

L 17

Fisch und Fischereierzeugnisse**Inhalte**

Die Überwachung von Fisch und Fischereierzeugnissen gehört zu den Aufgaben der Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure.

Die wichtigsten Rechtsvorschriften werden besprochen. Die vorgesehenen Demonstrationen und Übungen sollen Schwachstellen im Umgang mit Fisch und Fischereierzeugnissen aufzeigen.

Die Themen sind u. a.:

- Europäische und nationale Rechtsvorschriften
- Hygiene- und HACCP-Verfahren
- Fischartendemonstration
- Risikobezogene Betrachtung der Eigenkontrollsysteme
- Durch Fischereierzeugnisse hervorgerufene lebensmittelbedingte Erkrankungen
- Parasitische Nematoden, Beurteilung nach dem neuen Lebensmittelrecht
- Qualität von unbearbeitetem und bearbeitetem Frischfisch, Sensorik des Verderbs
- Einfuhr von asiatischen Erzeugnissen der Aquakultur, Probleme mit Rückständen und Zusatzstoffen

Die Inhalte des Seminars basieren auf den von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) erarbeiteten Fortbildungsmodulen.

Zielgruppe

Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure

Termin

20. bis 22. Oktober 2010

Veranstaltungsort

Bremerhaven

Veranstaltungsleitung

Holger Kretschmar
Dr. med. vet. Claude Boiselle

