken: 16:00 – 16:20
Fisch wird nach Gewicht bezahlt! Fremdwasser in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion
- Jark/Bertram/Boiselle: 16:30 – 16:50
Die HACCP- Umsetzung und Eigenkontrollen in fischverarbeitenden Betrieben:
praktische Beispiele
10 Min Diskussion

Organisatorische Hinweise für den Folgetag

Ende des ersten Tages: 17:00 Uhr

Get Together ab 18:30 Uhr

Mittwoch, den 14.10.2015

Beginn: 7:30 Uhr

- 7:30 Uhr Treffen der Teilgruppe „Bremerhaven“: Havenhostel, Foyer
7:45 Uhr Abfahrt der Teilgruppe „Bremerhaven“ nach Bremerhaven
Fahrziel: Bremerhaven (Ort wird im Seminar bekannt gegeben)
- 7:45 Uhr Treffen der Teilgruppe „Cuxhaven“: Havenhostel, Foyer)
7:50 Uhr Abfahrt mit PKWs zu Betrieben im Hafen

Die Besichtigungen von Fischverarbeitungsbetrieben erfolgen in der Zeit von ca. 09:00 bis 12.00 Uhr in Bremerhaven bzw. 8:15 bis 12:00 Uhr in Cuxhaven, ggf. unterteilt in weiteren Gruppen.

(Proviant-Kisten mit Kaffee/Tee/Keks je Teilgruppe im Bus bzw. Dienstwagen)

- 12:00 - 13:00 Uhr Mittagspause Teilgruppe „Bremerhaven“ in Bremerhaven**
12:00 - 13:30 Uhr Mittagspause Teilgruppe „Cuxhaven“ in Cuxhaven
- 13:00 Uhr Abfahrt der Teilgruppe „Bremerhaven“ nach Cuxhaven
Abfahrtsort: Bremerhaven: Am Lunedeich 115 – Fa. Frozen Fish
Fahrziel: Cuxhaven, Schleusenstraße 1 (IFF)

14:00 Uhr Treffpunkt beider Teilgruppen im IFF Cuxhaven, Schleusenstraße 1
Aufteilung in weitere, kleinere Gruppen, Austeilung von Schutzkleidung

14:15 -16:45 Uhr Gruppenarbeit:
- Fischartendemonstrationen (Boiselle ; Pund)
- Frischemerkmale, Verderb, Biogene Amine
(Neuhaus/Effkemann; Behrmann/Melles)

Ende des zweiten Tages: 17 Uhr

Donnerstag, den 15.10.2015

Beginn 8:30 Uhr

Neuhaus 8:30 – 8:50
Parasiten und weitere Veränderungen in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Ballin 9:00 – 9:20
Schwermetalle in Fischen und Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Heemken 9:30 -9:50
Organische Rückstände und Kontaminanten in Fisch und Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Kaffeepause 10:00 – 10:30 Uhr

Effkemann/Melles 10:30 – 10:50
Antibiotika- Rückstände in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Behrmann 11:00 – 11:20
Listeria monocytogenes in Fischereierzeugnissen, aktuelle Aspekte
10 Min Diskussion

Berges 11.30 – 11:50
Vibrionen in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Mück 12:00 – 12:20
Viren in Fischereierzeugnissen sowie Aspekte zur Probenahme
10 Min Diskussion

Effkemann 12:30 – 12:50
Marine Biotoxine in Fischereierzeugnissen
10 Min Diskussion

Abschlussdiskussion: 13:00 -13.15

Mittagsimbiss 13.15 – 14:00

Ende der Veranstaltung: 14:00 Uhr

(Änderungen vorbehalten)