

SEMINAR
FISCHE UND FISCHEREIERZEUGNISSE 2014 (LMK)
20. bis 22. Mai 2014

Dienstag, den 20. Mai 2014

- 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 Neues zur Fischetikettierung (**Frau Dr. Bartelt**)
- 10.15 Uhr Probenahme, Auspacken, fertig? Akkreditierungsanforderungen (**Frau Dr. Ballin**)
- 10.45 -11.00 Uhr PAUSE**
- 11.00 Uhr Probenahme; Besonderheiten der Matrix Fisch (**Frau Dr. Weber**)
- 11.30 Uhr Listerien in Fischereierzeugnissen (**Frau Dr. Weber**)
- 12.00 Uhr Schwermetalle in Fischereierzeugnissen – Probenentnahme, Untersuchung, Ergebnisse (**Frau Dr. Ballin**)
- 12.30 -14.00 Uhr MITTAGSPAUSE**
- 14.00 Uhr Vom Fischer und seinem Fisch - Hygienemanagement in der Fischhaltung und –verarbeitung (**Dr. Neuhaus**)
- 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 Algen in der Aquakultur – Geht uns das etwas an? (**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

Mittwoch, den 21. Mai 2014

- 7.45 -17 Uhr Seminartag mit praktischen Übungen und Besichtigungen von fischverarbeitenden Betrieben:
- Fischartendemonstration, Vermarktung / industrielle Frischfischverarbeitung
- Demos zu Parasiten und Frischezustand bei Frisch- / TK – Fisch
- 8.00 - 10.00 Uhr Betriebsbesuch
- Aufteilung in zwei Gruppen
- 10.00 bis 12 Uhr Fischartendemonstration (**Dr. Jark**),
Demonstration zu Parasiten, Frischezustand, TK-Fisch (**Dr. Neuhaus**)

12.15 bis 12.45 Uhr HACCP und Eigenkontrollen in der Fischindustrie mit praktischen Beispielen (**Dr. Jark, Herr Bertram, LAVES Oldenburg, Dezernat 21 - Lebensmittelüberwachung**)

12.45 – 14.00 Uhr MITTAGSPAUSE

14.15-16.00 Uhr Betriebsbesuch

16.00 Uhr bis 16.30 Uhr Auswertung der Betriebsbesichtigungen,
Diskussionsform (**Dr. Jark, Herr Bertram, Dr. Neuhaus**)

- Besichtigungstermine in fischverarbeitenden Betrieben

(Frau Dr. Bartelt, Frau Dr. Ballin, Dr. Neuhaus, Dr. Effkemann, Dr. Heemken, Dr. Jark, Herr Bertram)

Donnerstag, den 22. Mai 2014

08.00Uhr Aquakulturverfahren zur Produktion von Karpfen und Forellen in Deutschland – Aspekte zur Haltung, zum Fischtransport und zur Schlachtung (**Dr. Kleingeld – LAVES Hannover, Task Force Veterinärwesen, FB Fischseuchenbekämpfung**)

08:30 Uhr Antibiotika-Nachweis in Fischen und Krebsen – ein aktueller Überblick (**Dr. Effkemann**)

08.55 Uhr Surimi – Herstellung und Kennzeichnung (**Frau Dr. Ballin**)

09.20 Uhr Kohlenmonoxid-Belastung in Fischereierzeugnissen (**Dr. Heemken**)

09.45 Uhr Ciguatoxine und weitere marine Biotoxine – aktuelle Trends (**Dr. Effkemann**)

09:45 Uhr PAUSE

10:10 Uhr Räucherfisch – Räucherverfahren und mögliche Gefahren: Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs) (**Dr. Heemken**)

10.35 Uhr Listerien in Fischereierzeugnissen (Bartelt)

11.00 Uhr Seelachs, Wildlachs, Stremellachs: Alles Lachs, oder was? - Eine kleine Fischartenkunde – Fischartendifferenzierung im Labor (**Dr. Neuhaus**)

11:25 Uhr Radioaktivität – fachliche Grundlagen, Rechtsprechung, Aktuelles (**Frau Dr. Ballin**)

11:50 Uhr (Abschluss-) Diskussion / aktuelle Themen (**alle Referenten**)

12.30 Uhr Ende der Veranstaltung