
REFERIERENDE UND MODERATION

Dr. Otto Horst, Abteilungsleiter
Freie und Hansestadt Hamburg/Bezirksamt Altona
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
Abteilung Veterinärwesen
Jessenstraße 1-3, 22767 Hamburg

Dr. Matthias Keller
Geschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels
Große Elbstraße 133, 22767 Hamburg

Dr. Anselm Lehmacher, Laborleitung
Institut für Hygiene und Umwelt
Marckmannstraße 129a, 20539 Hamburg

Klaus Porsch, Ausbildungsleiter
Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf
Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf

Barbara Stumme, Laborleitung
Institut für Hygiene und Umwelt
Marckmannstraße 129a, 20539 Hamburg

WICHTIGE HINWEISE

Anmeldung

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Veranstaltungsnummer, Thema, Vorname, Name, Dienststelle, Dienstanschrift, E-Mail-Adresse und Bundesland an. Ihre schriftliche Anmeldung richten Sie bitte an: Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen, Veranstaltungsbüro, Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf oder Fax: (02 11) 3 10 96-34 oder E-Mail: veranstaltungsbuero@akademie-oegw.de
Download des Anmeldeformulars:
www.akademie-oegw.de/service/anmeldeformular.html
Telefonische Vormerkungen können wir leider nicht annehmen.
Für telefonische Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter Telefon (02 11) 310 96-11 zur Verfügung.

WICHTIGE HINWEISE

Teilnahmeentgelt

Wenn Sie innerhalb der öffentlichen Verwaltungen in den Trägerländern der Akademie (Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein) Aufgaben des Öffentlichen Gesundheitsdienstes wahrnehmen, zahlen Sie kein Teilnahmeentgelt.
Für alle anderen Personen beträgt das Teilnahmeentgelt 190,00 Euro pro Tag.

Catering

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden gebeten, sich selbst zu versorgen

Zimmerreservierung

Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter anderem unter:
www.hamburg-tourism.de
oder bei einem Anbieter Ihrer Wahl.

Anfahrt

Siehe unter:
www.hamburg.de/altona/navigation-verbraucherschutz/
Benutzen Sie idealerweise den Öffentlichen Personennahverkehr, in der Regel steht kein oder nur wenig Parkraum gegen Gebühr zur Verfügung.

Hinweis Bahn Spezial

An-/Abreise mit dem Veranstaltungsticket der DB ab 99,00 Euro unter: goo.gl/rTi1Ra

Newsletter der Akademie

Der Newsletter der Akademie erscheint monatlich und informiert über Neuigkeiten aus der Akademie, Veranstaltungen, Terminaktualisierungen und freie Plätze in Fortbildungsveranstaltungen.
Hier können Sie den Newsletter kostenfrei abonnieren:
goo.gl/4ya6sc



Akademie für
Öffentliches
Gesundheitswesen
in Düsseldorf

Fortbildungsveranstaltung L16/2019

Fisch und Fischereierzeugnisse

für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure aus den Trägerländern der Akademie

am 23. und 24. Mai 2019
in Hamburg

INHALT UND (LERN-)ZIELE

Die Nachfrage nach dem Lebensmittel „Fisch“ befindet sich auf einem Höchststand und stellt die Lebensmittelüberwachung vor immer neue Herausforderungen. Im Mittelpunkt dieser Fortbildungsveranstaltung stehen Vorträge zur Herstellung, Behandlung, dem Inverkehrbringen sowie der Beurteilung von Frischfisch und be- und verarbeiteten Fischereierzeugnissen. Ein Fokus liegt auch auf den notwendigen Eigenkontrollmaßnahmen der Lebensmittelunternehmen beim Umgang mit diesen empfindlichen Produkten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten hier die Gelegenheit, mit den Referenten über aktuelle Fragen und/oder Probleme bei der Überwachung von Fisch und Fischerzeugnissen zu diskutieren. Um diese Inhalte zu untermauern, sind Besichtigungen in fischverarbeitenden Betrieben am traditionellen Hamburger Fischmarkt vorgesehen.

Hinweis: Maximale Teilnehmerzahl: 40 Personen

Veranstaltungsleitung:

Klaus Porsch (Akademie)

Dr. Otto Horst (Ansprechpartner vor Ort)

Veranstaltungsort:

Technisches Rathaus

Freie und Hansestadt Hamburg/Bezirksamt Altona

Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt

Abteilung Veterinärwesen

Jessenstraße 1-3, 22767 Hamburg



DONNERSTAG, 23. MAI 2019

- 09:00 Begrüßung und Vorstellung der Programminhalte
Otto Horst
- 09:15 Primärproduktion und Fangmethoden, Fischarten, Schalen-, Krusten- und Weichtiere
Otto Horst
- 10:45 Kaffeepause
- 11:00 Etikettierung und Kennzeichnung von Fisch und Fischerzeugnissen
Otto Horst
- 12:30 Mittagspause
- 13:30 Bestimmung der Frischklassen Beurteilung von Frischfisch sowie Fischerzeugnissen
Otto Horst
- 15:00 Kaffeepause
- 15:15 Häufige Beanstandungen bei der Herstellung und im Handel
Otto Horst

Ende des Tagesprogramms gegen 16.45 Uhr



FREITAG, 24. MAI 2019

- 05:30 Besichtigung des Seefischmarktes Hamburg-Altona mit Demonstration unterschiedlicher Fischarten und deren Frischebestimmung
Otto Horst, Matthias Keller
- 07:00 Kaffeepause
- 07:15 Besichtigung eines Betriebes zur Sushi-Herstellung
Otto Horst
- 08:45 Pause
- 09:30 Mikrobiologie bei Fisch, Muscheln und Krustentieren
Anselm Lehmacher
- 11:00 Kaffeepause
- 11:15 Analytisch bestimmbare Verderbnis- Parameter und rechtliche Beurteilungen
Barbara Stumme
- 12:45 Abschlussdiskussion und Auswertung
Otto Horst

Ende der Veranstaltung gegen 13:00 Uhr

