

**SEMINAR**  
**FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE 2015 (LMK)**  
**19. bis 21. Mai 2015**

**Dienstag, den 19. Mai 2015**

- 9.00 Uhr Begrüßung, Vorstellung des Institutes, Organisatorisches (**Frau Dr. Bartelt**)
- 9.15 Uhr Risikoorientierte Untersuchung von Fischereierzeugnissen – Ein Überblick über Risiken in Fischen und Fischereierzeugnissen (**Frau Dr. Bartelt**)
- 9.45 Uhr Zusatzstoffe bei Fischereierzeugnissen – neues zur VO (EG) 1333/2008 (**Dr. Effkemann**)
- 10.15 Uhr Fischetikettierung und Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (**Frau Dr. Bartelt**)
- 10.45 -11.00 Uhr PAUSE**
- 11.00 Uhr Vom Fischer und seinem Fisch – Lebensmittelsicherheit beginnt beim lebenden Tier (**Dr. Neuhaus**)
- 11.30 Uhr Probenahme; Besonderheiten der Matrix Fisch für Hygienekontrollen und zur Untersuchung zur Verifizierung gemäß VO 2073 (**Frau Dr. Mück**)
- 12.00 Uhr Probenahme, Auspacken, fertig? Akkreditierungsanforderungen (**Frau Dr. Ballin**)
- 12.30 -14.00 Uhr MITTAGSPAUSE**
- 14.00 Uhr Schwermetalle in Fischererzeugnissen – Probenentnahme, Untersuchung, Ergebnisse (**Frau Dr. Ballin**)
- 14.30 Uhr Biogene Amine – Entstehung, Bedeutung, Nachweis; Vorbeugen? (**Dr. Effkemann**)
- 15:00 Uhr Parasiten und weitere Veränderungen in Fischen und Fischereierzeugnissen (**Dr. Neuhaus**)
- 15.30–15.45Uhr PAUSE**
- 15.45 Uhr Fisch wird nach Gewicht bezahlt - Fremdwasser in Fischen und Fischereierzeugnissen (**Dr. Neuhaus**)
- 16.15 Uhr Organische Rückstände und Kontaminanten in Fisch und Fischereierzeugnissen (**Dr. Heemken**)
- 16.45 Uhr Ende des ersten Tages**
- ab 18.00 Uhr Gemütliches, gemeinsames Abendessen in der „Seglermesse“ am Yachthafen mit Blick über die Nordsee und den Weltschiffahrtsweg

**Mittwoch, den 20. Mai 2015**

- 7.45 -17 Uhr Seminartag mit praktischen Übungen und Besichtigungen von fischverarbeitenden Betrieben
- 8.00 - 12.00 Uhr Betriebsbesuche (**Frau Dr. Bartelt, Frau Dr. Ballin, Frau Dr. Mück, Dr. Neuhaus, Dr. Effkemann, Dr. Heemken, Dr. Pund, Dr. Melles**)
- 12.00 – 13.30 Uhr MITTAGSPAUSE**

13.45 bis 14.30 Uhr Auswertung der Betriebsbesichtigungen, HACCP und Eigenkontrollen in der Fischindustrie mit praktischen Beispielen (**Dr. Jark, Herr Bertram, LAVES Oldenburg, Dezernat 21 - Lebensmittelüberwachung**)

Aufteilung in zwei Gruppen

14.30-16.30 Uhr Fischartendemonstration, Vermarktung / industrielle Frischfischverarbeitung  
- Demos zu Parasiten und Frischezustand bei Frisch- / TK – Fisch

#### **Donnerstag, den 21. Mai 2015**

08.00Uhr Antibiotika-Nachweis in Fischen und Krebsen – ein aktueller Überblick (**Dr. Melles**)  
08:30 Uhr Räucherfisch – Räucherverfahren und mögliche Gefahren: Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs) (**Dr. Heemken**)  
09.00 Uhr Ciguatoxine und weitere marine Biotoxine – aktuelle Trends (**Dr. Effkemann**)  
09.30 Uhr Kohlenmonoxid-Belastung in Fischereierzeugnissen (**Dr. Heemken**)

**10:00 Uhr PAUSE**

10:20 Uhr Tierschutzaspekte beim Verkauf von Fischen an den Endverbraucher (**Dr. Kleingeld – LAVES Hannover, Task Force Veterinärwesen, FB Fischseuchenbekämpfung**)  
10.50 Uhr Listerien in Fischereierzeugnissen (**Frau Dr. Mück/Frau Dr. Bartelt**)  
11.20 Uhr Fischartendifferenzierung (**Dr. Pund**)  
11:50 Uhr Radioaktivität – fachliche Grundlagen, Rechtsprechung, Aktuelles (**Frau Dr. Ballin**)

12:30 Uhr (Abschluss-) Diskussion / aktuelle Themen (**alle Referenten**)

**13.00 Uhr Ende der Veranstaltung**

Kurzfristige Änderungen vorbehalten